

УДК 658.628:664.(045)  
 DOI: 10.31891/2307-5740-2018-262-5(1)-87-90

ПАХОМСЬКА О. В.  
 Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ

## ДОСЛІДЖЕННЯ РИНКУ ХЛІБА ТА ХЛОБОУЛОЧНИХ ВИРОБІВ УКРАЇНИ

*У статті досліджено сучасний стан ринку хліба та хлібобулочних виробів. Розглянуто основні чинники, що впливають на цей ринок. Проаналізовано асортимент хлібобулочних виробів, який виготовляється на території України.*  
*Ключові слова:* хлібобулочні вироби, ринок, асортимент, дослідження.

PAHOMSKA O.  
 Vinnytsia Trade And Economics Institute of the KNUTE, Ukraine

## INVESTIGATED OF THE MARKET OF BREAD AND BAKERY PRODUCTS IN UKRAINE

*The article examines the current state of the bread and bakery products market. Bread and bakery products are widely used, thus their improvement, as well as increasing the food and energy value and reducing the cost of production are constantly in the field of investigation of scientists and practitioners, so the subject of the article under investigation is very relevant. The main factors, which influence the market of bread and bakery products are examined. It has been found out that the production of bread and bakery products is decreasing annually. The reduction of the consumption of bread and bakery products has become the main cause of the downfall in production capacities. This is due to the reduction of consumption of these products, the change in taste, the deterioration of the technical condition of the production equipment by 60% -70%, the demographic situation in the country (loss of markets of the Autonomous Republic of Crimea and certain regions of Donetsk and Lugansk region, decrease of the population of Ukraine), an increase of the amount of bread baking in small bakeries, supermarkets and hypermarkets, an increase in bread baking by the people (in many regions of Ukraine, in particular, in Western Ukraine, domestic consumers prefer home-made baking or products produced by small private enterprises), increasing the shadow market share of bread and bakery products to 60% and the development of the segment of the semi-processed frozen bread products. The results of the research show that wheat (about 38,6%) and rye (about 30,3%) breads occupy the largest share of domestic baking. Bakery products take about 21% of the bread market, the rest 4,9% in the assortment range consists of whole bakery and bread products, croutons, crackers, pies, donuts, gingerbreads, biscuits and the like. The research of the Ukrainian market of bakery products shows the overwhelming majority of products of domestic production. Imported products are not significant in all positions of goods, except for croissants. Here, the world's leading manufacturer Chipita has won 23% of the Ukrainian market for the brand 7 days. The range of bakery products manufactured in Ukraine has been analyzed.*

*Keywords* bakery products, market, assortment, research.

**Постановка проблеми.** Пріоритетне завдання України як європейської держави – захист життєвих інтересів нації і, в першу чергу, забезпечення продовольчої безпеки. За оцінками експертів Всесвітньої організації охорони здоров'я структура харчування є одним з важливих чинників, що зумовлюють стан здоров'я людини. Хліб та хлібобулочні вироби є масовим продуктом харчування, а їх удосконалення, підвищення харчової і енергетичної цінності та зменшення собівартості виробництва постійно знаходяться у полі зору науковців та практиків, тому досліджувана тема статті є досить актуальною.

**Виклад основного матеріалу.** Ринок хлібобулочних виробів має ряд специфічних ознак, які доцільно враховувати при його формуванні та функціонуванні: хлібобулочні вироби призначенні для забезпечення життєво необхідних потреб кінцевого споживача і належать до таких, що швидко псуються, тому тривалому зберіганню не підлягають; обсяги пропозиції і попиту на хлібобулочні вироби в усіх регіонах традиційно великі, а асортимент товарів, представлених на ринку, є досить широким; обсяги попиту на хлібобулочні вироби можуть бути нижчими за потреби споживачів, оскільки з урахуванням національних традицій, а також через низькі доходи і нерозвиненість транспортно-збудтової інфраструктури населення частково забезпечує себе за рахунок домашньої випічки; національна особливість споживання хлібобулочних виробів пов'язана з наданням переваги „живим хлібам”; як соціально значущий для країни, де частка бідного населення все ще є великою, ринок хлібобулочних виробів підлягає державному регулюванню, а з огляду на регіональні особливості формування ринку та економічну ситуацію на ньому, методи державного регулювання можуть бути різними.

Основними проблемами розвитку ринку хлібобулочних виробів на сучасному етапі є монополізація ринку окремими товаровиробниками у більшості регіонів країни; зниження обсягів промислового виробництва хлібобулочних виробів і зростання питомої ваги виробів домашньої випічки у структурі середньодушового споживання; скорочення асортименту та зниження якості хлібобулочних виробів; ускладнення їх доставки у віддалені від обласних або районних центрів села

та селища через відсутність транспортної і збутової інфраструктури; низька ефективність функціонування підприємств хлібопекарської галузі.

Відтак, важливим завданням подальшого розвитку ринку хлібобулочних виробів є найповніше задоволення потреб споживачів в якісному хлібі промислової випічки за прийнятною ціною і одержання на цій основі достатньої маси прибутку підприємствами-виробниками хлібобулочних виробів [1].

Хлібобулочні вироби за своїми особливостями технології, хімічного складу, біохімічних характеристик сировини є продуктами з високим природним потенціалом у коректуванні харчового статусу українців. Тому зусилля вітчизняних науковців та виробників спрямовуються на удосконалення асортименту, розробку і впровадження технологій покращеної харчової цінності, зі скоригованими фізіологічними властивостями. Зростають вимоги й до безпечної продукції, вмісту синтетичних добавок та алергенів, пріоритети споживачів зміщуються до смачних й ароматних виробів, отриманих за класичними технологіями без застосування поліпшувачів. Більш того, для вітчизняних підприємств, приготування хліба на яких характеризується високими витратами енергії, матеріальних, трудових ресурсів, при диспаритеті зростання цін на складові собівартості та продукцію, а також за коливань якості сировини та інших проблем, що ускладнюють їх роботу, надзвичайно важливим є питання підвищення конкурентоспроможності хлібобулочних виробів, ресурсозбереження, технологічної ефективності та інвестиційної привабливості виробництва [2].

Харчова цінність хліба залежить від виду і сорту борошна, технології виготовлення і вологості виробу. На відміну від багатьох інших продуктів, хлібні вироби здатні забезпечувати організм людини значною кількістю енергії та майже усіма життєво необхідними речовинами: білками, вуглеводами, вітамінами, мінеральними речовинами, а булочні вироби ще й жирами. Так, у хлібобулочних виробах із пшениці вищого гатунку міститься близько 50% вуглеводів, 5-8% білків та близько 1% жирів. Енергетична цінність: 100 г продукту містить 220...250 ккал. Крім того, хлібобулочні вироби з пшениці – важливий постачальник до організму людини деяких вітамінів групи В (тіамін, рибофлавін, ніацин) та мінеральних речовин (калій, кальцій, залізо, магній, фосфор). Основним компонентом хліба є вуглеводи, які складають 30–40% від маси хліба. Хліб містить значну кількість не засвоюваних організмом вуглеводів, таких як клітковина і геміцелюлози. Так, у пшеничному хлібі з цілого зерна вміст клітковини досягає 2%, а в пшеничному хлібі з борошна II гатунку – лише 0,4%. Водночас у житньому хлібі кількість клітковини досягає 1,1%. Вміст геміцелюлоз у хлібі коливається у межах 2–4%. Хліб містить певну кількість власних жирів (1,0–1,3%), які багаті на поліненасичені жири кислоти, що складають приблизно 50% від загальної кількості жирних кислот. Хліб є важливим джерелом деяких мінеральних речовин [3]. Хлібобулочні вироби є джерелом вітамінів групи В – тіаміну ( $B_1$ ), рибофлавіну ( $B_2$ ), ніацину (PP), але вітамін  $B_2$  міститься в недостатній кількості (0,08-0,11 мг/100г), а у виробах із сортового борошна мало вітаміну  $B_1$  (0,15-0,23 мг/100г). В середньому щоденно людина споживає 250–350 г хліба та біля 100 г булочних виробів, що складає 1/3 енергетичної цінності добового раціону харчування дорослої людини. Засвоюваність хімічних речовин хлібобулочних виробів організмом людини висока: білків – на 70–90%, вуглеводів – на 94–98%, жирів – на 92–95%.

Незважаючи на особливе значення хліба для українського суспільства, його виробництво, відповідно до офіційної статистики України, щорічно скорочується. Так, за даними Pro-Consulting, в перерахунку на одного українського жителя, споживання знизилося в місяць з 9 кг в 2013 році до 8,3 кг в 2016, що призвело до скорочення виробництва на великих підприємствах у 2013–2016 роках на чверть [4]. Зменшення споживання хліба та хлібобулочних виробів стало основною причиною падіння обсягів виробництва. Це пов’язано зі скороченням споживання даних виробів, зміною смаків, зношеністю технічного стану та виробничих ліній на 60%–70%, демографічною ситуацією в країні (втраті ринків збути АР Крим та окремі райони Донецької та Луганської області, зниження чисельності населення України), збільшенням обсягів випікання хліба невеликими пекарнями, супер-та гіпермаркетами, збільшення випікання хліба населенням самостійно (у багатьох регіонах України, зокрема на Західній Україні громадяни віддають перевагу домашній випічці або продукції, виробленій невеликими приватними підприємствами), збільшення тіньової частки ринку хлібу та хлібобулочних виробів до 60% та розвитку сегменту заморожених хлібних напівфабрикатів.

Дослідження українського ринку хлібобулочних виробів показує переважну більшість продукції вітчизняного виробництва. Імпортні поставки продукції не значні по всіх позиціях товарів, за винятком круасанів. Тут світовий виробник «Chipita» завоював 23% українського ринку для торгової марки «7 days» [5].

Асортимент хлібобулочних виробів, які виробляються українськими підприємствами, налічує понад 1000 найменувань рис. 1.

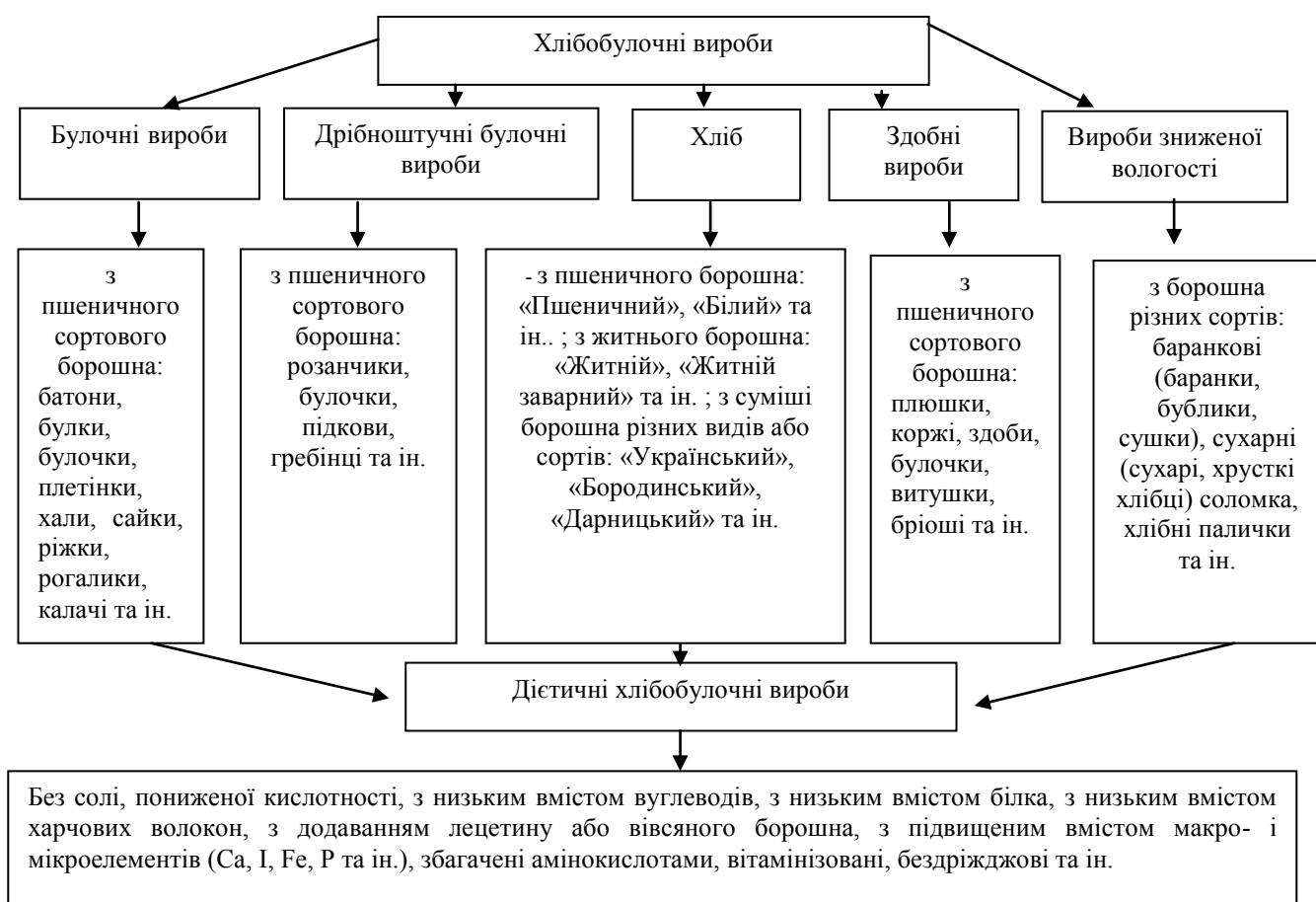


Рис. 1. Асортимент хлібобулочних виробів

Результати досліджень свідчать, що найбільшу питому вагу у вітчизняному хлібопеченні займають пшеничний (близько 38,6%) та житній (близько 30,3%) хліби. Булочні вироби формують близько 21% ринку хлібопродуктів, решту 4,9% в асортиментному ряді складають здобні хлібобулочні та бубличні вироби, гринки, сухарі, пиріжки, пончики, пряники, печиво тощо. Крім традиційних виробів, в Україні важливим є випуск інноваційної хлібної продукції (рис. 2).



Рис. 2. Основні напрямки інновацій в хлібопекарській галузі України

Згідно з рис. 2. Основні напрямки інновацій хлібобулочних виробів в Україні стосуються сировини, форми, маси, способу випікання.

**Висновки.** Важливим завданням подальшого розвитку ринку хлібобулочних виробів України є розроблення якісно нових хлібобулочних виробів, які сприяють збереженню і покращенню здоров'я людини за рахунок регулюючої і нормалізуючої дії на організм людини з врахуванням фізіологічного стану і віку за прийнятними цінами та створення в Україні необхідних умов для становлення і стабільного функціонування продовольчого ринку та безперебійного задоволення потреб населення в хлібобулочних виробах.

### Література

1. Лебеденко Т. Є. Науково-практичні засади стабілізації якості хлібобулочних виробів з використанням фітоекстринів : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня д-ра техн. наук : спец. 05.18.01 «Технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів» / Т.Є. Лебеденко. – Одеса, 2016. – 23 с.
2. Основи раціонального і лікувального харчування : [навч. посіб / П.О. Карпенко, І.М. Пересічна, Н.О. Грищенко, С.М. Мельничук]. – К. : КНТЕУ, 2011. – 504 с.
3. Ринок хлібобулочних виробів в Україні стрімко змінюється [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://landlord.ua/rinok-khlibobulochnih-virobiv-v-ukrayini-strimko-zminuyetsya/>
4. Огляд ринку хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів в Україні [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://pro-consulting.ua/pressroom/obzor-ryntka-hlebobulochnyh-i-muchnyh-konditerskih-izdelij-v-ukraine>.
5. Ринок хліба: які компанії ділили його у 2015 році [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://agravery.com/uk/posts/show/rinok-hliba-aki-kompanii-dilili-jogo-u-2015-roci>.

### References

1. Lebedenko T. Ye. Naukovo-praktychni zasady stabilizatsii yakosti khlibobulochnykh vyrobiv z vykorystanniam fitoekstryniv : avtoref. dys. na zdobutia nauk. stupenia d-ra tekhn. nauk : spets. 05.18.01 «Tekhnolohiya khlibopekarskykh produktiv, kondyterskykh vyrobiv ta kharchovykh kontsentrativ» / T.le. Lebedenko. – Odesa, 2016. – 23 s.
2. Osnovy ratsionalnoho i likuvalnoho kharchuvannia : [navch. posib / P.O. Karpenko, I.M. Peresichna, N.O. Hryshchenko, S.M. Melnychuk]. – K. : KNTEU, 2011. – 504 s.
3. Rynok khlibobulochnykh vyrobiv v Ukrayini strimko zminiuetsia [Elektronnyi resurs]. – Rezhym dostupu : <http://landlord.ua/rinok-khlibobulochnih-virobiv-v-ukrayini-strimko-zminuyetsya/>
4. Ohliad rynku khlibobulochnykh i boroshnianykh kondyterskykh vyrobiv v Ukrayini [Elektronnyi resurs]. – Rezhym dostupu : <https://pro-consulting.ua/pressroom/obzor-ryntka-hlebobulochnyh-i-muchnyh-konditerskih-izdelij-v-ukraine>.
5. Rynok khliba: yaki kompanii dilyly yoho u 2015 rotsi [Elektronnyi resurs]. – Rezhym dostupu : <http://agravery.com/uk/posts/show/rinok-hliba-aki-kompanii-dilili-jogo-u-2015-roci>.

Рецензія/Peerreview : 12.10.2018      Надрукована/Printed : 01.11.2018  
Рецензент: д. е. н., проф. Корж Н. В.