

Назаренко В.О. , к.т.н., доц.,
Миргородська В.В
ПУЕТ, Полтава

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ В АСОРТИМЕНТІ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ

За даними компанії Research & Branding Group, макаронні вироби в тому чи іншому вигляді споживає 96,5% населення України. Правда, до Європи нам далеко: середній українець з'їдає дещо більше 4 кг на рік, європеєць - вчетверо більше [1]. Більшість макаронних виробів на українському ринку (85%) представлено продукцією вітчизняного походження. Проте, останні роки відбувається зменшення ємності ринку через складну соціально-економічну ситуацію в країні і зниження доходів населення [2].

На ринку України представлено таке розмаїття торгових марок, виробників, сортів, видів, форм і навіть кольору макаронних виробів, що споживачеві часом навіть вибрати важко. Незважаючи на таке різноманіття існуючого асортименту відбувається постійне його оновлення. До основних чинників, що обумовлюють тенденції оновлення асортименту макаронних виробів, можна віднести:

- ✓ необхідність задоволення сучасних вимог науки про харчування;
- ✓ зміну споживчого попиту;
- ✓ наявність сировинних ресурсів;
- ✓ міркуваннями рентабельності того чи іншого виду сировини;
- ✓ розширення області їх застосування;
- ✓ необхідність виготовлення продукції для людей з особливими потребами.

З урахуванням цього розробляються наукові основи для створення технологій нових видів макаронних виробів з повною або частковою заміною пшеничного борошна, з підвищеним вмістом харчових волокон, підвищеної харчової цінності, функціонального призначення та ін. Серед сучасних напрямів вдосконалення асортименту макаронних виробів можна виділити:

- виготовлення вітамінізованих макаронних виробів;
- виготовлення безбілкової та безглютенової продукції;
- з нетрадиційних видів борошна;
- з цільнозмеленого зерна пшениці;
- з додаванням зародків пшениці, висівок, прощеного зерна;
- з різноманітними овочевими та ягідними добавками;
- з бобовими культурами, зокрема соєю;
- з кисломолочними продуктами;
- для дитячого харчування,
- лікувально-профілактичного призначення.

В багатьох країнах світу до складу макаронних виробів входить борошно з зерна інших культур, зокрема з кукурудзи, гречки, сої, сорго, а також коагульованої білкової рослинної маси. Збільшується виробництво цієї продукції з рисового борошна, надходять у продаж також житні вироби. В Україні набувають популярності макаронні вироби вітчизняного виробництва з цільнозмеленого зерна пшениці, з використанням пророщеного зерна, пшеничних зародків та ін.

Проведено дослідження переваг споживачів щодо використання різних видів борошна в виробництві макаронних виробів. Були опитані покупці різних вікових груп, які обслуговуються в мережах магазинів «АТБ» та «Сільпо» м. Полтава. Результати опитування показали, що за вироби традиційного складу висловились значно більше респондентів – 62%. Серед тих, хто позитивно сприймає зазначені зміни асортименту, найбільш популярні вироби з пророщеним зерном пшениці – 24%, з зародками пшениці – 19%, з цільнозмеленого зерна пшениці – 14% (рис. 1.)

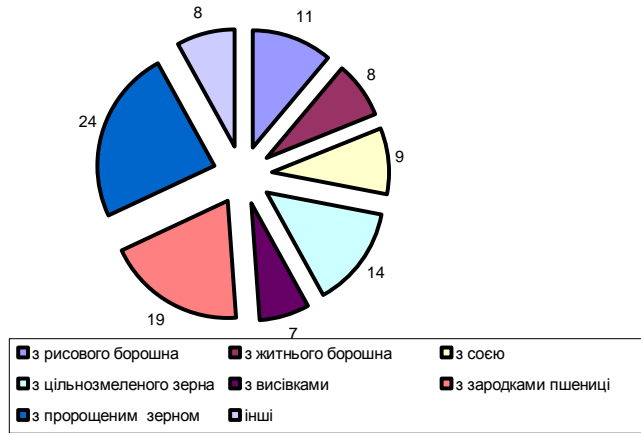


Рисунок 1. Споживчі переваги за видами макаронних виробів з різних видів борошна та зерновими добавками

Вироби з рисового борошна вибирають 11%, з соєю – 9, менше споживчих переваг за продукцією з житнього борошна 8% та з висівками.

В багатьох країнах для виготовлення макаронних виробів використовують пюре з капусти, моркви, петрушки, кропу, селери, цибулі та інших овочів. Вченими України, Росії, Білорусії також розроблені рецептури з різноманітними видами овочів, насіння рослин. Проведене нами опитування показало, що зазначені добавки споживачі сприймають позитивно (рис. 2). Найбільше проанкетованих надали перевагу виробам з насінням гарбуза – 22%, кропу і петрушки – 20%. Зацікавили респондентів вироби з топінамбуром – 15%, насінням льону – 14%. Менше переваг отримали добавки з пюре гарбуза, цибулі.

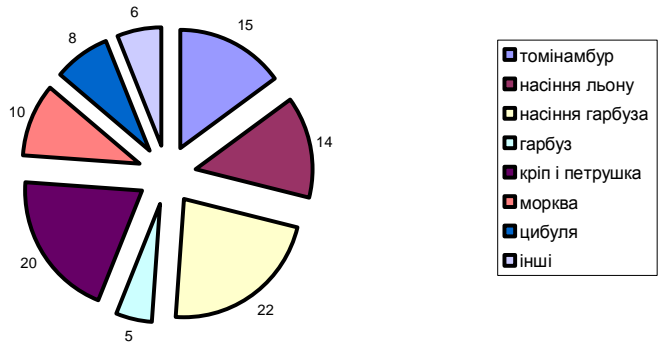


Рисунок 2. Споживчі переваги за видами макаронних виробів з овочевими добавками та насінням

Українські виробники вже випускають макаронні вироби з різних видів борошна та рослинними добавками, що дозволяє віднести їх до продуктів оздоровчого харчування. Їх регулярне вживання сприятиме поліпшенню перистальтики кишечника, зниження вмісту холестерину і цукру в крові, виведенню з організму шкідливих речовин. Більшість макаронних виробів цієї групи можна вживати діабетикам [3].

Наведені тенденції оновлення асортименту макаронних виробів показують широкі можливості створення нових видів. Разом з тим, необхідно враховувати споживчі переваги українських споживачів і їх потреби в спеціальній дієтичній продукції.

Список використаних джерел: 1. Огляд українського ринку макаронних виробів. - [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://www.marketing-ua.com/articles.php?articleId=3618>; 2. Ринок макаронних виробів України. - [Електронний ресурс]. - Режим доступу: http://www.prodinfo.com.ua/proizvodstvo/oblepekaruaya_promyishlennost/ryinok/ryinok_makaronnyix_izdelij_ukrainyi.html; 3. Макаронні вироби групи «Здоров'я». - [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://ecoproduct.com.ua/magazin/makaroni-zdorov-e/>