ЛЬВІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра товарознавства, митної справи та управління якістю

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

«ТОВАРОЗНАВЧО-ЕКСПЕРТНІ ДОСЛІДЖЕННЯ АСОРТИМЕНТУ, ЯКОСТІ ПРЯНОЩІВ ТА ПРИПРАВ ТА ОСОБЛИВОСТІ ЇХ МИТНОГО ОФОРМЛЕННЯ»

Виконав: здобувач вищої освіти
другого (магістерського) рівня
ОПП «Товарознавство та експертиза в митній справі»
спеціальності 076 «Підприємництво та торгівля»

_____ Дячок Михайло Михайлович
(підпис) (прізвище, ім'я, по батькові)

Науковий керівник

_____доц. Донцова І.В.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Львів – 2026

АНОТАЦІЯ

Дячок М. М. Товарознавчо-експертні дослідження асортименту, якості прянощів та приправ та особливості їх митного оформлення. – Рукопис.

Кваліфікаційна робота на здобуття вищої освіти ступеня "магістр" за освітньо-професійною програмою «Товарознавство та експертиза в митній справі» зі спеціальності 076 «Підприємництво та торгівля». – Львівський торговельно-економічний університет. Львів. 2026.

У роботі наведено особливості формування та сучасні проблеми ринку прянощів та припав на основі даних літературних джерел і статистичних матеріалів. Представлено провідні компанії-імпортери прянощів у світі та особливості торгівля ними по регіонам. Охарактеризовано галузі використання прянощів та приправ у національних кухнях.

Охарактеризовано фактори, які впливають на формування споживних властивостей та асортименту прянощів та приправ. Зібрані та узагальнені матеріали, які висвітлюють сучасні тенденції у формуванні асортименту приправ.

Вивчено асортимент прянощів та припав, що реалізуються у роздрібній торговельній мережі м. Львова. Подано детальну товарознавчу характеристику окремих асортиментних груп досліджуваного об'єкту.

Проведено дослідження якості приправ різних товаровиробників. Приділена увага оцінці різних видів упаковки для прянощів і припав.

Висвітлено особливості митного оформлення прянощів та припав.

Ключові слова: *прянощі, приправи, споживні властивості, сировина, технологія виготовлення, асортимент, упаковка для прянощів та припав, митне оформлення прянощів та приправ*

ANNOTATION

Dyachok M. M. Commodity and expert research of the assortment, quality of spices and seasonings and features of their customs clearance. – Manuscript.

Qualification work for obtaining a higher education degree of "master" in the educational and professional program "Commodity and expertise in customs affairs" in the specialty 076 "Entrepreneurship and trade". – Lviv Trade and Economic University. Lviv. 2026.

The work presents the features of the formation and modern problems of the spice and seasoning market based on data from literary sources and statistical materials. The leading spice importers in the world and the features of their trade by region are presented. The areas of use of spices and seasonings in national cuisines are characterized.

The factors that influence the formation of consumer properties and the assortment of spices and seasonings are characterized. Materials that highlight modern trends in the formation of the assortment of spices are collected and summarized.

The assortment of spices and seasonings sold in the retail network of Lviv has been studied. A detailed commodity characteristic of individual assortment groups of the object under study has been given.

A study of the quality of spices from different manufacturers has been conducted. Attention has been paid to the assessment of different types of packaging for spices and seasonings.

The peculiarities of customs clearance of spices and seasonings have been highlighted.

Keywords: *spices, seasonings, consumer properties, raw materials, manufacturing technology, assortment, packaging for spices and seasonings, customs clearance of spices and seasonings*

Робота на тему: «ТОВАРОЗНАВЧО-ЕКСПЕРТНІ ДОСЛІДЖЕННЯ АСОРТИМЕНТУ, ЯКОСТІ ПРЯНОЩІВ ТА ПРИПРАВ ТА ОСОБЛИВОСТІ ЇХ МИТНОГО ОФОРМЛЕННЯ»

ЗМІСТ

		С.
	ВСТУП	5
РОЗДІЛ 1	ФОРМУВАННЯ РИНКУ, АСОРТИМЕНТУ ТА СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ПРЯНОЩІВ ТА ПРИПРАВ	8
1.1.	Формування та сучасні проблеми ринку прянощів та приправ	8
1.2.	Класифікація, асортимент та споживні властивості прянощів	16
1.3.	Фактори, що впливають на формування споживних властивостей приправ	24
1.4.	Сучасні тенденції у формуванні асортименту приправ	30
РОЗДІЛ 2.	ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕНЬ	35
РОЗДІЛ 3.	ТОВАРОЗНАВЧО-ЕКСПЕРТНІ ДОСЛІДЖЕННЯ СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ, АСОРТИМЕНТУ І ЯКОСТІ ПРЯНОЩІВ ТА ПРИПРАВ	39
3.1.	Товарознавча характеристика сучасного асортименту прянощів, що реалізується у роздрібній торговельній мережі м. Львова	39
3.2.	Порівняльна оцінка асортименту приправ різних товаровиробників, що реалізується у роздрібній торговій мережі м. Львова	64
3.3.	Визначення якості приправ різних товаровиробників	110
3.4	Оцінка різних видів упаковки для прянощів та приправ	123
РОЗДІЛ 4	ОСОБЛИВОСТІ МИТНОГО ОФОРМЛЕННЯ ПРЯНОЩІВ ТА ПРИПРАВ	129
4.1.	Митне оформлення прянощів та приправ в режимі імпорту	129
4.2.	Встановлення коду УКТЗЕД приправи «Гірчиця столова» та розрахунок митних платежів умовної партії	132
	ВИСНОВКИ	138
	СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	141
	ДОДАТКИ	146

ВСТУП

Актуальність теми. У Стародавньому Римі прянощі вважалися розкішшю, і їх могли собі дозволити лише представники еліти. Завдяки тому, що римляни контролювали торгові шляхи зі Сходу, європейці з часом отримали доступ до ширшого асортименту приправ. У ті часи знання про рослини, які були джерелами прянощів, уважалися великою таємницею, і торговці ретельно приховували ці відомості. Відкриття морського шляху до Індії наприкінці XV століття значно спростило європейцям доступ до заморських спецій. Такі продукти, як кориця і чорний перець, оцінювалися надзвичайно високо - часто їх вимінювали буквально на вагу золота. Така популярність пояснюється тим, що прянощі та приправи здатні значно покращувати смак їжі, особливо в умовах, коли тривале зберігання продуктів було проблематичним через теплий клімат і відсутність засобів консервації. До того ж спеції виконували роль природних консервантів завдяки своїм антисептичним властивостям, що забезпечувались вмістом ефірних олій.

Сучасні наукові дослідження підтверджують, що більшість прянощів не лише додають стравам смаку, а й мають цілющі властивості. Їх склад збагачений леткими біологічно активними сполуками, які мають широкий спектр терапевтичної дії. Окрім впливу на травну систему, прянощі також сприяють поліпшенню психічного здоров’я — вони проявляють заспокійливий ефект, допомагають боротися з депресією та навіть стимулюють когнітивні функції [1].

Нещодавно з'явилися повідомлення про нові підходи до використання прянощів та приправ. Їх розглядають як перспективні джерела природних харчових консервантів, що зумовлено зростаючим інтересом до створення безпечних і дієвих натуральних альтернатив хімічним консервантам, які все частіше оцінюються як більш прийнятний варіант [2].

Метою досліджень кваліфікаційної роботи було провести товарознавчо-експертні дослідження асортименту, якості прянощів та приправ і вивчити особливості їх митного оформлення.

Відповідно до мети даної роботи поставлено наступні завдання:

- дослідити особливості формування ринку прянощів та приправ;
- вивчити класифікацію, асортимент та споживні властивості прянощів та приправ;
- ознайомитися із сучасними тенденціями формування асортименту приправ;
- провести товарознавчу характеристику асортименту прянощів, що реалізується у роздрібній торговельній мережі м. Львів;
- порівняти асортимент приправ різних товаровиробників, що реалізується у роздрібній торговій мережі м. Львова;
- визначити якість приправ різних товаровиробників;
- провести оцінку різних видів упаковки для прянощів та приправ;
- ознайомитися із особливостями митного оформлення прянощів і приправ.

Об'єктом досліджень були прянощі і приправи різних товаровиробників.

Предмет дослідження – асортимент та якість прянощів і приправ.

Методи дослідження – органолептичні, фізико-хімічні, математичної обробки даних результатів досліджень за допомогою комп'ютерних програм.

Елементи наукової новизни полягають у тому, що:

- проведено товарознавчу оцінку дослідження асортименту прянощів і приправ, що реалізуються у роздрібній торговельній мережі м. Львова;
- досліджено якість приправи «Гірчиця столова» різних товаровиробників.

Апробація результатів роботи та публікації. Основні положення кваліфікаційної роботи опубліковано у тезах : Дячок М. М. Інноваційна упаковка спецій : економічна доцільність і якість продукції / Дячок М. М., Донцова І. В. // Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг : Матеріали XIII-ої міжнародної наук.-практ. конф.: (Львів, 04 грудня 2025 року) : тези доповідей / Відп. ред. П. О. Куцик. Львів: Видавництво «Растр-7», С. 111 – 113 [3] та Дячок М. М. Сучасні тренди на ринку приправ //

Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення: матеріали Міжнародної конференції здобувачів вищої освіти / [відповід. за вип.: проф. Семак Б. Б.]. - Львів : вид-во Львівського торговельно-економічного університету, 2025. – С. 697-698 [4].

Структура кваліфікаційної роботи. Кваліфікаційна робота складається зі вступу, 4 розділів, висновків, списку використаних джерел і додатків. Основний зміст роботи викладено на 141сторінках комп`ютерного тексту, що містить 28 таблиці, 11 рисунків, додатки. Список використаних джерел включає 57 джерел.

РОЗДІЛ 1. ФОРМУВАННЯ РИНКУ, АСОРТИМЕНТУ ТА СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ПРЯНОЩІВ ТА ПРИПРАВ

1.1. Формування та сучасні проблеми ринку прянощів та приправ

Сьогодні ринок прянощів та припарив демонструє інтенсивне зростання, яке обумовлюється збільшенням споживчого попиту на натуральні ароматизатори, продукцію з «чистою етикеткою» та розширенням популярності страв етнічної кухні. Такі тенденції свідчать про помітний перехід до використання преміальних продуктів і товарів зі сталим виробництвом, адже споживачі дедалі частіше цінують автентичність та можливість відстеження походження продукції. У відповідь на ці зміни виробники зосереджують зусилля на впровадженні інноваційних рішень в упаковці, удосконаленні процесів управління ланцюгами постачання та застосуванні новітніх технологій у сфері сушіння й подрібнення. Прогнози на майбутнє залишаються сприятливими, оскільки трансформації у кулінарних уподобаннях та зростаюче використання трав і спецій у нутрицевтиці, фармацевтиці та косметичній індустрії сприяють розширенню й урізноманітненню попиту.

У 2025 році обсяг світового ринку прянощів та приправ досяг 25,2 млрд. $ США та до 2034 року зросте до 39,5 млрд. $ США із середньорічним темпом зростання 5,1% (рис. 1.1) [5-8].

Такі помірні темпи зростання зумовлені впливом тарифів на міжнародному ринку торгівлі між США та іншими країнами. Це безпосередньо вплине на США і призведе до завищення ціни на суміші прянощів, оскільки чорний перець, кориця та кардамон імпортуються з Індії та В'єтнаму. Ситуація на ринку буде відчутніша через взаємні тарифи та негативний вплив на світову економіку, а також через посилення торговельної напруженості та обмежень.

Варто відмітити, що прянощі займали домінуюче становище на ринку - понад 68,3% світового ринку спецій та приправ.

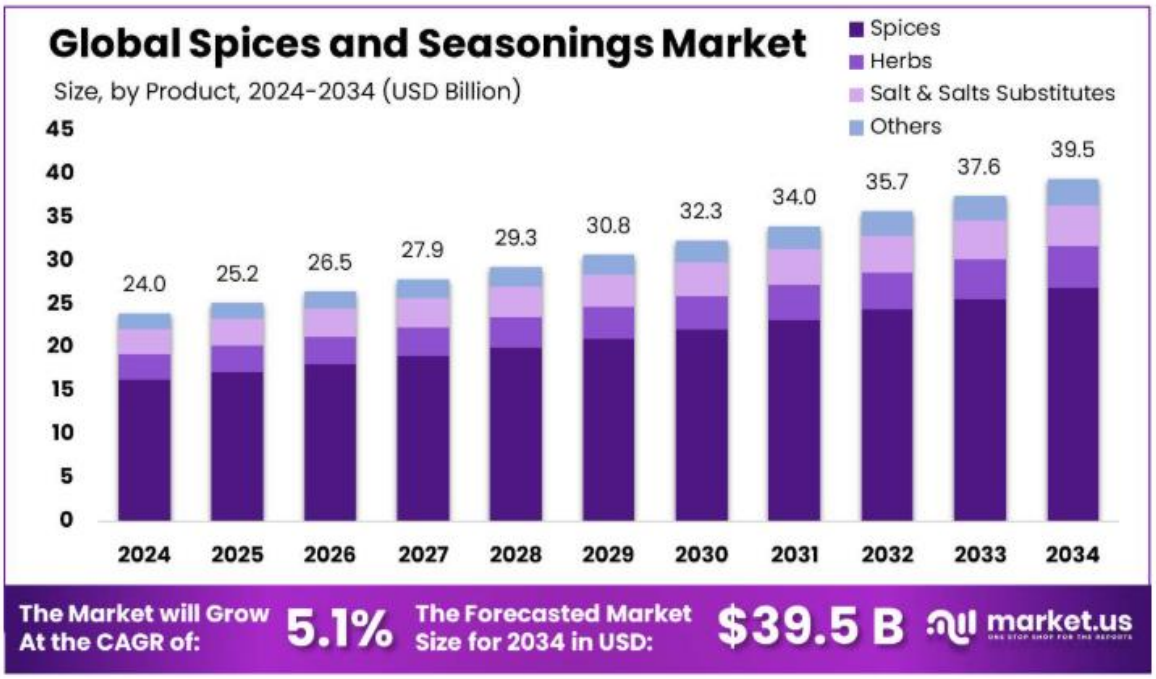


Рис. 1.1. Обсяг світового ринку прянощів та приправ, млрд. $ США

Потужними компаніями, які лідирують на світовому ринку прянощів є McCormick & Company, Kerry Group, Olam International та Everest Spices (табл. 1.1). [9].

Таблиця 1.1

Провідні компанії-імпортери прянощів у світі у 2024 році

Ранг	Назва компанії	Країна походження	Приблизна вартість імпорту (2024), млрд.$	Найкращі імпортні спеції
1	McCormick & Company	США	5,0	Перець, кориця, імбир, ваніль, суміш спецій
2	Kerry Group	Ірландія	2,8	Каррі, куркума, перець, екстракти спецій
3	Olam International	Сінгапур	1,2	Чорний перець, кардамон, кмин
4	Ajinomoto Co., Inc.	Японія	1,0	Імбир, перець, суміш спецій
5	Everest Spices	Індія	0,9	Перець, чилі, кмин, коріандр
6	George Weston Foods	Австралія	0,8	Кориця, ваніль, перець

7	DS Group	Індія	0,7	Кмин, куркума, кардамон, чилі
8	Unilever	Велика Британія	0,6	Перець, кориця, екстракти спецій
9	Frontier Co-op	США	0,5	Органічний перець, кориця, трави
10	Baria Pepper	В'єтнам	0,4	Чорний перець, білий перець

Великі компанії, що діють на ринку прянощів, впроваджують стратегію партнерства для створення нових підприємств з виготовлення мелених, подрібнених та розтертих прянощів і сумішей приправ. Така співпраця дозволяє компаніям ефективно поєднувати свої сильні сторони та ресурси для досягнення спільних цілей і взаємної вигоди.

Торгівля спеціями має тисячолітню історію, коріння якої сягає давніх торговельних шляхів, таких як Шовковий шлях. Сучасні основні торгові маршрути у 2024 році багато в чому нагадують ті, що існували в минулому. Особливо важливими є напрями Індія – материковий Китай, Індія – Бангладеш та Індія – ОАЕ. Головна різниця між сьогоденням і минулим полягає в тому, що США виступають найбільшим імпортером спецій у світі (рис. 1.2). Загальна вартість імпорту прянощів цією країною становить 466,08 мільйона доларів, що займає 11,5% світової торгівлі спеціями.

Кулінарне розмаїття країни разом із багатокультурним складом її населення створюють стійкий попит на широкий спектр спецій, що походять з різних куточків світу. Основу імпорту США становлять такі прянощі, як перець і стручковий перець, на які припадає понад половина загального обсягу ввезення, а також імбир. Крім того, США є провідним імпортером ванілі, гвоздики та низки інших спецій.

Франція посідає останнє місце у списку провідних країн-імпортерів спецій, із загальною вартістю імпорту, що становить 118,96 мільйона доларів, або 2,9% від глобального ринку спецій. Розвинена гастрономічна культура та

кулінарна майстерність цієї країни сприяють зростанню попиту на високоякісні спеції, які постачаються з різних куточків світу.



Рис. 1.2. Топ-10 країн-імпортерів прянощів у світі, у 20024-20025 роках

У 2024 році глобальний ринок експорту спецій та приправ оцінювався у 3,79 мільярда доларів, займаючи 618-ту позицію серед найбільш значущих експортованих товарів у світі. Передбачається, що цей сектор продовжить розширюватися, оскільки прянощі, а також натуральні екстракти широко використовуються в традиційній медицині. У 2025 року обсяг ринку спецій досяг 18,65 мільярда доларів, а за прогнозами - у 2028 році – 19,55 мільярда доларів, а у 2031 році – 28,45 мільярда доларів. Більше ніж 80% світового виробництва спецій зосереджено в Азії, причому основна частина продукції походить з регіону Південної Азії [9].

Індія та материковий Китай утримують лідерські позиції, забезпечуючи разом 50% світового експорту спецій станом на 2024 рік.

Китай утримує лідерство серед країн-експортерів спецій, досягнувши найвищого показника обсягу експорту — 787,23 мільйона доларів. Тривала історична традиція вирощування та торгівлі спеціями сприяла формуванню

його міцної позиції на світовому ринку. Китайські спеції славляться своїм неповторним смаком та високою якістю, завдяки чому вони користуються великою популярністю серед споживачів у різних куточках світу.

Індія за обсягами експорту спецій відстає від Китаю, отримуючи дохід у 701,85 мільйона доларів. Різноманітний клімат і родючі ґрунти цієї країни забезпечують чудові умови для вирощування численних видів спецій. Індійська кухня відома своїм насиченим смаком і багатством ароматів, завдяки чому її спеції стали затребуваними на світових ринках.

Індія досягла значних успіхів в експорті різноманітних спецій, таких як Capsicum (перець) та куркума, тоді як материковий Китай займає провідне місце в постачанні імбиру.

Пандемія COVID-19 значно вплинула на торгівлю пряношами, спровокувавши високий попит на продукти, відомі своїми корисними для здоров’я властивостями. Це явище стало очевидним завдяки зростанню споживання таких прянощів, як гвоздика, кардамон і куркума, які часто асоціюють із підтримкою імунітету. До прянощів, що приносять користь для здоров'я, належать гвоздика, насіння кмину, кардамон, куркума та кориця. Шафран та ваніль, які займають невелику частку у загальному ваговому обсязі торгівлі, показали різке збільшення частки у номінальній вартості (рис. 1.3). Найдорожчою спецією у світі вважається шафран, який збирають вручну.

Обсяг ринку спецій у світі в розрахунку на душу населення демонструє суттєві варіації залежно від регіональної специфіки. Станом на 2023 рік найбільший рівень споживання спецій зафіксовано в Боснії і Герцеговині, де цей показник становив 8,29 кг на одну особу. Серед країн з високим споживанням також виділяються Бенін, Таїланд та Шрі-Ланка. Індія, незважаючи на статус провідного світового виробника спецій, характеризується відносно низьким рівнем їх споживання – лише 3,44 кг на душу населення, поступаючись навіть таким країнам, як Малайзія і Гайана.

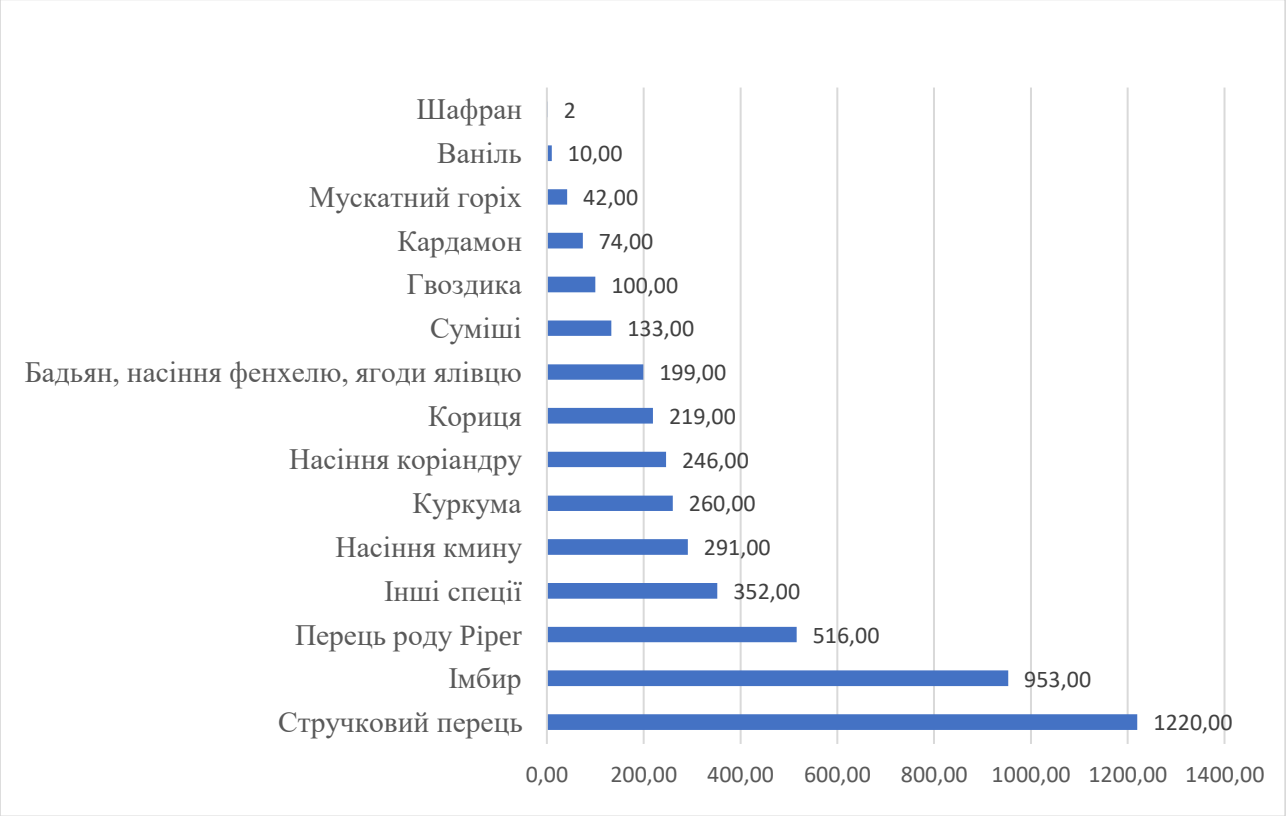


Рис. 1.3. Обсяг світового ринку прянощів за видами у 2024 році, тонн [10]

У той же час держави західного регіону, серед яких Сполучені Штати Америки, Німеччина та Австралія, демонструють значно нижчі показники, що в більшості випадків не перевищують 1 кг на душу населення (рис. 1.4) [11].

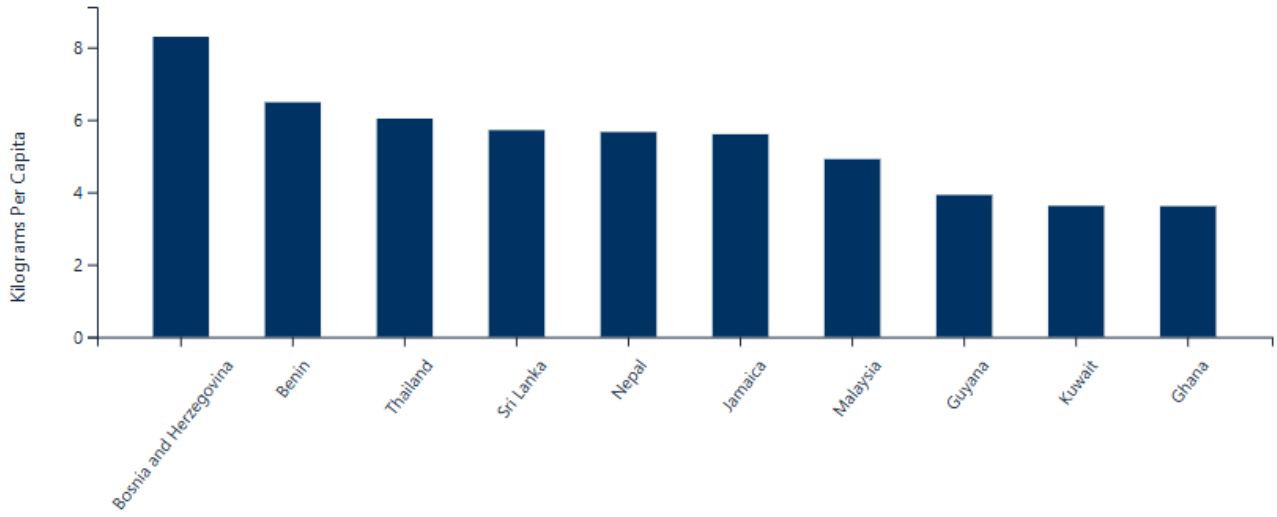


Рис. 1.4. Розмір світового ринку прянощів на душу населення у 2023 році, кг

Важливою є сфера застосування популярних прянощів та приправ. У 2024 році м'ясні продукти та продукція з птиці залишалися лідерами ринку, використовуючи понад 38,2% світового сегмента прянощів і приправ (рис. 1.5).

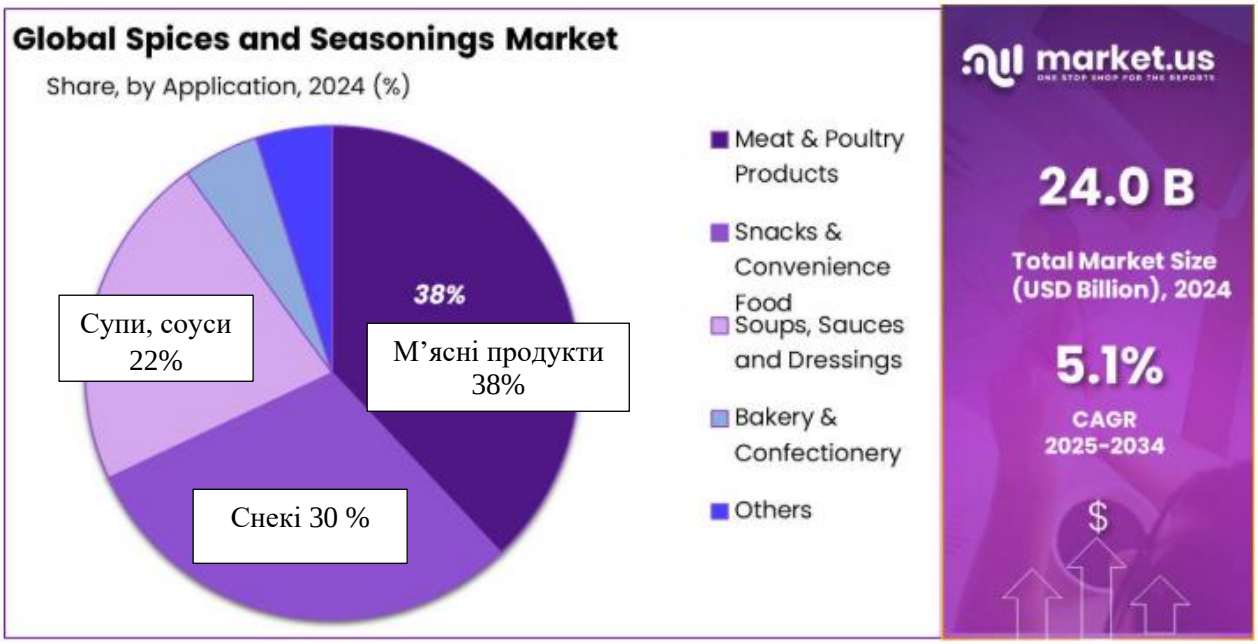


Рис. 1.5 Галузі використання прянощів та приправ у 2025 році ,%

Це домінування підкреслює значну популярність маринованого та пряного м’яса, яке утвердилося як один із ключових елементів харчування в домашніх умовах, ресторанах та мережах швидкого харчування. Зростаючий інтерес до готових до приготування чи швидкого споживання м'ясних продуктів, особливо в Північній Америці, Європі та окремих регіонах Азії, ще більше посилив попит на суміші спецій і приправ. Популяризація етнічної кухні, зокрема близькосхідних кебабів, індійського тандурі та латиноамериканського м’яса на грилі, суттєво зміцнила цей тренд. Споживачі все частіше віддають перевагу насиченим і виразним смакам у стравах із м’яса та птиці, що стимулює виробників продуктів харчування створювати нові рецептури з різноманітними поєднаннями спецій.

Переробні підприємства та виробники продуктів харчування інтенсивно використовують такі інгредієнти для виробництва напівфабрикатів, закусок, готових страв, соусів та напоїв. Звичні смакові профілі, необхідні для масового виробництва, формують стабільний і високий попит на високоякісні прянощі. З

огляду на розширення ринку напівфабрикатів та прагнення споживачів до отримання смаку ресторанної якості в готовій упаковці, використання спецій у харчовій промисловості залишатиметься домінуючим фактором попиту, що додатково зміцнюватиме провідні позиції даного сегмента на глобальному ринку спецій і приправ.

Тенденції на ринку приправ (соусів)

У 2024 році світовий ринок приправ оцінювався у 94,88 млрд. $ США. Очікується, що цей ринок зростатиме до 153,97 млрд. $ США у 2032 році, із середньорічним темпом зростання (CAGR) на рівні 6,3%. Станом на 2024 рік ринок Північної Америки утримував провідну позицію із часткою 32,8%. Окрім того, очікується, що до 2032 року ринок приправ у Сполучених Штатах досягне обсягу в 32,84 млрд. $ США. Цей зріст пов'язується зі збільшенням споживання різноманітних соусів, заправок та спецій.

Приправи широко використовуються в харчовій промисловості та знаходять застосування у приготуванні різноманітних страв, зокрема хлібобулочної та кондитерської продукції, солоних закусок та інших продуктів харчування. До найпоширеніших прикладів таких продуктів належать томатний кетчуп, соєвий соус, гострі соуси, гірчиця та маринади. Ринок демонструє помітне зростання завдяки підвищенню рівня доходів населення, активній урбанізації, збільшенню популярності перекусів та динамічному розвитку кулінарної сфери в глобальному масштабі. До того ж зростаючий попит на зручні та готові до вживання страви додатково сприяє розширенню ринку [12].

Світовий ринок прянощів і приправ є динамічною та різноманітною галуззю, яка задовольняє зростаючий попит на екзотичні й традиційні інгредієнти. У 2024–2025 роках світова торгівля спеціями демонструвала зрілу, але водночас змінну екосистему. Попит залишався стабільним, ціни - врівноваженими, а процеси виробництва й переробки постійно оновлювався.

1.2. Класифікація, асортимент та споживні властивості прянощів

Прянощі є частинами рослин, які зазвичай використовують у свіжому або сушеному вигляді для додання смаку, як природні приправи, консерванти або з лікувальною метою. Сьогодні відомо понад 150 видів прянощів, які мають тисячолітню історію використання. У світі прянощі здебільшого класифікують за смаком, сезоном вирощування, економічною важливістю, способом росту та частиною рослини, що використовується [13].

Прянощі можуть бути цілими та подрібненими (молоті, порошкоподібні, дроблені, стругані, у вигляді пластівців, стружки, крихти, паличок тощо).

Всі прянощі поділяють на дві групи – *класичні та місцеві* (рис. 1.6).

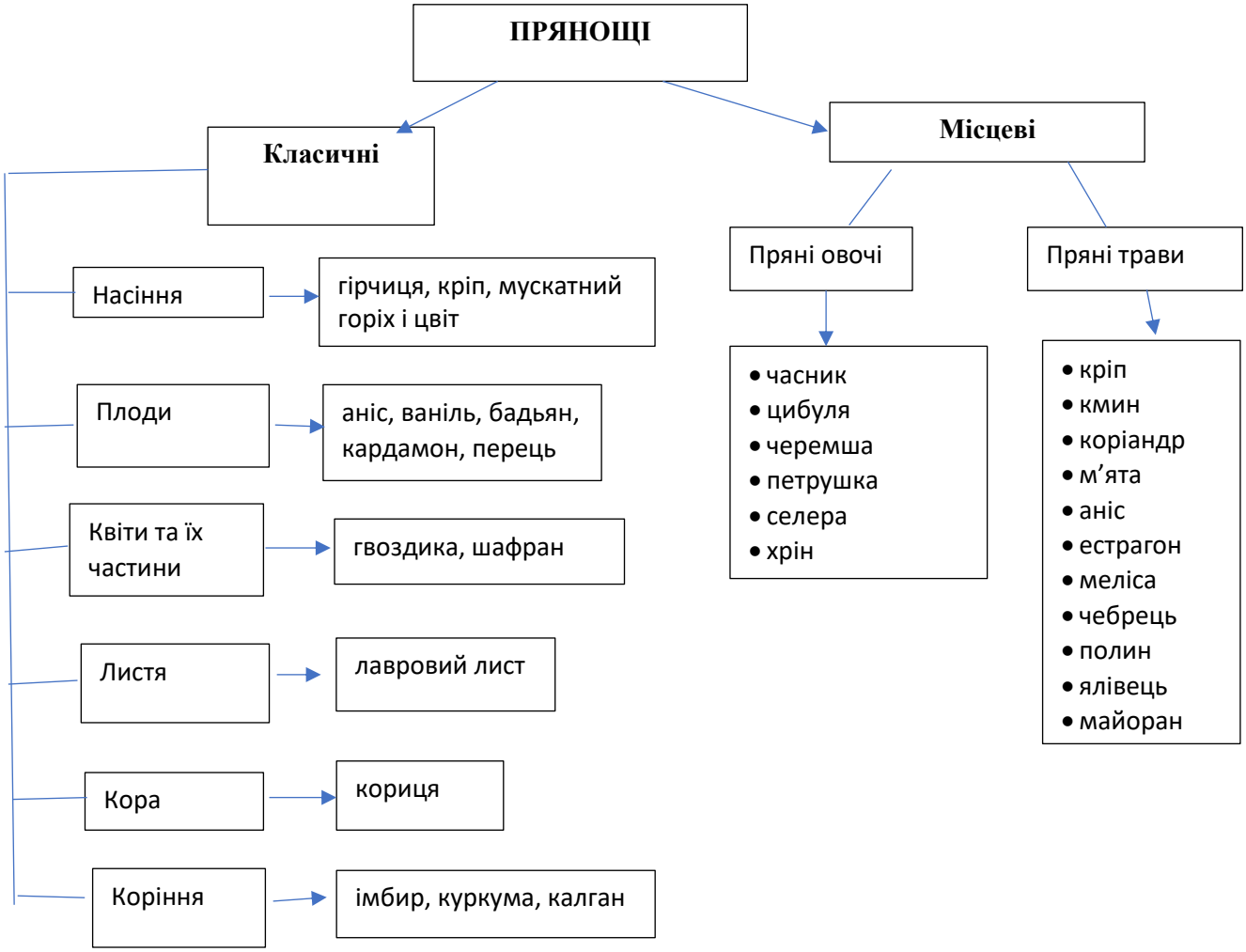


Рис. 1.6. Класифікація прянощів

Група *місцевих прянощів* поділяється на *пряні овочі та пряні трави*.

Характерними ознаками для *класичних* прянощів є:

- використовують в обробленому вигляді та висушені, що сприяє їх тривалому зберіганню і перевезенню на далекі відстані;

- сильний, добре виражений аромат, специфічний для різних видів прянощів, та пекучість;

- при використанні прянощів у збільшених дозах (понад рекомендовані норми), а також при сильному нагріванні всі вони стають досить гіркі;

- цінуються на світовому ринку та мають широкий діапазон застосування.

Ці види прянощів поділяють на групи, залежно від того, яка частина використовується для вживання (табл. 1.2).

Таблиця 1.2

Категорії прянощів залежно від частини рослини, що використовується

Частина рослини	Прянощі
Листя	базилік, лавровий лист, цибуля-шніт, кінза, лемонграс, майоран, м'ята, орегано, петрушка, розмарин, шавлія, чабер, естрагон, чебрець
Кора	кориця, касія
Насіння	кардамон, коріандр, кмин, кріп, фенхель, пажитник, мускатний горіх, гірчиця
Квітка/брунька, маточка	гвоздика, лаванда, шафран
Плоди	запашний перець, чорний перець, червоний перець, паприка, ваніль, бадьян
Корінь/корінь	хрін, імбир, куркума, васабі, калган

Пряні овочі є культурними рослинами, які належать до груп цибулевих, коренеплідних або кореневищних овочів. У харчуванні використовують не

лише цибулини, корені чи кореневища, але й надземні частини рослини, хоча вони містять набагато меншу кількість активних речовин.

До цибульних пряних овочів відносять: багатоярусна цибуля, цибуля ріпчаста, шалот, батун, шніт-цибуля, порей, алтайська, цибуля гірська - ангур, часник, черемша, часничник.

До коренеплідних пряних овочів відносять петрушку, селеру, пастернак.

До пряних кореневищних овочів належить хрін.

Пряні трави в більшості є дикорослими, але є види, які культивуються у промислові та гіркотою. Такий вид прянощів можна використовуватися в їжу у свіжому чи висушеному вигляді. В основному – це тільки наземна частина рослини (стебла, квіти, насіння, плоди, листя), але серед них є і корінь (лепеха, колюрія, дягель).

Вітчизняні представники пряних трав це кріп, м’ята, материнка, чабрець, ялівець, естрагон, коріандр, тмин, фенхель, аніс, рута, меліса, ісоп, базилік, буркун, полин (звичайний, римський, лимонний, волотистий, альпійський), майоран, любисток тощо [14].

Споживні властивості прянощів

Першочергове призначення прянощів – покращення смаку та аромату різних видів страв. Саме прянощі не лише додають смаку, але й збагачують їжу антиоксидантами (речовинами, що захищають клітини від пошкодження). Крім того, такі компоненти мають численні переваги для здоров'я.

Такі рослини, як рута чи котовник, здатні знищувати близько тридцяти видів грибкової плісняви. Бадьян не лише покращує смак вишневого варення, але й запобігає його зацукруванню. Прянощі мають свою харчову цінність, яка визначається сукупністю властивостей продукту й дозволяє задовольнити фізіологічні потреби людини в необхідних речовинах та енергії. Аналіз харчової цінності наведено в табл. 1.3.

Прянощі містять значну кількість вітамінів, мінеральних речовин та інших біологічно активних речовин. Ефірні олії, глікозиди, тонізуючі та ароматичні компоненти, присутні у пряно-ароматичних рослинах, сприяють

покращенню кулінарних властивостей продуктів, змінюючи їх текстуру та надаючи їй більшої ніжності.

Таблиця 1.3

Харчова цінність прянощів

Назва прянощів	Вміст у г/100 г				Енергетична цінність ккал на 100 г
	білки	вуглеводи	жири	клітковина	
Гвоздика	5,98	61,21	20,07	34,2	322,69
Кардамон	10,76	68,47	6,7	28	311,34
Лавровий лист	7,61	74,97	8,36	26,3	313,46
Перець чорний	10,95	38,31	3,26	26,5	255
Імбир	1,8	15,8	0,75	80	325
Кріп сушений	19,96	55,82	4,36	13,6	253
Шафран	11,43	65,37	5,85	3,9	310,25
Ванілін	0,03	14,4	0	0	56

Ці речовини стимулюють роботу рецепторів нюху, смаку та органів травлення, збуджують апетит, підвищують засвоєння поживних елементів, а також позитивно впливають на їх метаболізм. Окрім того, вони сприяють нормалізації функціонування нервової та серцево-судинної систем, позитивно впливають на обмін речовин. У таблиці 1.4 наведено дані щодо впливу прянощів на людський організм.

Таблиця 1.4

Вплив прянощів на організм людини

Вплив на організм людини	Види прянощів
Бронхіт (кашель)	Базилік, імбир, чилі, кардамон
Підвищений артеріальний тиск	Асафетида, чорна гірчиця, фенхель, кумин, куркума

Антисептики	Червоний перець, чорний перець, гвоздика, коріандр, куркума, базилік
Безсоння	Куркума, асафетида, кориця
Жарознижуючі	Кумин, куркума, фенхель
Тонізуючі	Шафран, імбир, кардамон, базилік, кумин, коріандр, чорна гірчиця, кориця
Вивід токсинів з організму	Кориця, імбир, кумин, базилік, куркума
Жовчогінні засоби	Кумин, фенхель
Шкірні захворювання	Мускатний горіх, куркума, імбир, гірчиця
Сечогінні	Базилік, кумин, імбир, куркума
Кровоочисні	Куркума, імбир, кумин, фенхель
Захворювання кісткової системи (поліатрити, остеохондрози)	Чорна гірчиця, духмяний перець, шамбала, куркума, чорний перець, червоний перець, імбир
Покращуючи травлення	Чилі, червоний перець, куркума, шафран
Покращуючи пам’ять	Каліджи, чорний перець, кумин, імбир
Болезаспокійливі	Шамбала, гвоздика, імбир, мускатний горіх
Знижуючи артеріальний тиск	Імбир, куркума

В пряноцах утворюються біологічно активні сполуки як вторинні метаболіти, які відмінні від первинних біосинтетичних сполук, таких як білки, амінокислоти, вуглеводи та ліпіди. Типи біоактивних компонентів, які можна знайти в пряноцах, включають глікозиди (сапоніни та антрахінінові глікозиди), фенольні сполуки (флавоноїди, таніни та хінони) та смоли (табл. 1.5) [15].

Таблиця 1.5

Біоактивні сполуки прянощів

Назва прянощів	Біоактивні сполуки
Куркума	Монотерпени та фенольні сполуки
Коріандр	Алкогольний монотерпен
Чилі	Капсаїцин
Кориця	Евгенол
Гвоздика	Евгенол
Каррі	Щавлева кислота, смола, алкалоїди карбазолу та леткі олії
Фенхель	Транс-анетол, п-кумарова кислота та розмаринова кислота
Часник	Аліцин, аліїн, діалілсульфід, діалілдисульфід, діалілтрисульфід, аджоен та S-аліл-цистеїн
Імбир	Фенольні та терпенові сполуки
Гірчиця	Металілціанід
Перець	Аскорбінова кислота, каротиноїди та інші антиоксиданти

Вторинні метаболіти, такі як тимол, лімонен, евгенол, піперин, кумінальдегід, куркумін, кверцетин і лютеолін, які містяться в частинах рослин, забезпечують антимікробну, протиракову, антидіабетичну, противірусну, антиоксидантну, протизапальну та гіпохолестеринемічну дію. Їх використання для приготування їжі, у збагаченні води, переробці молока та сиру, виробництві косметичних засобів і пестицидів важко переоцінити [16].

Процес післязбиральної обробки прянощів має вирішальне значення в промисловому виробництві, що впливає на кількість та якість біоактивних компонентів [17].

У контексті використання в харчовій промисловості, як індивідуально, так і в масовому виробництві, найбільш популярними є такі спеції: чорний перець, кориця, імбир, базилік. Їх широке використання обумовлено високим вмістом цінних для здоров’я речовин, доступністю вартості та широким поширенням у світі.

Найбільш розповсюджений за використанням у світі є *чорний перець*. Він характеризується запахом, обумовленим наявністю ефірної олії (0,9–2,5%), тоді як його гіркий і гострий смак зумовлений вмістом алкалоїду піперину (5–7%). Присутність піперину в складі перцю може мати як позитивні, так і негативні наслідки. Позитивний ефект пов'язаний зі стимуляцією метаболічних процесів, зокрема регуляцією обміну речовин та підвищенням активності амінокислот у кишківнику. Негативний вплив піперину може проявлятися через його здатність пригнічувати активність р-глікопротеїну, який бере участь у транспортуванні таких речовин, як ліпіди та пептиди, крізь клітинну мембрану. Унаслідок цього надмірне споживання чорного перцю може спричиняти подразнення слизової оболонки шлунку. Це особливо актуально при наявності захворювань шлунково-кишкового тракту, оскільки воно здатне підсилювати приплив крові до внутрішніх органів, що в окремих випадках може призводити до кровотечі.

Кориця також посідає одне з провідних місць серед прянощів, які використовуються у приготуванні страв. Найбільше вона поширена в індійській та китайській кухнях. Додавання кориці, наприклад, у каву надає напою екзотичного та неповторного смаку. Її виразний аромат зумовлений вмістом ароматичної олії (0,5-1%), а її смак - солодкувато-гіркий - залежить від концентрації коричного альдегіду (55-65%). Цей компонент сприяє зниженню рівня холестерину та запобігає утворенню тромбів у судинах. Особливою є також фенольна сполука евгенол (4-8%), яка забезпечує сильну протигрибкову дію кориці, знищуючи гнильні бактерії та небезпечний для здоров’я людини міцелій. Попри корисні властивості, кориця може бути шкідливою при надмірному споживанні. Перевищення денної норми у 10 грамів (приблизно 0,5

столової ложки) може призвести до негативних наслідків. Зокрема, речовина кумарин, що міститься в кориці, здатна викликати головний біль, запальні процеси в печінці, а в деяких випадках навіть спричиняти гепатит.

Третє місце в харчовій індустрії справедливо належить унікальній східній пряності - імбиру. Його специфічний насичений аромат зумовлений наявністю ефірної олії в сухих кореневищах (1,5-3%), основним компонентом якої є цингіберен (до 70%). Ця речовина сприяє зменшенню психоемоційних розладів та підтримці здоров'я опорно-рухової системи. Пекучий, м’ятний і трохи гіркуватий присмак імбиру пов'язаний із вмістом гінгеролу, який прискорює обмін речовин, зменшує нудоту незалежно від її причин і допомагає боротися із запальними процесами в організмі. Проте надмірне та тривале вживання прянощі може завдати шкоди: викликати безсоння, порушення серцевого ритму, погіршення зору та появу висипів на шкірі.

Четвертою за популярністю використання пряністю в кулінарії є індійський базилік. Його найціннішою особливістю вважається неповторний аромат, що виникає завдяки наявності ефірної олії (до 1,5%), яка міститься у всіх частинах рослини. Компоненти цієї олії, такі як евгенол, естрагол і цинеол, надають базиліку бактерицидні властивості, сприяють зміцненню імунітету, стимулюють роботу серця і покращують розумову активність. Втім, у складі рослини можуть бути сполуки ртуті, що при частому вживанні негативно впливають на організм. У зв’язку з цим надмірне споживання базиліку небажане, особливо для людей із цукровим діабетом 2-го типу, під час вагітності або при захворюваннях вен.

У процесі використання пряно-ароматичних рослин доцільно брати до уваги специфіку середовища, в яке вони додаються. Зокрема, їх екстракція найінтенсивніше відбувається у спиртах і кислотах. У результаті цього до страви можуть потрапляти як приємні ароматичні речовини, так і небажані компоненти з гірким або надмірно пекучим присмаком, тому слід уникати використання прянощів у подібних середовищах. Водночас розчинність прянощів у воді зростає прямо пропорційно до підвищення температури рідини,

що робить необхідною корекцію їх кількості у відповідності до температурного режиму та тривалості теплової обробки. У разі взаємодії з жирами та рослинними оліями ефективність екстракції визначається ступенем нагрівання. Найбільш вдалі результати щодо смакового прояву прянощів досягаються за умов короткочасного інтенсивного або помірного поступового нагрівання. Проте за високих температур жирів, особливо при їх кипінні, ефірні компоненти прянощів можуть швидко випаровуватися, що призводить до втрати корисних і ароматичних властивостей. У деяких випадках можлива повна деградація активних речовин без залишків. Навіть при значному додаванні прянощів, запах і смак можуть бути майже невідчутними через високу летючість ефірних олій. Таким чином, для досягнення бажаного органолептичного ефекту слід ретельно враховувати властивості конкретних прянощів та їхню поведінку в різних середовищах під час приготування страви [18-20].

1.3. Фактори, що впливають на формування споживних властивостей приправ

Приправи – це інгредієнти, що підсилюють смак, що додаються до їжі в невеликих кількостях (зазвичай 1-2% від ваги страви) для покращення смаку, аромату та смакових якостей, не змінюючи її основної структури.

Якщо приправи підібрані правильно, то вони підкреслюють природний смак інгредієнтів, збалансовують відчуття смаків (солодке, солоне, кисле, гірке, умамі), гармонізують поєднання інгредієнтів, а також надають їжі характерного національного колориту. Помилка у виборі приправ може значно зіпсути навіть найсмачнішу страву.

Приправи на відміну прянощів використовують у набагато більших кількостях. До основних видів приправ належать кухонна сіль, оцет, глутамат натрію хрін столовий, соуси (рис. 1.7).

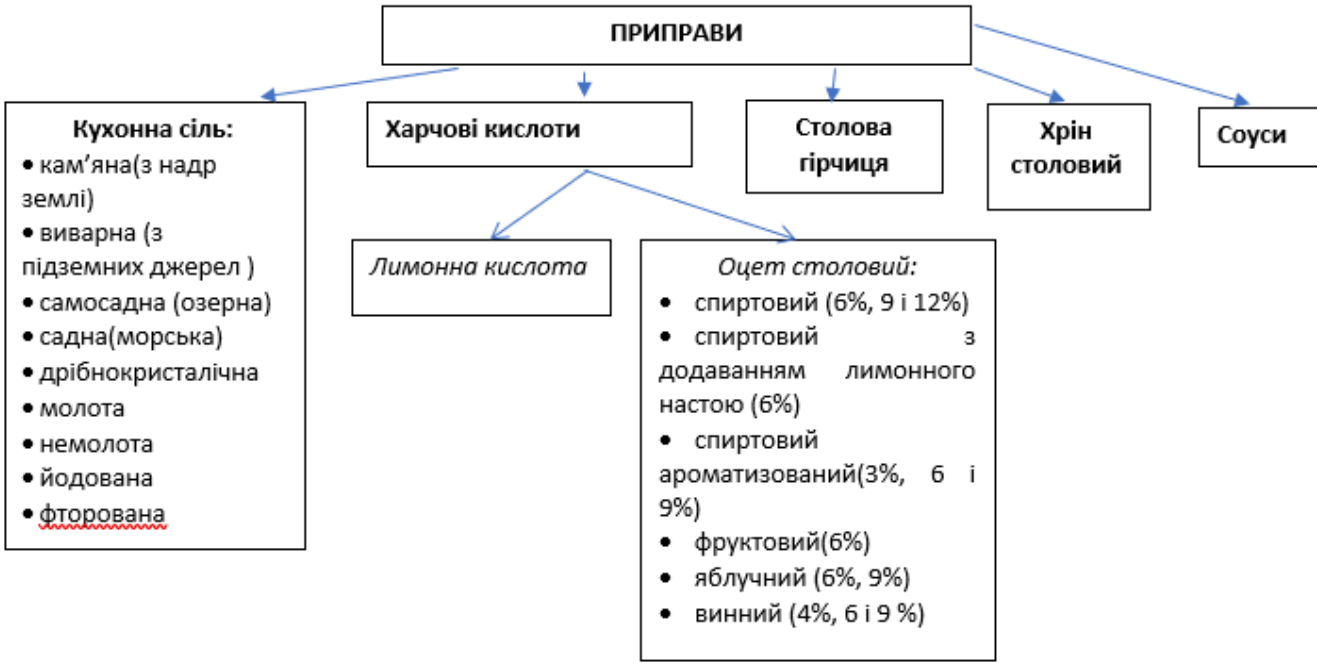


Рис. 1.7. Класифікація приправ

Харчові кислоти

Оцет представляє собою слабкий водний розчин оцтової кислоти, що утворюється внаслідок процесу оцтовокислого бродіння спиртовмісних рідин або шляхом розбавлення харчової оцтової кислоти (есенції). Цей продукт широко використовують у кулінарії, зокрема для консервування фруктів, овочів, рибних продуктів, а також у виробництві майонезу, соусів і різноманітних страв. Процес отримання оцтової кислоти методом оцтовокислого бродіння передбачає використання водних розчинів етилового спирту з міцністю до 10 об'ємних %, виноградного вина, соків з фруктів та ягід або інших спиртовмісних рідин із низьким рівнем алкоголю. Оцет, виготовлений шляхом бродіння, називають *столовим або натуральним*. Він має значно кращі органолептичні характеристики порівняно з оцтом, отриманим шляхом розбавлення оцтової кислоти. Залежно від сировини розрізняють такі типи продукту: столовий, столовий ароматизований, виноградний тощо. Масова частка оцтової кислоти у складі оцту може становити 6 %, 9 % або 12 %.

Оцет є прозорою рідиною без наявності каламуті, осаду чи слизу; у складі не допускаються бактеріальна плівка. Колір продукту може варіювати залежно від технологічного процесу та використаного вихідного матеріалу. Його смак має бути чистим, кислим і характерним для конкретного виду оцту, а запах – притаманним і відповідним сорту.

Лимонна кислота

Лимонна кислота (моногідрат харчова ($C_6H_8O_7 \cdot H_2O$) отримується шляхом мікробіологічного синтезу (ферментації) з використанням нетоксикогенних штамів гриба *Aspergillus niger*, із вуглеводної сировини, такої як меляса, цукор або кукурудзяний крохмаль. Ця речовина застосовується у харчовій промисловості як харчова добавка, зареєстрована під кодом Е330. Вона доступна у формі білих, знебарвлених кристалів або порошку; продукт не містить грудок, має кислий смак, сипку і суху текстуру, не липне на дотик і не має сторонніх запахів або смаків.

Кухонна сіль

Кухонна сіль є незамінною у харчуванні. Вона широко використовується як приправа і входить до складу більшості харчових продуктів та страв. Добова потреба дорослої людини в кухонній солі становить від 10 до 15 грамів, однак реальні потреби можуть змінюватися залежно від кліматичних умов, рівня фізичної активності тощо. Дефіцит або повна відсутність солі в раціоні здатні спричинити розвиток серйозних захворювань. Хімічний склад кухонної солі представлений переважно (97-99,7%) чистим хлористим натрієм, із домішками інших мінеральних солей природного походження. Відповідно до способу отримання, сіль поділяється на такі види: кам'яну, самосадна, садна та виварна. За технологічною обробкою її класифікують на сіяну та несіяну, молоту і немолоту, йодовану, фторовану; молоту сіль диференціюють за розміром часток на різні фракції.

Кам'яна сіль залягає у вигляді родовищ і розробляється відкритим або підземним способом. Цей тип містить незначну кількість домішок і води, із вмістом NaCl до 99%.

Самосадна сіль видобувають із природних соляних озер. У порівнянні з кам’яною сіллю вона характеризується більшим вмістом домішок.

Садна сіль отримується випаровуванням води морів, океанів чи озер, що вводиться в природні або штучно створені басейни великої площі з невеликою глибиною. Під впливом сонячного тепла рідина випаровується, залишаючи кристали хлористого натрію. Через значний вміст додаткових мінеральних компонентів та високу гігроскопічність садна сіль зберігає деякі специфічні особливості.

Виварна сіль виробляється шляхом випарювання та очищення природних або штучних розсолів, які потім проходять етапи центрифугування і сушіння.

Дрібнокристалічна сіль є різновидом виварної; її відмінністю є дуже дрібна зернистість: вона повністю проходить крізь сито з отворами 0,8 мм та на 95% — через сито з отворами 0,5 мм.

Немолота сіль поділяється на декілька видів: грудкова у вигляді великих шматків масою від 3 до 50 кг (допускається до 10% уламків меншого розміру, що важать до 3 кг), подрібнена та зернову з максимальним розміром зерна до 40 мм.

Молота сіль представлена усіма видами походження (кам'яна, самосадна, садна) і поділяється за ступенем подрібнення на кілька фракцій; вона може бути як сіяною, так і несіяною.

Для лікувально-профілактичних потреб сіль збагачують добавками — найчастіше використовують йод (йодована сіль), фтор (фторована сіль) або їх комбінацію (йодовано-фторована сіль). Для отримання йодованої солі додають 25 г йодиду калію на кожну тонну солі. При виробництві йодованих солей застосовуються стабілізатори, такі як тіосульфат натрію (250 г на тонну), оскільки сорт Екстра при цьому не використовується. Якість кухонної солі

регламентується відповідними стандартами. За зовнішнім виглядом сіль має бути сипучою кристалічною масою без видимих механічних домішок. Смак характерно солоний без сторонніх присмаків і запахів [21].

Глутамат натрію

Глутамат натрію - це кристалічний порошок білого кольору, що добре розчиняється у воді, не має запаху і вирізняється солонуватим смаком. Ця речовина представляє собою мононатрієву сіль глутамінової кислоти. Її головною функцією є підсилення природних смакових властивостей харчових продуктів. Особливо вона ефективна у вегетаріанських соусах та супах, надаючи їм характеристики смаку м'ясних або грибних страв. Отримують глутамат натрію переважно з відходів виробництва цукробурякового сиропу та патоково-спиртових залишків.

Глутамінати сприяють покращенню смакових характеристик шляхом посилення смакових відчуттів, що викликають приємні емоції, відомі як «глутаміновий ефект». При додаванні до харчових продуктів вони активізують природні смакові властивості, які можуть бути частково втрачені під час технологічної обробки чи тривалого зберігання. Особливо помітно вони підсилюють гіркий та солоний смаки. Максимальної ефективності глутаміновий ефект досягає за умови використання глутамату натрію в кількості 0,1–0,3% від загальної маси продукту. Глутаміновий ефект зберігається навіть після теплової обробки, заморожування або консервування продуктів, у складі яких міститься глутамат натрію чи інші солі глутамінової кислоти. Оптимальні умови для прояву цього ефекту спостерігаються у слабокислому середовищі з pH у межах 6,5–5. Проте при pH 4 і нижче цей ефект повністю зникає, тому використання глутамату в окремих кислих продуктах, таких як фруктові соки, овочеві консерви чи кисломолочні вироби, є малоефективним.

Крім того, практика показала, що застосування глутамату натрію сприяє подовженню терміну зберігання продуктів. Основними сферами споживання є виробництво варених ковбас, консервів, а також концентратів перших і других

страв. Ця добавка широко застосовується як у громадському харчуванні, так і в домашніх умовах — в чистому вигляді або змішана з кухонною сіллю.

Зберігати глутамат натрію необхідно в герметичній упаковці через властивість до поглинання вологи (гігроскопічність). Щодо норм споживання, дорослим рекомендується не перевищувати добову дозу 1,5 г або 0,5 г за один прийом їжі. Для підлітків до 16 років максимальна добова доза становить 0,5 г. Використання глутамату натрію у дитячому харчуванні заборонене. Для концентратів перших та других страв дозволено додавати L-глутамат натрію у кількості до 5 г на кілограм продукту. Глутамат натрію широко застосовується у виробництві сухих харчових концентратів, таких як супи швидкого приготування та бульйонні кубики, різноманітні спеції (наприклад, Вегета або кухарочка), консерви тощо.

Хрін столовий

Хрін столовий — популярна гостра приправа із тертого кореня хрону, яку часто виготовляють із додаванням буряка для кольору й смаку, оцту, солі та цукру в якості консервантів. Коріння хрону (багаторічної рослини) містить фітонциди, глікозиди, вітамін С.

Її використовують для покращення смаку страв, до м'яса, риби. Така приправа також має лікувальні властивості, допомагаючи при застудах й покращуючи травлення.

Хрін містить ефірні олії (зокрема, аллілгірчичну олію), які забезпечують характерний пекучий смак та різкий аромат. Ця приправа відома своїми антибактеріальними і протизапальними властивостями, сприяє травленню та використовується у народній медицині для зміцнення імунітету.

В той же час хрін несприятливо впливає на хворі нирки та печінку, ушкоджену слизову оболонку шлунку та кишківника.

Зберігають таку приправу у темних приміщеннях за температури не вище 10 ° С протягом 1,5 міс., на складах із нерегульованою температурою - 1 місяць [22].

Гірчиця столова

Приправу «Гірчиця столова» виготовляють з насіння рослин родини Капустяні (гірчиці білої (Sinapis alba), гірчиці сарептської (Brassica juncea) та гірчиці чорної (Brassica nigra)) [23]. Тому пряно-смакові властивості гірчиці обумовлені вмістом у ній глікозидів: синальбіна – у білій гірчиці, синігрину – у сизій та чорній.

Для приготування такої приправи цілі, розмелені, потовчені чи роздавлені зерна гірчиці змішують із водою, оцтом, вином, лимонним або яблучним соком, із додаванням солі та інших смакових інгредієнтів до пастоподібної суміші [24]. Приправі характерний від блідо-жовтого до інтенсивного жовто-коричневого колір, її смак варіюється від солодкого до пряного.

Гірчиця чудово поєднується із м'ясними стравами та сиром, її додають у салати, до бутербродів, хот-догів та гамбургерів. В якості інгредієнту гірчиця використовується при приготуванні різноманітних соусів, супів та маринадів.

Гарантійний термін зберігання в залежності від назви та температурного режиму зберігання – 30-90 діб [25].

1.4. Сучасні тенденції у формуванні асортименту приправ

Покращення смаку, зовнішнього вигляду та консистенції харчових продуктів легко досягається за допомогою використання приправ. Ця категорія товарів включає широкий спектр продукції, що відрізняється як за своїм смаком, так і за способом застосування. Зазвичай приправи створюють поєднанням або обробкою різноманітних інгредієнтів. Їх основною перевагою є здатність перетворювати звичайні страви на кулінарні шедеври, підвищуючи насолоду від споживання. Часто трави, спеції, фрукти та овочі комбінують для створення унікальних смакових композицій, які використовуються як натуральні так і у вигляді промислових сумішей. Приправи є універсальними

доповненнями до широкої лінійки страв – від салатів до десертів. До них належать різноманітні соуси, як гірчиця, кетчуп і майонез, а також намазки, чатні й реліші. Попит на приправи зумовлений популяризацією національних кухонь, розширенням асортименту органічних приправ без використання штучних пестицидів та консервантів, що відповідає тенденціям здорового способу життя. Суттєвий вплив на розвиток ринку має також швидке зростання сфери громадського харчування. Виробники активно розробляють нові продукти, які не лише відповідають сучасним трендам, але й сприяють покращенню здоров'я споживачів. Значну увагу приділяють створенню органічних, низьконатрієвих, низькокалорійних, безглютенових продуктів та варіантів без ГМО [26].

З метою залучення уваги покупців до екзотичних та етнічних смаків, компанії постійно впроваджують нові інноваційні рішення у своїй продукції. Водночас дедалі більше уваги приділяється використанню екологічно безпечної упаковки та натуральних інгредієнтів для залучення свідомих споживачів. Попри активний розвиток, світовий ринок приправ залишається досить роздрібненим – жоден із виробників не займає більше ніж 2% загального сегменту. Лідерами галузі є такі компанії, як Unilever, Schwarz, Aldi, McCormick та Kraft Heinz, які пропонують різноманітні рішення для задоволення потреб сучасного споживача.

Корпорація Unilever утримує лідерські позиції на світовому ринку приправ і соусів завдяки відомим брендам, таким як Hellmann's і Knorr. Компанія активно орієнтується на сучасні споживчі тенденції, зокрема популярність веганського харчування та продуктів зі зниженим вмістом цукру, солі та жирів [27].

Однак компанія Heinz також визнана провідним гравцем у світі приправ. Її лінійка «Flavor Tour» включає три інноваційні соуси, натхненні смаками кухонь різних країн. У 2025 році бренд випустив новинки: «Солодко-кислий барбекю» з корейським акцентом та «Солодкий чилі» в італійському стилі, соус «Вулична кукурудза» в мексиканському стилі. Соус «Вулична кукурудза»

поєднує чіпотле, лайм та кукурудзу, створюючи солодкий і димний смак — універсальний варіант для тако, піци, сендвічів із смаженим сиром та інших страв. Корейський «Солодко-кислий барбекю» включає традиційні інгредієнти: гостру пасту чилі кочуджан, пасту із соєвих бобів доенджан та ароматний соєвий соус. Тайський соус вражає гармонією солодкого й гострого завдяки шрірачі, кунжутній олії та імбиру. Він може прикрасити будь-яку страву — огірковий салат, рисові боули чи креветки «банг-банг».

Американський концерн Kraft Heinz презентував серію органічних соусів на рослинній основі, до якої входять веганський майонез та соус барбекю, виготовлені виключно з органічних складників. Ця продукція особливо приваблює споживачів, які звертають увагу на здоровий спосіб життя.

На початку 2023 року румунська компанія Best Foods випустила новий веганський майонез із кремовою текстурою та насиченим смаком. Продукт повністю базується на рослинних інгредієнтах, не містить яєць, глютену, синтетичних барвників та ароматизаторів і розрахований на веганів.

Тим часом індійська компанія Kikkoman India Pvt. Ltd. представила новий темний соєвий соус, створений спеціально для підкреслення смаку та зовнішнього вигляду страв індо-китайської кухні, які часто готують у ресторанах азійської кухні.

Мексиканська харчова компанія MegaMex Foods випустила свій новий гострий соус хабанеро, виготовлений зі справжнього перцю хабанеро та вогняного соусу під своїм брендом HERDEZ®.

Американська компанія McCormick & Company у 2023 році зосередила свою увагу на національних смаках, розробивши лінійку сумішей спецій та приправ. У ній представлені варіації з акцентом на корейське барбекю та карибський джерк, що допомагають додати стравам унікального аромату та колориту.

Швейцарська транснаціональна компанія Nestle презентувала нову лінійку органічних соусів Maggi з низьким вмістом натрію.

Американська компанія Hormel Foods вивела на ринок гострі соуси преміум-класу з ананасовим хабанеро та димчастим чіпотле, орієнтуючись на споживачів, які прагнуть спробувати яскраві та екзотичні смаки.

Бренд Bitchin Sauce, який виробляє соуси на основі мигдалю, вирізняється своїм нестандартним підходом до створення смаків. Асортимент компанії налічує 15 видів соусів, що приваблюють прихильників здорового харчування, веганів і тих, хто уникає глютену та штучних інгредієнтів. продукція сертифікована як кошерна, органічна (USDA) і не містить ГМО. У 2024 році бренд додав до своєї лінійки два нових продукти, натхненних сучасними вподобаннями до поєднання солодкого, гострого та кислого: гострий соус Hatch та Dill Pickle. Крім того, Bitchin' Sauce представила зручні пляшки з соусом для стискання, створені для використання як дип і приправа, а також планує запуск 2-унційних порційних упаковок для перекусів у дорозі.

Американський бренд Prego від компанії Campbell розширив свою лінійку вершкових песто-соусів, зробивши їх універсальними у використанні. Тепер ці соуси можна не лише подавати з пастою, а й поєднувати зі стравами з овочів, піци, птиці, морепродуктів або бутербродів. Найпопулярнішими стали три смаки — базилік, смажений часник і пармезан.

Еліксири зі смаком умами, який позиціонується як п'ятий смак, шанується в різних кухнях. Ці еліксири варіюються від більш традиційних місо й соєвого соусу до сміливих альтернатив кочуджангу та рибного соусу. Завдяки глибині винятkового смаку та складності, яку ці соуси надають стравам, вони стали невід'ємним компонентом азійської та ф'южн-кухонь.

Тенденція персоналізації поширилася і на приправи, які тепер можна налаштовувати. Приправи «зроби сам» (DIY), стають дедалі популярнішими серед покупців. Існує безліч брендів, які пропонують набори і суміші, що дозволяють споживачам створювати соуси та приправи на власний смак, адаптуючи до своїх уподобань. Заохочуючи творчість та надаючи можливість людям брати участь у процесі приготування, цей підхід набирає популярності [28].

Таким чином, глобальні виробники приправ активно впроваджують інноваційний підхід у свої продукти, пропонуючи різноманітні варіанти для задоволення запитів споживачів і надання їм можливості обирати найсмачніше і найкорисніше.

РОЗДІЛ 2. ОБ'ЄКТИ І МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕНЬ

Теоретичні та експериментальні дослідження для виконання кваліфікаційної роботи проводились протягом 2024 - 2026 років у роздрібній торговельній мережі м. Львова та лабораторіях Львівського торговельно-економічного університету.

Об'єктами досліджень були прянощі і приправи різних товаровиробників.

Предметом дослідження був асортимент та споживні властивості прянощів і приправ.

Дослідження з кваліфікаційної роботи проводились поетапно:

- аналіз джерел літератури і формулювання завдань, визначення мети досліджень;
- дослідження асортименту прянощів і приправ різних видів;
- визначення якості приправ різних товаровиробників;
- проведення оцінки різних видів упаковки для прянощів і приправ.

На першому етапі нами вивчено досвід вітчизняних та зарубіжних вчених у питання формування споживних властивостей та якості прянощів і приправ.

На другому етапі було вивчено асортимент прянощів і приправ різних товаровиробників.

На третьому етапі було проведено комплексне дослідження якості прянощів і приправ, що реалізується у роздрібній торговельній мережі м. Львова.

На четвертому етапі вивчено особливості митного оформлення прянощів і приправ.

Асортимент прянощів і приправ, який реалізується в магазинах, вивчався шляхом спостережень їх наявності у продажу та вивчення товарно-транспортних документів та прейскурантів.

Для визначення якості приправ (гірчиця столова) відбиралися зразки в магазинах, здійснювався аналіз їх якості згідно з чинною нормативною документацією.

Зразки для дослідження якості:

- гірчиця «Французька» – торгова марка «Королівський смак»,
- гірчиця «Французька зерниста» – торгова марка «Руна»,
- гірчиця «Діжонська» – торгова марка «Торчин»,
- гірчиця «Французька», нестерилізована – торгова марка «Верес»,
- гірчиця «Американська» лагідна – торгова марка «Королівський смак»,
- гірчиця «Американська» лагідна негостра - торгова марка «Торчин»,
- гірчиця «Американська» оригінальна, нестерилізована – торгова марка «Верес»,
- гірчиця «Американська» - торгова марка «Olkom».

Дослідження якості відібраних зразків проводили в лабораторії кафедри товарознавства, митної справи та управління якістю ЛТЕУ. Якість відібраних зразків гірчиці столової визначали за органолептичними та фізико-хімічними показниками.

Для контролю якості упаковки і маркування транспортної тари застосовують вибірковий контроль в залежності від кількості одиниць продукту в партії.

Вироби, які не відповідають вимогам стандарту, не повинні прийматися торговими підприємствами для реалізації. Вони повинні повертатися виробнику.

Контроль органолептичних показників якості гірчиці здійснювався згідно ДСТУ 1052 : 2005. “Гірчиця харчова. Загальні технічні умови” [29].

При органолептичній оцінці гірчиці столової визначають смак і запах, консистенцію та колір (табл. 2.1).

Таблиця 2.1

Органолептичні показники гірчиці столової

Назва показника	*Характеристика*
Смак і запах	Притаманні конкретній назві гірчиці (гострий; середньо-гострий; солодкувато-пряний; м'який, середньо-гострий тощо) без стороннього присмаку і запаху
Консистенція	Однорідна, густа, мастка маса без грудок і сторонніх включень та домішок
Колір	Властивий конкретній назві гірчиці. Від світло-жовтого до жовтого, допустимо коричневий відтінок та інші відтінки, притаманні сировині, що використовується

Із фізико-хімічних показників у зразках визначили вміст масову частку сухих речовин, масову частку жиру, вміст консервантів сорбінової та бензойної кислот.

Вміст сухих речовин. Основа методу полягає у висушуванні наважки виробу при заданій температурі з піском або без піску і обчисленні втрати маси по відношенню до наважки [30].

Масова частка жиру. Метод оснований на екстрагуванні жиру сумішшю хлороформу та етилового спирту у фільтрувальній ділильній лійці з послідовним визначанням його маси в отриманому екстракті після видалення розчинника.

Визначення масової частки сорбінової кислоти. Метод засновано на титруванні харчової сорбінової кислоти розчином натрій гідроксиду у середовищі попередньо нейтралізованого безводного метанолу у присутності індикатору фенолфталеїну.

Масову частку основної речовини сорбінової кислоти розраховують за формулою :

$$x = \frac{0{,}1121 \cdot K \cdot V \cdot 100}{m}$$

де 0,1121 – еквівалентна маса сорбінової кислоти, що відповідає 1 см^3 розчину натрій гідроксиду молярної концентрації 0,1 моль/дм^3 , г;

К – коефіцієнт титру розчину.

Визначення масової частки бензойної кислоти. Визначення масової частки у харчових продуктах бензойної кислоти проводили шляхом використання стандартного методу нейтралізації даного консерванту 0,1 н розчином натрію гідроксиду за наявності 1% розчину фенолфталеїну, з наступним розрахунком за певною формулою [31-33].

Результати досліджень оформляються згідно встановлених форм запису.

РОЗДІЛ 3. ТОВАРОЗНАВЧО-ЕКСПЕРТНІ ДОСЛІДЖЕННЯ СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ, АСОРТИМЕНТУ І ЯКОСТІ ПРЯНОЩІВ ТА ПРИПРАВ

3.1. Товарознавча характеристика сучасного асортименту прянощів, що реалізується у роздрібній торговельній мережі м. Львова

Прянощі збагачують смакові характеристики страв та позитивно впливають на стан організму людини. Представлений на ринку асортимент прянощів надзвичайно широкий, але для того, щоб привернути увагу покупців до своєї продукції, виробники періодично оновлюють асортимент. Це стосується не тільки підбору нових видів прянощів та їх сумішей, а й підбору відповідної упаковки і вдосконалення технологічних процесів виробництва.

Нами було проведено дослідження асортименту прянощів у роздрібній торговельній мережі м. Львова. В результаті, було встановлено, що споживач може підібрати для улюблених страв прянощі різних виробників.

Вже понад 22 роки на ринку приправ представляє свою продукцію ТМ «Приправка» («Pripravka») [34]. Саме цей бренд першим почав випускати продукцію без глютамату, без підсилювачів смаку, без ароматизаторів, без барвників, без консервантів. Її продукція експортується у понад 12 країн світу. Сировина, яка закуповується перевіряється в державних лабораторіях та відповідає українським й міжнародним стандартам харчової безпеки.

Асортимент прянощів представлений 24 найменуваннями (табл. 3.1.). Виробник реалізує всі види класичних та деякі місцеві види прянощів. Досить нова категорія продукції – це стерилізовані парою прянощі у промисловому стерилізаторі Revtech. Саме такий технологічний процес знищує плісеневі гриби, клостридії, кишкову паличку, лістерії та 99,9% видів шкідливих бактерій, а прянощі зберігають смак та аромат.

З різновидів варто виділити зіру, кмин та коріандр, які зберегли вигляд цілого насіння, і можуть бути використані для приготування перших та других страв.

Таблиця 3.1

Асортимент прянощів ТМ «Приправка»

Назва	Склад	Вага та вид упаковки	Термін та умови зберігання
Насіння			
 Стерилізована парою зіра (кумин)	Зіра (кумін) - сушені насіння пряної трави Cuminum cyminum, сімейства петрушки.	10 г Паперовий пакет	18 місяців. Сухе прохолодне місце без попадання сонячних променів.
 Стерилізований парою кмин	Кмин	10 г Паперовий пакет	18 місяців. Сухе прохолодне місце без попадання сонячних променів.
 Стерилізований парою коріандр	Коріандр мелений	20 г Паперовий пакет	12 місяців. Сухе прохолодне місце без попадання сонячних променів.
Плоди			
 Стерилізований парою мускатний горіх	Мускатний горіх мелений	15 г Паперовий пакет	12 місяців. Сухе прохолодне місце без попадання сонячних променів.
 Стерилізований парою перець духмяний	Перець духмяний	15 г 20 г Паперовий пакет	24 місяці. Сухе прохолодне місце без попадання сонячних променів.

 Стерилізована парою суміш перців мелена	Перець чорний подрібнений, перець білий подрібнений, перець духмяний подрібнений, паприка червона дроблена, сіль, перець червоний Чилі подрібнений, паприка зелена подрібнена	30 г Паперовий пакет	24 місяці, за температури 5-25° С
 Стерилізована парою суміш перців горошком	Перець чорний перець білий, перець духмяний	20 г Паперовий пакет	24 місяці, за температури 5-25° С
 Стерилізований парою перець часниковий	Сіль, часник (30%), перець чорний (20%)	20 г Паперовий пакет	24 місяці, за температури 5-25° С
Квіти та їх частини			
 Стерилізована парою гвоздика	Гвоздика	15 г Паперовий пакет	12 місяців. Сухе прохолодне місце без попадання сонячних променів
Коріння			
 Стерилізована парою куркума	Куркума	20 г Паперовий пакет	12 місяців. Сухе прохолодне місце без попадання сонячних променів

 Exclusive Professional куркума мелена	Куркума мелена	60 г Поліпропіленовий пакет	12 місяців, за температури 5-25°
 Стерилзований парою імбир	Імбир мелений	20 г Паперовий пакет	12 місяців, за температури 5-25°
 Exclusive Professional імбир мелений	Імбир мелений	50 г Дой-пак Поліпропіленовий пакет	12 місяців, за температури 5-25°
Кора			
 Стерилізована парою кориця	Кориця мелена	20 г Паперовий пакет	12 місяців, за температури 5-25°
Листя			
 Стерилізований парою лавровий лист	Лавровий лист	20 г Паперовий пакет	24 місяці, за температури 5-25°

Пряні овочі			
 Стерилізована парою зелень петрушки	Зелень петрушки мелена	10 г Паперовий пакет	12 місяців, за температури 5-25°
 Стерилізований парою часник	Часник сушений мелений	20 г Паперовий пакет	12 місяців, за температури 5-25°
 Exclusive Professional паприка	Паприка мелена. Без глютамату, без підсилювачів смаку, без ароматизаторів, без барвників, без консервантів	60 г Поліпропіленовий пакет Дой -пак	24 місяці, за температури 5-25° С
 Exclusive Professional паприка копчена	Паприка копчена	45 г Поліпропіленовий пакет Дой -пак	12 місяців, за температури 5-25° С
Пряні трави			
 Стерилізована парою зелень кропу	Зелень кропу сушена подрібнена	10 г Паперовий пакет	12 місяців, за температури 5-25°

 Exclusive Professional орегано	Орегано мелене	35 г Поліпропіленовий пакет Дой-пак	24 місяці, за температури 5-25° С
 Exclusive Professional кінза	Зелень кінзи	60 г Поліпропіленовий пакет Дой -пак	24 місяці, за температури 5-25° С
Суміші трав			
 Трави Італії з базиліком томатом та орегано	Суміш пряних трав (базилик – 13%, орегано – 13%, чебрець, майоран, м'ята), томати (15%), цибуля ріпчаста, часник, коріандр, гібіскус (каркаде), паприка, перець чилі	10 г Паперовий пакет	12 місяців, за температури 5-25° С
 Трави Греції	Суміш пряних трав (базилік, орегано, розмарин, чабер), цибуля ріпчаста, часник (17%), лимонна трава (13%), пелюстки соняшника, пажитник	10 г Паперовий пакет	12 місяців, за температури 5-25° С

Зіра, або кумін, є однією з найвідоміших східних прянощів, що виготовляється з насіння рослини Cuminum cyminum. Вона відзначається теплим, насиченим горіхово-пряним ароматом і смаком, який може мати легку гірчинку, що стає виразнішою після обсмажування. Зіру широко застосовують у приготуванні м’ясних страв, рису (особливо плову), супів, соусів та маринадів. Ця пряність додає стравам східного шарму та сприяє покращенню травлення.

Суміш перців від торгової марки «Приправка» вирізняється унікальним складником, який відсутній у продуктах конкурентів, – це перець Анчо чилі. Цей сорт чилі середньої гостроти походить із Мексики. Йому притаманний ніжний фруктово-кавовий післясмак і приємний солодкуватий аромат, що підтверджують результати внутрішніх маркетингових досліджень.

Завдяки високому вмісту піперину та ефірних олій чорний перець цієї торгової марки характеризується інтенсивним ароматом і значною пекучістю. Навіть невелика кількість цього продукту здатна надати страві бажаної гостроти та насиченості смаку. Таким чином, упаковка перцю ТМ "Приправка" забезпечує більш тривалий період використання у порівнянні з продукцією нижчої якості.

Стерилізована парою гвоздика містить алкалоїди, включаючи піперин, які вирізняються більшою стабільністю під час зберігання в порівнянні з ефірними оліями. Це пояснює, чому смакові характеристики прянощів зберігаються триваліший час, ніж їхній аромат. Оптимальним способом зберігання такого виду прянощів є їх утримання у цільному вигляді, а подрібнювати їх рекомендується лише безпосередньо перед використанням.

Асортимент пряних овочів представлений 4 найменуваннями, але серед них варто виділити «Паприку копчену». Ця ніжно-копчена прянощ є основою справжньої іспанської кухні, проте кухарі з Угорщини та Карпат додають її як секретний інгредієнт для надання стравам яскравого смаку.

Сушена суміші трав ТМ «Приправка» у своєму складі містить від 9 до 14 інгредієнтів, на відміну від конкурентів, із вмістом від 5 до 9 інгредієнтів.

Важливо, що традиційні букети базиліку, розмарину, орегано, м’яти, майорану неперевершено доповнюють ароматний часник, духмяна лимонна трава, пікантний чилі. Пелюстки соняшника створюють насичений жовтий відтінок у готових стравах, а гібіскус придає кислинку.

Важливим є різновид упаковки для готової продукції. Всі прянощі упаковані у паперові або поліетиленові пакетики вагою від 10 до 60 г. В деяких

упаковках є прозоре вікно, що дозволяє споживачу переконатися в якості прянощів.

ПрАТ «Укроптбакалія» (ТМ «Мрія») є одним із провідних українських брендів, що спеціалізується на виробництві спецій та приправ. Діяльність компанії була розпочата у Чернігові в 1996 році, і з того часу вона зарекомендувала себе як виробник високоякісної продукції для кулінарного використання. Асортимент бренду включає широкий вибір натуральних інгредієнтів, починаючи від комплексних сумішей спецій і закінчуючи окремими прянощами, які можна знайти як у супермаркетах, так і в онлайн-магазинах. Виробничий процес «Мрії» забезпечує суворий контроль на всіх етапах — від збору сировини до пакування, що сприяє збереженню автентичного смаку і корисних властивостей продукції. Компанія здобула високу оцінку споживачів завдяки винятковій якості своєї продукції, її натуральності і доступним цінам [35].

Асортимент прянощів ТМ «Мрія» представлений в табл. 3.2.

Таблиця 3.2

Асортимент прянощів ТМ «Мрія»

Назва	Склад	Вага та вид упаковки	Термін зберігання
Плоди			
 Перець чорний	Перець чорний мелений	20 г поліетиленовий пакет	18 міс.
 Перець чорний	Перець чорний горошком	20 г поліетиленовий пакет	18 міс.
	Перець чорний подрібнений, коріандр мелений, зерна гірчиці, перець червоний подрібнений, паприка подрібнена	30 г поліетиленовий пакет	22 міс

Суміш перців з прянощами подрібнена			
 Суміш перців Імператорська	Перець чорний, перець сичуанський, перець зелений, перець рожевий, перець білий, перець кубеба, перець мелегета	30 г поліетиленовий пакет	22 міс.
 Перець духмяний	Перець духмяний горошком	20 г поліетиленовий пакет	18 міс.
 Коріандр	Коріандр мелений	20 г поліетиленовий пакет	12 міс.
 Ванілін	Ваніль мелена	2 г поліпропілен/папір етикеточний	24 міс
Листя			
 Лавровий лист	Лавровий лист	10 г поліетиленовий пакет	12 міс
Коріння			
 Куркума	Куркума мелена	15 г поліетиленовий пакет	12 міс
Кора			

 Кориця	Кориця мелена	15 г поліпропілен/папір етикеточний	24 міс
Квіти та їх частини			
 Гвоздика	Гвоздика ціла	10 г поліетиленовий пакет	12 міс
Пряні овочі			
 Паприка мелена	Паприка мелена	20 г поліетиленовий пакет	18 міс
 Перець червоний	Перець червоний мелений	20 г поліетиленовий пакет	18 міс
Суміш трав			
 Суміш прянощів Прованські трави	розмарин сушений, тим'ян сушений, базилік сушений, м'ята сушена, зелень петрушки сушена, майоран сушений, кмин цілий, лаванда сушена, насіння фенхелю, орегано сушене, лавровий лист мелений	20 г поліетиленовий пакет	22 міс
 Суміш прянощів Італійські трави	Зелень базиліка сушена, зелень петрушки сушена, зелень орегано сушена, часник сушений, паприка сушена, цибуля ріпчаста сушена, розмарин сушений, кмин цілий	20 г поліетиленовий пакет	22 міс
Суміш прянощів			

 Суміш прянощів Хмелі-сунелі по-грузинськи	Коріандр мелений 30%, листя базиліку мелене, фенугрек мелений, листя чаберу мелене, листя петрушки мелене, листя майорану мелене, кріп мелений, перець червоний мелений, листя м'яти мелене	20 г поліетиленовий пакет	22 міс

Для пошанувачів продукції даної торгової марки у мережі представлено біля 16 найменувань традиційних прянощів.

Варто відмітити новий дизайн упакування та високоякісну сировину прянощів «Ванілін» та «Кориця», які позиціонуються як інгредієнти для домашньої кондитерської.

Ванілін є синтетичним аналогом природної ванілі, який представлений у вигляді безбарвних кристалічних частинок із виразним ванільним ароматом. Його характерною рисою виступає інтенсивний аромат і слабка гіркувата нотка у смакових відчуттях. Речовина характеризується швидким, повним і беззалишковим розчиненням у гарячій воді. Основною сферою застосування ваніліну є його використання як ароматизатора у виробництві кондитерських виробів. Він є незамінним компонентом для виготовлення морозива, шоколадної продукції, цукерок, хлібобулочних виробів, пудингів, суфле, варення та сиропів.

Суміш прянощів «Хмелі-сунелі по-грузинськи» ТМ «Мрія» у своєму складі містять листя базиліку мелене, листя петрушки мелене, листя чаберу мелене, коріандр мелений 30%, фенугрек мелений, листя майорану мелене, кріп мелений, перець червоний мелений та листя м'яти мелене. Мабуть, найвідоміша спеція, яка прийшла до нас із Грузії. Її використовують у найрізноманітніших стравах: від м'ясних до супів, від основних страв до соусів. Хмелі-сунелі здатна чудово прикрасити практично будь-яку страву, надаючи їй характерного кавказького аромату. Ця приправа ідеально комбінується зі стравами з м'яса — свинини, баранини чи яловичини, а також птиці й риби.

Вона є незамінною у рецептах деяких традиційних грузинських делікатесів, таких як сациві, харчо, ткемалі або аджика. Окрім того, хмелі-сунелі часто додають до овочевих страв, рису, а також різноманітних заготовок, наприклад, маринадів.

«Куркума мелена» є однією з найяскравіших приправ і відзначається насиченим жовтогарячим кольором та ніжним ароматом, що робить її популярною для приготування численних кулінарних страв. Також ця спеція часто використовується як природний барвник.

Всі види представлених прянощів ТМ «Мрія» упаковані у поліетиленовий пакет вагою від 2 г (ванілін) до 30 г. Термін їх зберігання - від 12 до 24 міс. І залежить від виду сировини і способів його підготовки.

Протягом понад десяти років команда торгової марки «Любисток» займається виробництвом натуральних спецій, прянощів та приправ високої якості. Уся продукція виготовляється без використання ГМО, консервантів, штучних барвників та ароматизаторів, що підкреслює її природність і безпеку для споживачів. ТМ «Любисток» став першопроходьцем в Україні у створенні серії органічних спецій. Завдяки модернізації виробничих потужностей було встановлено високотехнологічне обладнання для пакування продукції, яке відповідає останнім вимогам міжнародних стандартів. Сьогодні ТМ «Любисток» активно розширює свою присутність на міжнародному ринку. Продукція компанії здобула визнання не лише в Україні, але й у Польщі, Німеччині, Румунії та інших країнах Європи [36].

Асортимент прянощів ТМ «Любисток» досить різноманітний та оригінальний і представлений в табл. 3.3.

Таблиця 3.3

Асортимент прянощів ТМ «Любисток»

Назва	Склад Харчова цінність	**Країна походження сировини**	Вага та вид упаковки	Термін та умови зберігання
Насіння				

 Гірчиця насіння	Насіння гірчиці	**Мексика**	50 г паперовий пакет	24 міс.
Плоди				
 Перець духмяний	Перець духмяний	**Мексика**	15 г паперовий пакет	24 міс.
 Перець чорний	Перець чорний мелений	В’єтнам	50 г паперовий пакет	24 міс.
 Кмин	Кмин цілий	**Єгипет**	15 г паперовий пакет	24 міс.
 Коріандр	Коріандр цілий	**Єгипет**	20 г паперовий пакет	24 міс.
Кора				
 Кориця мелена	Кориця сушена мелена	Індонезія	30 г пакет із зіп-застібкою	24 міс.
Квіти та їх частини				

 Гвоздика	Гвоздика ціла	Бразилія	8 г паперовий пакет	24 міс.
Коріння				
 Імбир	Імбир мелений	Індія	10 г паперовий пакет	24 міс.
 Імбир	Імбир мелений	Індія	30 г пакет із зіп-застібкою	24 міс.
Листя				
 Лавровий лист	Лавровий лист	Грузія	10 г паперовий пакет	24 міс.
Пряні овочі				
 Перець червоний мелений чилі	Перець червоний мелений чилі	Індія	20 г паперовий пакет	24 міс

 Іспанська копчена паприка	Перець червоний паприка копчена сушена мелена	Іспанія	25 г пакет із зіп-застібкою	24 міс.
 Часник сушений	Часник сушений гранульований	Китай	30 г пакет із зіп-застібкою	24 міс.
Пряні трави				
 Базилік	Базилік сушений	Єгипет	10 г паперовий пакет	24 міс.
 Зелень кропу	Кріп сушений	Єгипет	10 г паперовий пакет	24 міс.
Суміш прянощів				
 Пряноші для глінтвейну	Кора кориці, цедра апельсину шматочками, бадьян, кардамон цілий, перець духмяний горошок, мускатний горіх та імбир подрібнені, гвоздика.		10 г паперовий пакет	24 міс.
	Родзинки світлі (виноград сушений) – 27 %, мускатний горіх, паличка кориці, цедра апельсина сушена шматочками, бодян, імбир сушений різаний,		30 г паперовий пакет	24 міс.

Прянощі для глінтвейну із родзинками	гвоздика, кардамон, перець чорний горошок, перець духмяний горошок.			

З представленого асортименту прянощів у кількості 16 найменувань, найбільшу частку займають плоди – перець чорний, перець духмяний, кмин, коріандр та пряні овочі - перець червоний мелений чилі, іспанська копчена паприка та часник сушений.

Насіння гірчиці як пряний і ароматний інгредієнт чудово доповнює ковбасні вироби та смажену свинину, є незамінним компонентом для створення маринадів і солінь, збагачуючи їх унікальним ароматом. ТМ «Любисток» представляє на ринку насіння гірчиці з Мексики, яке характеризується такою харчовою цінністю, г /100 г: білки - 29, жири - 31, вуглеводи - 24. Енергетична цінність (калорійність) на 100 г продукту: 470 ккал.

Насіння кінзи - коріандр має солодкувато-гострий смак і пасує до маринованих оселедців, грибів та овочів. Свіжий пряний аромат розкривається при його використанні у супах, розсолах та соліннях, доповнює смак ковбасних виробів, печінки та дичини. Також його вводять у тісто для батонів та хлібців. Доцільно комбінувати коріандр із анісом, корицею, м’ятою, гвоздикою, куркумою, куміном, мускатним горіхом, фенхелем, чорним перцемта базиліком.

Кмин ТМ «Любисток» характеризується багатим пряним ароматом і злегка пекучим смаком із відтінками кропу та анісу. Цю пряність широко застосовують у кулінарних традиціях Німеччини, Австрії, Чехії, Угорщини, країн Балтії та Скандинавії. Насіння кмину є інгредієнтом для приготування несолодкої випічки, різноманітних маринадів, а також таких страв, як плов, гуляш, тушкована капуста та овочеві делікатеси. З метою досягнення максимального аромату перед використанням насіння рекомендується злегка обсмажити на сухій сковороді. Кмин ідеально поєднується з такими спеціями та травами, як коріандр, кумін, паприка, петрушка, тим'ян і чорний перець, створюючи гармонійні смакові композиції в кулінарії.

Індонезійська солодкувато-пряна кориця виробництва даної торгової марки чудово підкреслює смак випічки, десертів, фруктових салатів, солодких каш, запіканок, джемів, варення та напоїв. Також її використання додає витончену пікантність маринадам, домашнім кетчупам, кисло-солодким соусам і м'ясним стравам. Важливим є її поєднання з бодяном, гвоздикою, ваніллю, духмяним перцем, кардамоном, мускатним горіхом, перцем чилі та коріандром для приготування ароматних страв.

Дві асортиментні позиції індійського сушеного імбиру можна використати як пікантну добавку до м'ясних та рибних страв, маринадів та овочевих рагу. Особливо потрібно врахувати його гармонійне поєднання з духмяним перцем, гвоздикою, корицею, кардамоном та шафраном.

Пряність **«Іспанська копчена паприка», яку** висушили під сонцем та дбайливо прокоптили на дубових дровах, має виразний димний аромат і м'який солодкуватий смак. Нею доречно прикрашати страви із м'яса, бобових, овочів, морепродуктів, а також надавати пікантності ковбаскам паельї, чорізо, стейкам, печеним реберцям, томатним супам, гарнірам із рису та картоплі, маринадам.

Оригінальним доповненням асортименту продукції торгової марки «Любисток» є «Прянощі для глінтвейну» та «Прянощі для глінтвейну із родзинками». Глінтвейн – це яскравий та святковий, зігріваючий й незамінний у холодну пору напій. Рецептурний склад таких прянощів досить оригінальний - виноград сушений (27 %), мускатний горіх, цедра апельсина сушена шматочками, паличка кориці бодян, імбир сушений різаний, кардамон, гвоздика, перець духмяний горошок та перець чорний горошок.

Для більшої виразності і пізнаваності виробник запровадив оригінальну фігурну упаковку - із зіп-застібкою. Також таке пакування зберігає духмяність кориці, куркуми, імбиру та часнику досить тривалий час. Тому споживач, щоразу користуючись цими прянощами, будете насолоджуватись насиченим смаком та яскравим ароматом. Додатково на звороті наведені апетитні рецепти з використанням зазначених прянощів.

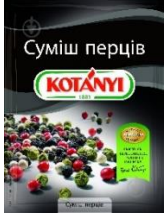
Прянощі ТМ «Любисток» рекомендують зберігати у сухих, чистих та добре вентильованих приміщеннях, без шкідників та плісняви. Температурний режим - не вище ніж 25 °С, а відносна вологість повітря не більше 75 %.

Досить оригінальним асортиментом на ринку представлена продукція ТМ «Kotányi» (Австрія). Вітчизняні покупці вико цінять якість та зручність у використанні прянощів даної торгової марки (табл. 3.4.) [37].

Прянощі ТМ «Kotanyi» представлені 14 найменуваннями. Особливо варто виділити суміш перців із копченим перцем, яка поєднує різноманітність найкращих сортів перцю в одному зручному скляному млині. У складі суміші рожеві ягоди, а також зелений, білий і чорний перець, делікатно підкопчений для додання йому особливого димчастого аромату. Вона чудово підходить для надання пікантності стравам, даруючи їм багатий смаковий і ароматичний відтінок.

Таблиця 3.4

Асортимент прянощів ТМ «Kotányi»

Назва	Склад	Вага та вид упаковки	Термін зберігання
Плоди			
 Суміш перців	Суміш перців (чорний, білий, зелений), рожеві ягоди	35г Скляна баночка з млином	48 міс.
 Суміш перців з копченим перцем	Перець підкопчений (чорний, білий, зелений), рожеві ягоди	42,5 г Скляна баночка з млином	48 міс.
 Суміш перців	Перець (чорний, білий, зелений), рожеві ягоди	21 г Поліетиленовий пакет	36 міс.

 Суміш перців	Перець (чорний, білий, зелений), рожеві ягоди	70 г Поліетиленовий пакет	24 міс.
 Ваніль	Ваніль	2 г Поліетиленовий пакет	36 міс.
Коріння			
 Куркума	Куркума мелена	25 г Поліетиленовий пакет	48 міс.
Кора			
 Кориця	Кориця мелена	25 г Поліетиленовий пакет	48 міс.
Листя			
 Лавровий лист	Лавровий лист подрібнений	4 г поліетиленовий пакет	36 міс
Пряні трави			
 Базилік	Базилік мелений	14 г поліетиленовий пакет	36 міс.
 Майоран	Майоран мелений	14 г поліетиленовий пакет	36 міс.

Суміші трав			
 Трави французькі	Розмарин, тим’ян, паприка, петрушка, куркума, пажитник, базилік, чабер, естрагон	35г Скляна баночка з млином	48 міс.
 Трави Італійські	Орегано, базилік, майоран, розмарин, чабер, тим'ян, шавлія	14 г поліетиленовий пакет	36 міс.
Пряні овочі			
 Паприка підкопчена	Паприка підкопчена	25 г Поліетиленовий пакет	48 міс.
 Паприка	Паприка мелена	25 г Поліетиленовий пакет	48 міс.

Особлива формула забезпечує насичений перцево-димний аромат, який добре всотується і залишається помітним тривалий час. Конструкція млинка дозволяє змелювати трохи суміші перед подачею, щоб скуштувати свіжий і глибокий смак.

Стручки ванілі від Kotányi мають ніжний аромат та солодкий пряний смак. Для її використання необхідно розрізати стручок «Ванілі Бурбон» навпіл гострим ножем та вийняти кінцем ножа насіння.

Пряні трави – базилік, майоран та інші суміші мають насичений виразний аромат. Вони надзвичайно популярні в італійській, грецькій та кавказькій кухнях. Їх додавання покращує смак в овочевих салатів, рагу, запіканок, паштетів, піци та паст.

Виробник позиціонує термін зберігання виготовлених прянощів від 36 до 48 місяців.

Бренд Kamis ще з 1991 році здобув довіру споживачів. Вона стала засновником формування категорії спецій у Польщі, активно інвестуючи в інновації та змінюючи традиційне уявлення про прянощі й кулінарію. З того часу українське представництво ТОВ «Каміс-Приправи» утвердилося як один із ключових гравців ринку спецій та приправ в Україні.

На полицях магазинів сьогодні можна придбати понад 16 найменувань прянощів (табл. 3.5) [38].

Таблиця 3.5

Асортимент прянощів ТМ «Kamis»

Назва	Склад	Вага та вид упаковки	Термін зберігання
Плоди			
 Перець чорний мелений	Перець чорний мелений	20 г Паперовий пакет	36 міс.
 Перець чорний горошком	Перець чорний горошком	42 г Скляна баночка	48 міс.
 Перець білий мелений	Перець білий мелений	20 г Паперовий пакет	36 міс.
Листя			
 Лавровий лист	Лавровий лист	5 г Паперовий пакет	

Кора			
 Кориця	Кориця мелена	13 г Паперовий пакет	36 міс.
Насіння			
 Кумін	Кумін	15 г Паперовий пакет	36 міс.
Пряні овочі			
 Перець чилі	Перець чилі	15 г Паперовий пакет	36 міс.
 Перець чилі каєнський	Перець чилі каєнський	32 г Скляна баночка	36 міс.
 Паприка солодка	Паприка солодка мелена	40 г Скляна баночка	36 міс.
 Часник	Часник гранульований	25 г Паперовий пакет	36 міс.
	Часник гранульований	55 г Скляна баночка	36 міс.

Часник			
Пряні трави			
 Розмарин	Розмарин сушений	10 г Паперовий пакет	36 міс.
 Базилік	Базилік сушений	10 г Паперовий пакет	36 міс.
 Орегано	Орегано сушене	10 г Паперовий пакет	36 міс.
Суміш трав			
 Прованські трави	Базилік, майоран, розмарин, шавлія, чабер, орегано, тим’ян, м'ята	10 г Паперовий пакет	36 міс.
 Трави «Італійської кухні»	Орегано, часник, базилік, чабер, цибуля	10 г Паперовий пакет	36 міс.

Прянощі «Часник Kamis» гранульований можна використовувати до різноманітних страв - різних сортів м'яса. Неповторний аромат і характерна пікантність покращують смак свинини або яловичини. Він також чудово підходить як добавка до соусів чи супів. Також часник сушений упакований у інноваційні баночки. Вони досить зручні, спеції довше залишаються свіжими, баночку можна наповнювати декілька разів, а кришка зверху вміщає дозу цілої чайної ложки.

Прянощі «Перець чилі кайенський» в європейській кухні використовують для приготування сирів та страви з яєць, в італійській – у пасти

та запіканки, у мексиканській – у тако, фахітас і бурітто, в індійській – у рагу та каррі. З кайенського меленого перцю виготовляють салатні заправки, соуси і навіть додають у мармелад та шоколад, посипають страви із бобових та цільно зернових круп.

Його хімічний склад представлений 27% білків, 29% жирів та 19% вуглеводів. Серед вітамінів : А – 21 мг, Е – 1,6 мг, С – 4 мг, B_6 – 0,1 мг, ніацин – 0,5 мг. Цінними є макро та мікроелементи: магній – 8 мг, натрій – 1,6 мг, кальцій – 7,8 мг, цинк – 0,1 мг, залізо – 0,4 мг, фосфор – 15,4 мг.

Лавровий лист ТМ «Kamis» має ніжний та злегка пряний смак. Виробник ретельно дбає про те, щоб листя не втратило свій колір, смак і неповторний аромат під час сушіння. Перед використанням для приготування страв, його необхідно подрібнити, щоб виділити інтенсивний аромат прянощів. До перших страв додають його за 5 хвилин до готовності, до других - за 8-10 хвилин.

Варто виділити пряність «Розмарин Kamis», який має сильний аромат, пряний, пекучий та злегка гіркуватий смак. Його використовують для приправлення м'ясних страв (свинина, баранина, птиця та оленина). Чудовий він для ароматизації овочевих супів, картоплі, соусів [39].

Композиція з 8 пряних трав входить у склад суміші трав «Прованські трави», яку зручно використовувати як дозовану пряність для заправки гарячих страв.

Наші дослідження асортименту прянощів показали, що їх сучасний асортимент формується завдяки великій кількості виробників. Але ми приділили увагу лише п’ятірці найкрупніших з них. В результаті, було встановлено, що найбільшу часку в асортименті – 28 % займають приправи ТМ «Приправка», а бренди з іноземним капіталом ТМ «Kamis» і ТМ Kotányi» представляють 18% та 16% відповідно (рис. 3.1).

Враховуючи формування асортименту прянощів залежно від частини рослини, яка використовується для їх виготовлення нами представлений їх аналіз на рис 3.2. Вагому частку займають класичні прянощі - плоди – 28 % (перець, ваніль, мускатний горіх тощо). Пряні овочі – часник, паприка - з

часткою - 19 % також користуються попитом у споживачів, оскільки є зручними у використанні і різняться смаковими особливостями завдяки ефірним оліям. Пряноші гвоздики з часткою 3% представляють частину рослин – квіти, та реалізуються як в цілому вигляді, так і подрібненому.

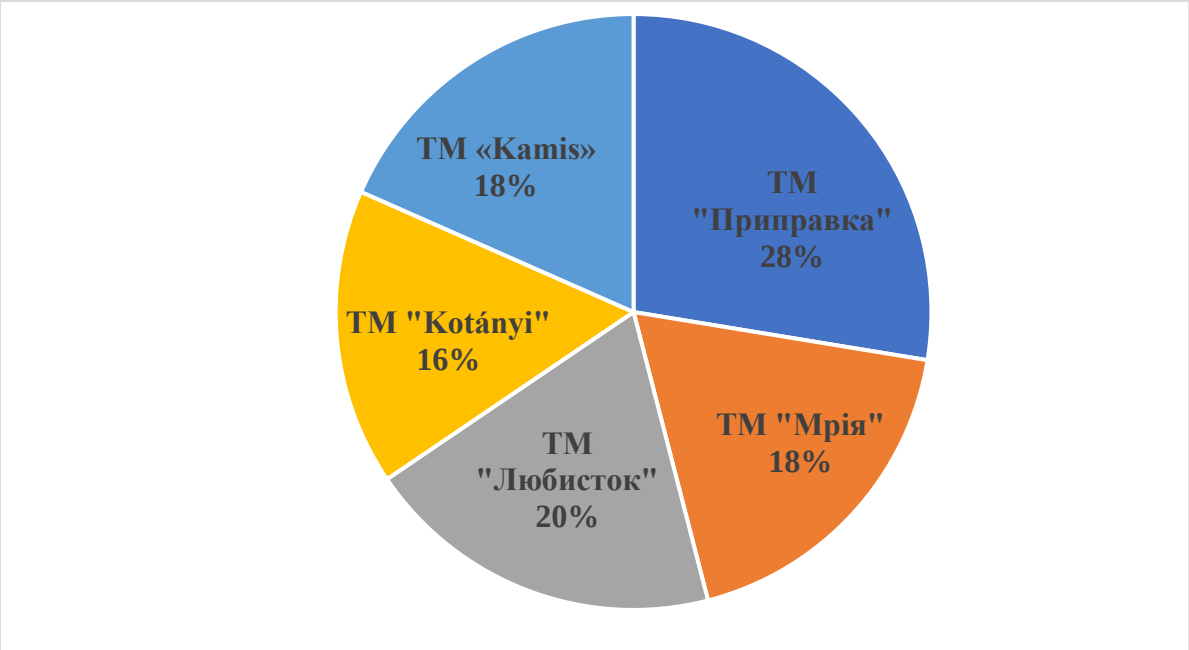


Рис. 3.1. Структура асортименту прянощів, що реалізується у роздрібній торговельній мережі м. Львова, за виробниками, %

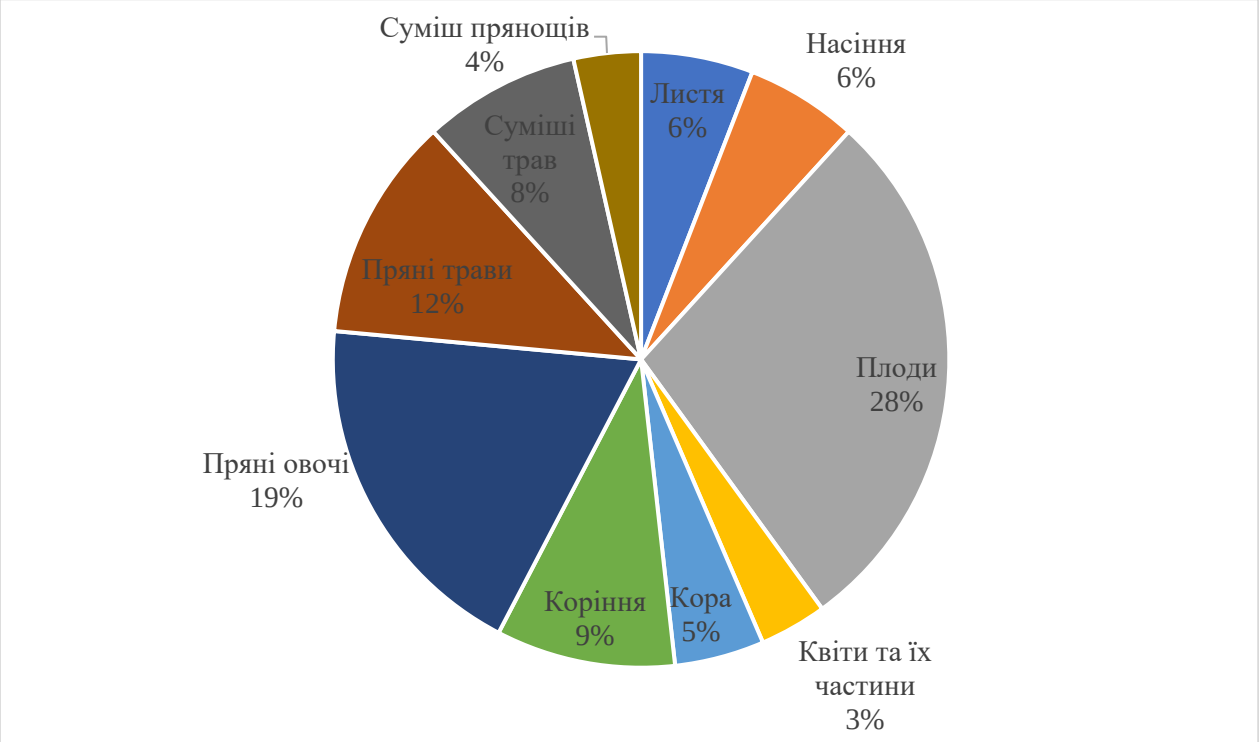


Рис. 3.2. Структура асортименту прянощів, що реалізується у роздрібній торговельній мережі м. Львова, залежно від частини рослини, %

Отже, асортимент прянощів у роздрібній торговельній мережі представлений відомими торговельними марками і є досить традиційним за видами.

3.2. Порівняльна оцінка асортименту приправ різних товаровиробників, що реалізується у роздрібній торговій мережі м. Львова

Зростаючий інтерес до різноманітної міжнародної кухні та ароматних етнічних страв сприяє активному розвитку ринку соусів, заправок і приправ. Люди дедалі частіше стикаються з необхідністю вести динамічний стиль життя, що призводить до значного зростання попиту на готові до споживання продукти. Соуси та приправи стають простим і швидким рішенням для того, щоб збагатити страви новим смаком і зробити їх більш різноманітними, одночасно задовольняючи потреби тих, хто обмежений у часі.

Досить розповсюдженою приправою у торговельній мережі сьогодні є соєвий соус (табл. 3.6.). Він є невід'ємним компонентом азійської кухні, відзначаючись унікальним смаком умамі та здатністю гармонійно підсилювати відтінки смаків у різноманітних стравах. Його використовують для приготування суші, у рецептурах смажених страв, виступаючи універсальним і водночас вишуканим кулінарним додатком.

Таблиця 3.6

Асортимент соєвих соусів

Назва	Рецептурний склад	Вид та об'єм тари	Умови та термін зберігання
 Соєвий соус «Класичний» ТМ «Торчин», (Україна)	Вода питна, цукор, порошок соєвого соусу (6.5%) (соя, пшениця (містить глютен), сіль кухонна, мальтоза), сіль кухонна, регулятор кислотності (кислота лимонна)	500 мл Скляна пляшка	18 міс. Температура зберігання 0..+25 ºС

 Соус соєвий «Теріякі», ТМ «Торчин» (Україна)	вода питна, цукор, сіль кухонна, порошок соєвого соусу 5.8% (соя, пшениця, мальтоза), оцет спиртовий, ароматизатори (часник, імбир). Може містити селеру, яєчні продукти, молочні продукти, гірчицю, кунжут.	500 мл Скляна пляшка	18 міс. Температура зберігання 0..+25 ºС
 Соус соєвий ТМ «Чумак» (Україна)	Вода питна, сіль кухонна, порошок соєвого соусу 3% (ферментований соєвий соус, загущувач – мальтодекстрин, підсилювач смаку та аромату – глутамат натрію, підсилювач смаку – глутамат натрію та риболови, барвник – цукровий колер, регулятор кислотності – кислота оцтова, консервант – бензоат натрію, натуральний екстракт солодкої трави стевії).	920 мл Пластикова пляшка	12 міс. Температура зберігання 1..+25 ºС
 Соус соєвий ТМ «Bonsai» класичний (Україна)	Вода питна, сіль кухонна, порошок соєвого соусу (2.5%), (соєвий соус (містить сою, глютен), мальтодекстрин, підсилювач смаку глутамат натрію, барвник колер карамельний, сіль кухонна), підсилювачі смаку глутамат натрію та риботид, барвник колер карамельний, регулятор кислотності кислота оцтова, консервант бензоат натрію, натуральний екстракт солодкої трави стевії.	500 мл Пластикова пляшка	12 міс.
 Соус соєвий Унагі ТМ «Hokkaido Club» (Україна)	вода питна, цукор, порошок соусу соєвого 5,2% (ферментований соус соєвий (боби соєві знежирені, пшениця, сіль кухонна, вода питна), гідролізований протеїн соєвий, мальтоза, барвник карамельний колер III, підсилювачі смаку та аромату (глутамат натрію, інозинат натрію, гуанілат натрію)), крохмаль кукурудзяний модифікований, сіль кухонна, барвник карамельний колер IV, регулятор кислотності кислота лимонна, консерванти (бензоат натрію, сорбат калію), стабілізатор ксантанова камідь	165 мл Пластикова пляшка	12 міс. сухе, чисте, добре вентильоване місце, без потрапляння прямих сонячних променів

 Соус соєвий ТМ «Щедро» класичний (Україна)	Вода питна, цукор білий кристалічний, сіль харчова, порошок соєвого соусу (3.2%) (соус соєвий ферментований, мальтодекстрин, барвник Карамельний колір (містить сульфіти)), білок соєвий гідролізований пастоподібний темний (2.4%), розчин оцтової кислоти 9% (вода питна, кислота оцтова), підсилювачі смаку та аромату: глутамат натрію, риботайд (гуанілат натрію, інозинат натрію), барвник Карамельний колір (містить сульфіти), регулятор кислотності лимонна кислота, консерванти: бензоат натрію, сорбат калію	200 мл Скляна пляшка	18 міс
 Соус соевий ТМ «Kikkoman», (Нідерланди)	соєві боби, пшениця, сіль, вода	150 мл Скляна пляшка	24 міс.
 Соус Унагі Professional (Україна)	Вода, соя ,сіль, спиртовий оцет	1 л Пластикова пляшка	24 міс.
 Соус соєвий ТМ «Akura» для суші (Україна)	Вода питна, сіль кухонна, концентрований соєвий соус (вода, соєві боби, сіль кухонна, борошно пшеничне), загущувач мальтодекстрин, барвник карамель Е150d, підсилювач смаку та аромату, глутамат натрію, гуанілат динатрію, інозинат натрію, регулятор кислотності, кислота оцтова, консерванти: бензоат натрію, сорбат калію, дріжджовий екстракт, підсолоджувач сахарин натрію. Може містити селеру	50 г Dip-пак	12 міс. Температура зберігання 2..+25 ºС

 Соус соєвий з часником Sempio для курки (Південна Корея)	Вода, натуральний соєвий соус (знежирені соєві боби, пшениця, сіль, спиртних напоїв), цукру, кукурудзяний сироп, цибуля, модифікований крохмаль, часник, червоний перець, фруктоолігосахарид, екстракт часнику, барвник «Карамель», імбир, бензоат натрію (менше 1/10 від 1 % у вигляді консерванту), динатрію інозинат, динатрію гуанілат, ксантанова камедь, часникова олія. Інформація про алергени: Містить пшеницю та сою.	250 мл Пластикова пляшка	12 міс. Температура зберігання 0..+25 ºС
 Соус соєвий Kaiseki легкий (Китай)	пшениця, соя, вода, сіль	1 л Пластикова пляшка	18 місяців за температури від 8°С до 15°С
 Соус соєвий Kania (Нідерлданди)	вода, патока, цукор, соєвий соус (вода, соя, пшениця, сіль), оцет, натуральні ароматизатори	500 мл Скляна пляшка	24 міс.
 Соус соєвий «Оригінальний» ТМ «Heinz» (Велика Британія)	Вода, глюкозно-фруктозний сироп, цукор, сіль, патока, соя (2.5%), екстракт дріжджів, кислота молочна, барвник (карамель), пшеничне борошно, екстракти трав і приправ	150 мл Скляна пляшка	30 міс.

Соєвий соус – рідка приправа, що виготовляється з ферментованих соєвих бобів, пшениці, солі та води. За видами даний вид соусу може бути класичний або світлий (основний, універсальний варіант), темний (більш

насиченого смаку та кольору, часто солодший), солодкий густий (з додаванням цукру та спецій) та білий соєвий соус (безбарвний, використовується як приправа, не впливає на колір страви). Він має унікальний харчовий профіль, містить незамінні амінокислоти, вітаміни та мінеральні речовини. Але він також має високий вміст натрію (878 мг Na на столову ложку, що становить 38,2% від добової норми), що може бути проблемою для тих, хто стежить за дозуванням солі у своєму раціоні. Помірність є ключовим принципом при використанні соєвого соусу, щоб отримати його потенційну користь для здоров'я, уникаючи при цьому надмірного споживання натрію. Вчені з Сінгапуру встановили, що антиоксиданти, присутні у ферментованій сої, мають майже в десять разів сильнішу дію, ніж ті, що містяться у вині, і перевищують ефективність вітаміну С аж у сто п'ятдесят разів. Ці антиоксиданти відіграють важливу роль для здоров’я людини. Вони нейтралізують вплив «вільних радикалів», які руйнують клітини організму, сприяють процесу старіння та розвитку різних хвороб, серед яких серцево-судинні захворювання і рак [40].

Також треба врахувати, що соєвий соус включає глютен, білок, що присутній у зернових культурах, таких як пшениця. У осіб, які страждають на целіакію, глютен провокує імунну реакцію, що спричиняє ушкодження слизової оболонки тонкого кишечника. Крім того, люди з алергією або підвищеною чутливістю до глютену та продуктів із пшениці мають також уникати споживання соєвого соусу.

З 13 найменувань соєвих соусів представлених у мережі є продукція вітчизняних торгових марок - «Торчин», «Чумак», «Щедро», «Bonsai», «Hokkaido Club». Споживачі довіряють цим виробникам, хоча дана продукція не є їх профілюючою.

При аналізі складу даної продукції окрім традиційних сої, пшениці, води та солі виробники використовують підсилювачі смаку - глутамат натрію, риботид, регулятор кислотності - кислота молочна, лимонна та оцтова, загущувачі - модифікований крохмаль, мальтодекстрин та ксантанова камедь, барвник - колер карамельний, консервант - бензоат натрію. Такі інгредієнти

змінюють колір, смак та аромат соусу, але не дуже добре впливають на їх харчову цінність.

Але виробники також використовують і натуральні інгредієнти для формування поліпшеного смаку та аромату соєвих соусів. Так, екстракт солодкої трави стевії, який виготовляють з листя рослини *Stevia rebaudiana*, в сотні разів солодший за цукор. Він не містить калорій, не впливає на рівень глюкози у крові і це робить його ідеальним для використання у харчуванні людей із діабетом.

Використані екстракти трав, прянощів та пряних овочів значно поліпшують смак соусів і відповідно страв.

Якщо охарактеризувати соєвий соус ТМ «Т**орчин»** зі смаком теріякі, то він являє собою – універсальну приправу із легким пікантним смаком, який завдяки своїй ніжній текстурі добре підходить для заправки готових страв, так і в процесі їх приготування.

Соєвий соус ТМ «Kikkoman» виготовляється із чотирьох основних інгредієнтів: пшениці, соєвих бобів, солі та води за допомогою традиційного японського процесу варіння, відомого як «хонджозо», що оснований на природніх силах бродіння.

Соус Унагі ТМ «Professional» - густий, солодкий із насиченим смаком, який ідеально підходить для страв з вугра (унагі), глазурування запеченої риби, а також для маринування м’яса чи як соус-діп.

Соєвий соус ТМ «Kania» із пікантним солодкуватим смаком, достатньо густої консистенції. У його складі окрім соєвих бобів, цукру доданий часник та інші натуральні інгредієнти.

Соус соєвий з часником ТМ «Sempio» призначений для готування страв з курки по-корейськи та подають до картоплі фрі, нагетсів та хот-догів.

Запропоновані у мережі соєві соуси фасовані в основному у пляшки зі скла або полімерні. Їх об’єм від 150 мл до 1000 мл.

З метою збереження свіжості та якості соєвого соусу його потрібно зберігати в прохолодному, темному місці, захищеному від прямих сонячних

променів. Після відкриття найкраще зберігати його в холодильнику, щоб зберегти смак і запобігти псування. Термін зберігання – від 12 до 30 міс.

Соуси та закуски на основі хрону відомі ще з давніх часів. Цей класичний гострий соус із насиченим рубіновим відтінком і сьогодні зберігає свою популярність, виступаючи чудовим доповненням до різноманітних страв та закусок. Цікаве поєднання інгредієнтів, які мають високу харчову цінність кожен окремо, а разом створюють справжнє багатство корисних речовин. Асортимент даного виду приправ досить обмежений і представлений у табл. 3.7

Таблиця 3.7

Асортимент приправи «Хрін столовий»

Назва	Рецептурний склад	Вид та вага упаковки	Умови та термін зберігання
 Хрін з буряком «ТМ «Верес»	Вода питна, корінь хрону (38%), цукор, буряк, олія соняшникова рафінована дезодорована, сіль кухонна, регулятори кислотності: кислота оцтова, кислота лимонна, натрій двовуглекислий (сода харчова), стабілізатори: концентрат білків молочної сироватки, ксантанова камедь, гуарова камедь, барвники: червоний буряковий, азорубін, антиоксидант кислота аскорбінова	190 г Скляна банка	45 діб Температура зберігання +10...+25 °С
 Хрін білий гострий «ТМ «Верес»	Корінь хрону (45%), вода питна, цукор, олія соняшникова рафінована дезодорована, сіль кухонна, регулятори кислотності: кислота оцтова, кислота лимонна, натрій двовуглекислий (сода харчова), стабілізатори: концентрат білків молочної сироватки, ксантанова камедь, гуарова камедь, барвник діоксид титану, антиоксидант кислота аскорбінова	130 г Doy-пак	120 діб Температура зберігання +10...+25 °С
 Хрін Вінницький з буряком ТМ «Aro»	корінь хрону свіжий (42.5%), вода питна, буряк столовий свіжий (8.4%), цукор, сіль кухонна, регулятор кислотності (Е260)	200 г Скляна банка	30 діб Температура зберігання +0...+4 °С

 Хрін з вершками ТМ «Haas»	хрін тертий, ріпакова олія, вершки 25%,спиртовий оцет, цукор, сироватка порошкова, згущувач: гуарова камідь, ксантан, йодована сіль, підкислювач: лимонна кислота, антиоксиданти: аскорбінова кислота, метабісульфіт натрію	190 г Скляна банка	45 діб Температура зберігання +10...+25 °С
 Хрін з червоним буряком “Пікантно-гострий” ТМ «Haas»	червоний буряк 55%,хрін тертий, цукор, винний оцет, ріпакова олія, лимонна кислота, йодована сіль, антиоксидант: аскорбінова кислота, баластна речовина лимонне волокно, загущувач: ксантова камідь, гуаранова камідь, ароматизатор, консервант: сорбіт калію.	190 г Скляна банка	45 діб Температура зберігання +10...+25 °С
 Хрін з буряком ТМ «Хуторок»	корінь хрону свіжого 44 %, буряк свіжий 22 %, вода питна, сіль кухонна харчова, цукор білий кристалічний, регулятор кислотності лимонна кислота, консервант сорбінова кислота, підсолоджувач натуральний екстракт солодкої трави стевії. З цукром та підсолоджувачем	190 г Скляна банка	45 діб Температура зберігання +10...+25 °С
 Хрін білий з лимоном ВХС ТО	корінь хрону свіжий, вода питна, цукор, лимони свіжі (2%), сіль кухонна, регулятор кислотності - кислота лимонна, антиоксидант - піросульфіт (метабісульфіт) натрію, барвник титану двоокис, консервант - сорбінова кислота	190 г Скляна банка	120 діб Температура зберігання 0...+20 °С
 Хрін білий органічний ТМ «O_2 Only Organic»	корінь хрону свіжий*, вода питна, цукор*, олія соняшникова*, сіль кухонна, регулятор кислотності - кислота лимонна, стабілізатор камедь ксантанова. (* - сертифіковані органічні інгредієнти)	200 г Скляна банка	180 діб Температура зберігання 0...+20 °С

Хрусткий та пряний хрін є надзвичайно корисною рослиною з багатьма унікальними властивостями. Він багатий на вітаміни групи В, а також К, РР, С і Е, містить магній, кремній, фосфор і сірку. Завдяки високому вмісту антиоксидантів та ензимів, хрін відомий своєю потужною протимікробною та антибактеріальною дією. Хрін допомагає боротися з бактеріями в організмі людини, сприяючи швидшому одужанню від застуди та ГРВІ. Крім того, він здатен знищувати шкідливі мікроорганізми в м'ясі, що сприяє тривалішому його зберіганню при додаванні меленого хрону.

Класичний хрін ТМ «Верес» - дрібно натертий та швидко законсервований, для того щоб не втратити важливою гостроти. Саме такий соус добре доповнює м'ясні страви.

Вершковий хрін для справжніх гурманів ТМ «Haas» ідеально підходить до м’ясних стейків, риби й страв з дичини. Його харчова цінність обумовлена вмістом білків – 3 г, вуглеводів – 14,8 г та жирів – 26,2 г, утому числі насичених -3,5 г.

Хрін білий органічний ТМ «O2 Only Organic» виготовляється із сертифікованих органічних інгредієнтів.

Для упакування хрону столового використовують скляні баночки вагою 190 - 200 г, рідше – полімерну тару – дой-паки, відерця тощо.

Термін зберігання такої приправи досить короткий – 30 - 120 діб.

Популярна приправа «Гірчиця столова» виготовляється з насіння відповідної рослини, що використовується у різних формах (порошок, зерна, готова паста) для м'ясних страв, маринадів, соусів та бутербродів і надає їм гострого смаку. Виготовляється вона шляхом змішування меленого насіння із водою, оцтом й спеціями. Асортимент приправи «Столова гірчиця» наведений у табл. 3.8. і представлений 23 найменуваннями [41-43].

Гірчиця Медова ТМ «Щедро» – це неповторний соус, який вдало поєднує традиційну пікантність гірчиці з природною солодкістю меду. Завдяки гармонійному балансу смаків, вона не вирізняється гостротою, а натомість має

м'який та приємний відтінок, що робить її універсальним доповненням до різноманітних страв.

Таблиця 3.8

Асортимент приправи «Столова гірчиця»

Назва	Рецептурний склад	Вид та вага упаковки	Умови та термін зберігання
 Гірчиця «Вінницька харчосмакова фабрика»	Вода питна, гірчичний порошок, цукор, олія соняшникова, регулятор кислотності - кислота оцтова, сіль кухонна, лист лавровий, перець чорний.	125 г склобанка, кришка лакована типу твіст-офф	Строк придатності: від 0°С до 4°С – 90 діб, від 4°С до 10°С – 60 діб, від 10°С до 20°С – 45 діб
 Гірчиця "Французька" в зернах «Вінницька харчосмакова фабрика»	Вода питна, зерно гірчиці білої та чорної (25,4%), цукор, регулятор кислотності - кислота оцтова, куркума, сіль кухонна, стабілізатор - камідь ксантанова, консервант - кислота сорбінова.	200 г склобанка, кришка лакована типу твіст-офф	180 діб
 Гірчиця з медом та імбиром «Вінницька харчосмакова фабрика»	Вода питна, гірчичний порошок, цукор, олія соняшникова рафінована дезодорована, сіль кухонна, мед натуральний (2%), регулятор кислотності - кислота оцтова, куркума, екстракт стевії, імбир мелений (0,06%), стабілізатор - камідь ксантанова, ароматизатор "Мед".	190 г склобанка, кришка лакована типу твіст-офф	180 діб
 Гірчиця «Вінницька харчосмакова фабрика»	Вода питна, гірчичний порошок, цукор, олія соняшникова, регулятор кислотності - кислота оцтова, сіль кухонна, борошно пшеничне тектурироване, лист лавровий.	200 г склобанка, кришка лакована типу твіст-офф	Строк придатності: від 0°С до 4°С – 90 діб, від 4°С до 10°С – 60 діб, від 10°С до 20°С – 45 діб

 Гірчиця медова ТМ «ЩЕДРО»	Вода питна, цукор, порошок гірчичний 22%, олія соняшникова рафінована дезодорована, сіль кухонна, регулятор кислотності кислота оцтова, мед натуральний 1%, куркума, ароматизатор "Мед", стабілізатор камідь ксантанова, кориця 0,01%.	120 Г дой-пак	180 діб
 Гірчиця французька цільні зерна ТМ «ВЕРЕС»	Вода питна, насіння гірчиці гострої (17.5%), цукор, насіння гірчиці білої (12.5%), насіння гірчиці чорної (4.5%), сіль кухонна, регулятор кислотності кислота оцтова, стабілізатори: ксантанова камедь, гуарова камедь, консервант бензоат натрію, антиоксидант натрію метабісульфіт, барвник екстракт куркуми	130 Г дой-пак	180 діб
 Гірчиця українська ТМ «ВЕРЕС»	Вода питна, зерно гірчиці гострої, цукор, зерно гірчиці білої, сіль кухонна харчова, регулятор кислотності оцтова кислота, олія соняшникова рафінована дезодорована, стабілізатор ксантанова камедь, консервант натрію бензоат, антиоксидант натрію метабісульфіт, ароматизатор гірчиці, екстракт перцю барвник екстракт куркуми	190 г Скляна банка	120 діб за температури 0 - 25 °
 Гірчиця з хроном пікантна ТМ «ВЕРЕС»	Вода питна, насіння гірчиці гострої (26%), цукор, корінь хрону (10%), сіль кухонна, регулятор кислотності кислота оцтова, консервант натрію бензоат, стабілізатор ксантанова камедь, антиоксидант натрію метабісульфіт, барвник екстракт куркуми	130 Г дой-пак	120 діб

 Гірчиця діжонска з цілих зерен ТМ «ТОРЧИН»	Вода питна, зерно гірчиці (25.5%) (білої і чорної), цукор, регулятор кислотності (кислота оцтова),спеції сушені мелені (0.16%) (куркума, кориця), часник сушений (0.15%)	130 Г дой-пак	180 діб
 Гірчиця манго-абрикос ТМ «ЩЕДРО»	Вода питна, цукор, порошок гірчичний 20%, олія соняшникова рафінована дезодорована, сіль кухонна, регулятор кислотності: кислота оцтова, кислота лимонна, пюре манго 0.6%, пюре абрикосове 0.5%, куркума, сік лимонний концентрований, ароматизатори: "Абрикос", "Манго", стабілізатор камедь ксантанова, консервант сорбат калію, кориця, барвник бета-каротин	120 Г дой-пак	120 діб
 Гірчиця Citrus Mild ТМ «Щедро»	Вода питна, цукор, порошок гірчичний (20%), олія соняшникова рафінована дезодорована, сіль кухонна, регулятор кислотності кислота оцтова, мед натуральний (1%), куркума, ароматизатори: "Мед", "Олія апельсинова", імбир (0.08%), цедра апельсину сублімована (0.05%), стабілізатор камедь ксантанова, кориця.	120 г дой-пак зі штуцером	4 міс. за температури 0 - 25 °
	Вода, гірчичний порошок/зерно, цукор, сіль, оцтова кислота, сорбат калію, спеції (куркума).	130 Г дой-пак зі штуцером	120 діб за температури 0 -20 °

Гірчиця Європейська лагідна ТМ «Королівський смак»			
 Гірчиця Aro Міцна харчова	вода питна, гірчичний порошок 20%, цукор білий, олія соняшникова рафінована дезодорована, регулятор кислотності: Е260, сіль кухонна, стабілізатор: Е415, консервант: бензоат натрію, прянощі (перець чорний, лист лавровий, гвоздика), барвник: екстракт куркуміну Е100.	830 г Полімерна пляшка	120 діб за температури 0..+20ºС і відносній вологості повітря не більше 75%. Сухе, чисте, добре вентильоване місце, без потрапляння прямих сонячних променів.
 Гірчиця Metro Chef Американська харчова	вода питна, гірчичний порошок 18.6% (насіння гірчиці білої), цукор білий, сіль кухонна, регулятор кислотності: Е260, стабілізатор: Е415, прянощі (куркума мелена, часник сушений мелений), консервант: бензоат натрію, барвник: куркумін Е100, екстракти прянощів (перцю духмяного, коріандру)	1 кг Полімерне відро	4 міс. за температури 0..+20ºС і відносній вологості повітря не більше 75%. Сухе, чисте, добре вентильоване місце, без потрапляння прямих сонячних променів.
 Гірчиці з хріном" ТМ «KAMIS»	Вода, спиртовий оцет, насіння білої, жовтої та коричневої гірчиці, цукор білий, порошок кореня хрону (4%), сіль кухонна, спеції, естрагон.	185 г Скляна банка	270 днів Зберігати в сухому прохолодному місці, захищеному від потрапляння прямого сонячного світла. Після відкриття зберігати в холодильнику
 Гірчиця "Копчене барбекю" ТМ «KAMIS»	Вода, зерна гірчиці білої, білий цукор, яблучний оцет, спиртовий оцет, томатна паста, сіль кухонна, карамелізований цукровий сироп (1,4%), копчена паприка (0,5%), копчений мальтодекстрин, регулятор кислотності: лимонна кислота, цибуля, часник, спеції.	185 г Скляна банка	270 днів Зберігати в сухому прохолодному місці, захищеному від потрапляння прямого сонячного світла. Після відкриття зберігати в холодильнику

 Гірчиця з сушеними помідорами ТМ «KAMIS»	Вода, насіння гірчиці білої та коричневої, цукор білий, оцет спиртовий, сіль кухонна, помідори сушені (1,5%), спеції, ароматизатори, трави.	185 г Скляна банка	270 днів Зберігати в сухому прохолодному місці, захищеному від потрапляння прямого сонячного світла. Після відкриття зберігати в холодильнику
 Гірчиця Класична міцна ТМ «Кама»	Вода питна очищена, гірчичний порошок (25%), оцет спиртовий натуральний, цукор, олія соняшникова рафінована дезодорована виморожена, сіль кухонна, натуральний стабілізатор камедь ксантану, прянощі	100 г Полімерний стаканчик	6 міс. за температури 0..+20ºС
 Гірчиця міцна ТМ «Руна»	вода питна, порошок гірчичний (23,8 %), цукор, олія соняшникова, сіль кухонна, регулятор кислотності – оцтова кислота, стабілізатор – ксантанова камідь, куркума мелена, екстракти прянощів.	210г Скляна банка	6 міс.
 Гірчиця Ротіссер зерниста ТМ «Kühne» (Німеччина)	Вода питна, насіння гірчиці, спиртовий оцет, оцет з білого вина (10%), сіль, цукор, оцет з хересу (3%), прянощі	250 г Скляна банка	4 міс.
 Гірчиця сарепська ТМ «ROLESKI» (Польща)	Вода, насіння гірчиці (18.3%), оцет спиртовий, цукор, сіль, спеції, екстракт куркуми	175 г Скляна банка	6 міс
	Вода, насіння гірчиці 17%, оцет спиртовий, оцет солодовий (з ячменю), цукор, сіль, мед, прянощі, ароматизатори,	220мл Полімерна пляшка	4 міс.

Гірчиця лагідна ТМ «Heinz» (Польща)	стабілізатор: ксантанова камедь, екстракт паприки		
 Гірчиця помірної міцності ТМ «Kuhne» (Німеччина)	Вода, насіння гірчиці, спиртовий оцет, кухонна сіль, цукор, прянощі.	250 мл Скляний келих	Термін придатності 4 міс. температура зберігання 0 .. + 25

Такий продукт є чудовою альтернативою класичній гострій гірчиці для тих, хто цінує ніжніші та солодкувато-пряні смаки. Виготовлена в Україні, ця медова гірчиця включає 22% якісного гірчичного порошку та 1% натурального меду. Для надання особливого кольору додано куркуму, а легкий аромат коричної нотки забезпечує 0,01% кориці. Соус має кремову текстуру, яка легко наноситься, що робить його ідеальним для маринування м’яса і птиці, додаючи їм ніжності й ароматності, а також для заправки салатів. Низькокалорійний продукт (219 ккал/100 г) порівняно з іншими соусами, має збалансований вміст білків (8.2 г/100 г) та жирів (9.4 г/100 г). Практичне пакування у форматі дой-пак об’ємом 120 г забезпечує зручність зберігання й використання.

Гірчиця Французька цільні зерна ТМ «Верес» являє собою високоякісну українську приправу, виготовлену відповідно до традиційної французької рецептури. Її особливість полягає у незвичайній текстурі, яка формується завдяки використанню цільних зерен трьох різновидів гірчиці: гострої, білої та чорної. Ця гармонійна комбінація забезпечує витончений баланс помірної пікантності, насиченого багатошарового смаку, доповненого легкою кислинкою і делікатними пряними нотами. Даний продукт у зернах відзначається універсальністю використання, що робить його оптимальним вибором для поціновувачів не лише багатого смаку, а й вишуканої текстури в кулінарних соусах. Гірчиця чудово поєднується з м’ясними та рибними стравами, зокрема зі стейками або запеченою куркою, окрім того, вона може слугувати як непересічний компонент для приготування маринадів і заправок до салатів.

Гірчиця від торгової марки «Торчин» виготовляється з ретельно відібраних видів цілих гірчичних зерен, замочених у оцті. Дана зерниста приправа вигідно підкреслить смакові особливості смаженого, тушкованого чи вареного м’яса, риби, птиці, а також овочів, які були приготовані на грилі. Основою цього гострого соусу є збалансоване поєднання білих і чорних зерен гірчиці з додаванням таких спецій, як куркума, гвоздика, кориця та часник. Продукт фасований в зручну упаковку формату дой-пак об’ємом 130 гр, що надійно зберігає його смакові властивості протягом тривалого часу.

Гірчиця Манго-Абрикос — це унікальний продукт від українського бренду "Щедро", що поєднує традиційну гостроту з ніжними солодкими відтінками тропічних фруктів, таких як манго і абрикос. Вона створена для поціновувачів незвичних смакових комбінацій і чудово підходить як соус до м'ясних або овочевих страв, салатів чи бутербродів.

Гірчиця у поєднанні з хроном формує гармонійний смаковий баланс і надає унікального аромату улюбленим стравам. Комбінація цих двох пікантних добавок із різноманітними спеціями створює досконалий акцент для поціновувачів гострої кухні, забезпечуючи насиченість і багатство смаку. Така приправа має однорідну консистенцію та ніжний смак.

Гірчиця з сушеними помідорами ТМ «KAMIS» із видимими шматочками сушених помідорів є основою для бутербродів і гамбургерів, піци та коржів, її можна подавати до смаженої риби, курки та нарізки, у тому числі веганських.

Особливою є рецептура гірчиці «Копчене барбекю» ТМ «KAMIS». Окрім традиційних інгредієнтів в її складі є яблучний оцет, томатна паста, карамелізований цукровий сироп (1,4%), копчена паприка (0,5%) та пряні овочі. Звичайно підкопчений смак змінює її призначення і додає приємних ноток до страв.

Зерниста гостра гірчиця від бренду Kuhne широко застосовується для додавання пікантності до страв європейської та східної кухні, а також для створення ефектного сервірування. Завдяки грубому помелу, ця гірчиця

ідеально підходить для подачі з м'ясними стравами, що стало причиною її популярності в англомовних країнах, де її часто називають "ротіссер гірчиця" (гірчиця для м'яса смаженого). Продукт універсальний у використанні: його можна застосовувати для маринування, запікання, смаження, тушкування або приготування на грилі. Під впливом нагрівання гірчиця ще яскравіше розкриває свій неповторний смак і аромат.

Столову гірчицю потрібно зберігати у сухому, прохолодному місці без потрапляння прямих сонячних променів, за температури від 0 °С до +25 °С. Після відкриття упаковки продукт необхідно зберігати в холодильнику, щоб не втратити її гостроту та аромат.

Оцет є водним розчином оцтової кислоти, який знаходить широке застосування у кулінарній галузі. Зокрема, він використовується для консервації продуктів, маринування та додання стравам характерної кислуватої нотки. Різноманітність видів оцту, таких як столовий (білий), яблучний, винний (білий або червоний) та бальзамічний, рисовий, зумовлена особливостями їхнього походження, що включає процеси ферментації алкоголю з фруктів і зернових або хімічного синтезу. Відмінності у смакових характеристиках кожного виду визначають їх специфічне практичне застосування у кулінарії. Нами також було досліджено асортимент такого виду приправ і він наведений у табл. 3.9

Таблиця 3.9

Асортимент приправи «Оцет»

Назва	Рецептурний склад	Вид та об’єм упаковки	Умови та термін зберігання
 Кислота оцтова 9% ТМ «Кама»	вода питна очищена, кислота оцтова харчова синтетична.	1 л Пластикова пляшка	24 міс. зберігати при температурі від -2 до +30 ºС

 Кислота оцтова харчова столова 9% ТМ «Королівський смак»	вода, оцтова кислота 9%	1 л Пластикова пляшка	12 міс. зберігати при температурі від -2 до +30 ºС
 Оцет Львівський столовий, 9%	вода, оцтова кислота 9%	0,5л Скляна пляшка	24 міс. зберігати при температурі від -2 до +30 ºС
 Оцет столовий 9% ТМ «Руна»	вода питна, кислота оцтова синтетична харчова.	0,75 л Пластикова пляшка з дозатором	12 міс. зберігати при температурі від -2 до +30 ºС
 Оцет столовий, 9% ТМ «Рідний край»	Вода питна, кислота оцтова синтетична харчова.	1 л Пластикова пляшка	12 міс. зберігати при температурі від -2 до +30 ºС
 Оцет шафрановий ТМ «Pletora» (Іспанія)	мацеровані нитки шафрану, оцет білий	250 мл Скляна пляшка	12 міс. зберігати при температурі від -2 до +30 ºС

 Оцет рисовий Класичний	вода підготовлена, глюкозний сироп, регулятор кислотності оцтова кислота, цукор, оцет рисовий-0,5%,сіль кухонна, підсилювач смаку та аромату динатрій сукцинат, консервант бензоат натрію, екстракт солоду	1 л Пластикова пляшка	12 міс. зберігати при температурі від -2 до +30 ºС
 Оцет рисовий ТМ «Hokkaido Club»	оцет рисовий, кукурудзяний сироп, сіль кухонна, барвник карамельний колер	200 мл Пластикова пляшка	12 міс. зберігати при температурі від -2 до +30 ºС
 Темний рисовий оцет Чінкянг ТМ «Hengshun» (Китай)	клейкий рис, пшеничні висівки, сіль, вода. Не містить підсилювачів смаку.	550 мл Скляна пляшка	12 міс. зберігати при температурі від -2 до +30 ºС
 Оцет яблучний нефільтрований органічний ТМ «Clearspring» (Італія)	органічний яблучний сік (вичавлений з органічних яблук), дріжджі (для ферментації), бактерії оцтової кислоти	500 мл Скляна пляшка	12 міс. зберігати при температурі від -2 до +30 ºС
 Оцет Akura яблучний 6%	оцет яблучний з харчової сировини, вода питна	330 мл Скляна пляшка	12 міс. зберігати при температурі від -2 до +30 ºС

 Оцет яблучний 6% сидровий натуральний непастеризований ТМ «Коник»	оцет яблучний сидровий, вироблений окисленням оцтовокислими бактеріями сидрового матеріалу (збродженого яблучного соку)	700 мл Скляна пляшка	12 міс. Температура ºС -2..+30
 Оцет яблучний 5% ТМ «Kuhne»	оцет з яблучного вина. Масова частка оцтової кислоти 5%. Допускається природний осад.	750 мл Скляна пляшка	12 міс. зберігати при температурі від -2 до +30 ºС
 Оцет яблучний 6% ТМ «Руна»	оцет з харчової сировини яблучний, вода питна.	500 мл Скляна пляшка	12 міс. зберігати при температурі від -2 до +30 ºС
 Оцет яблучний ТМ «Anri»	оцет яблучний з харчової сировини і питної води	850 мл Скляна пляшка	12 міс. Температура ºС -2..+30
 Оцет органічний Яблучний 5% ТМ «Kuhne», (Німеччина)	оцет із яблучного вина.	500 мл Скляна пляшка	12 міс. -5 до + 30 ° С

 Оцет винний 6% ТМ «Anri»	з органічної харчової сировини	850 мл Полімерна пляшка	12 міс
 Оцет гранатовий спиртовий 6% ТМ «Ашан»	оцет спиртовий харчовий натуральний 9%, вода питна, натуральний ароматизатор "Гранат".	0,5 л Скляна пляшка	12 міс.
 Оцет бальзамний 6% ТМ «Akura»	вода питна підготовлена, оцет спиртовий з харчової сировини, концентрат виноградного соку, цукор, барвник натуральний - цукровий колер Е150, мед натуральний, настій рослинної сировини (чорнослив, шипшина, чай чорний байховий, м'ята перцева, кориця, звіробій звичайний, аїр, меліса, перець чорний), ванілін	330 мл Скляна пляшка	12 міс.
 Оцет бальзамічний Модена ТМ «Casa Rinaldi» (спрей), (Італія)	винний оцет, виноградне сусло, барвник	250 мл Пластикова пляшка	36 міс. температура +10..+25 ºС
	бальзамічний оцет з Модени 60% («Aceto Balsamico di Modena IGP»: винний оцет, виноградне сусло, барвник: Е150d), виноградне сусло, стабілізатор:	250 мл Пластикова пляшка	36 міс. температура +10..+25 ºС

Оцет бальзамічний Monini глазур (Італія)	мальтодекстрин, глюкоза, загусник: ксантанова камедь.		
 Оцет бальзамічний з Модени ТМ «Iberica»	винний оцет, виноградне сусло, барвник	250 мл Скляна пляшка	2 роки Зберігати за температури +15/+25 °С
 Соус Бальзамічна глазур зі смаком білого трюфеля ТМ «Monini», Італія)	винний оцет, виноградне сусло, барвник	250 мл Пластикова пляшка	2 роки Зберігати за температури +15/+25 °С

Дана група приправ у торговельній мережі м. Львова представлена широким асортиментом, але нами було охарактеризовано 23 найменування різних видів оцту.

Таку продукцію рекомендовано додавати для формування приємного та ніжного смаку. При консервації овочів та грибів оцет додає приємної кислинки та хрумкості, а салатам, стравам з риби і м’яса – виразності.

Продукція ТМ «Kühne» продається у 50 країнах світу. Натуральний яблучний оцет Kuhne di Mele, вироблений за принципом бродіння та зберігає всі корисні елементи початкової сировини. Оскільки органічне яблучне вино з соків прямого вичавлювання бродить, то воно має не тільки приємний фруктовий аромат, але й велику кількість корисних для організму елементів. Оцет являє собою золотисто-жовту рідину, не прозорий, із можливим осадом, запах в нього фруктовий, з ароматом яблук, а смак яблучний, м'який, кислий

Така приправа Ідеально підходить для фруктових і холодних салатів, закусок, як маринад для риби та м'яса. Особливо цінним компонентом він є для «напою здоров'я»: вода, яблучний оцет і мед.

Рисовий оцет є одним із інгредієнтів для приготування суші й ролів. Основна функція цього продукту полягає у заправці рису, щоб надати йому необхідну клейкість, ніжний солодкуватий смак та м'яку, ледь відчутну кислинку. Окрім цього, білий рисовий оцет широко використовують для маринадів, салатів, тушкованих овочів, а також він чудово доповнює пікантний аромат васабі чи солону рибу.

Темний рисовий оцет Чинкянг - найвідоміший вид оцту в Китаї. Його виготовляють за традиційною технологією бродіння із клейкого рису. Зазвичай цей оцет додають до тушкованих страв, локшини чи супів, де він служить як ароматна приправа. Цей вид оцту відрізняється легким солодкуватим смаком і димними нотками.

Шафрановий оцет отримують шляхом мацерації відповідної спеції в білому оцті. У пляшці містяться мацеровані нитки шафрану, тому оцет продовжує екстрагувати всі свої властивості, аромат і смак. Такий ароматний оцет додають у маринади та розсоли, різні заправки й соуси, салати та супи, страви із м'яса, риби й морепродуктів, випічку та навіть десерти.

Бальзамічному оцту притаманна виняткова якість та 100% натуральний склад, що виключає використання барвників чи штучних добавок. Завдяки вишуканому поєднанню кислих і солодких нот, цей продукт є універсальним інгредієнтом для створення кулінарних витворів, чудово доповнюючи холодні й гарячі страви. Його рецептура ґрунтується на простоті складу: лише органічний виноградний оцет і концентроване виноградне сусло. Глибокий насичений колір та багатство аромату цей оцет отримує внаслідок двомісячної ферментації у спеціальних дерев’яних бочках. Бальзамічний оцет натхненно розкриває смакові відтінки класичного салату «Капрезе» з помідорами та моцарелою, додає особливого шарму зрілим сирам, наприклад, пармезану, а також підкреслює розмаїття відтінків у стравах зі смаженого м’яса. Біобальзамічний оцет позбавлений жиру, глютену, лактози та ГМО, а також повністю відповідає вимогам веганського раціону.

Варто виділити в асортименті соус бальзамічний з білим трюфелем ТМ «Monini», який поєднує у собі глибокий, насичений смак бальзамічного оцту та делікатну нотку білого трюфеля. Консистенція його густа і в'язка, яка добре утримується на інгредієнтах і додає стравам не тільки смакової глибини, а також елегантного вигляду. Харчова цінність представлена білками - 0,5 г; вуглеводами - 45 г, з них цукри - 40 г; жири - 0 г, сіль - 0.1 г

Зберігати бальзамічний оцет потрібно в прохолодному, сухому місці, після відкриття – в холодильнику для збереження свіжості та смакових якостей.

Кухонна сіль, або харчова сіль (NaCl) широко використовується у кулінарії. За своєю структурою кухонна сіль здебільшого складається з хлориду натрію (93–99 %) і представлена у вигляді дрібних світлих кристалів. Вона містить також незначну кількість домішок, таких як солі кальцію, магнію і калію, що обумовлюють її гігроскопічність, жорсткість і характерний гіркуватий присмак. Чим менший вміст цих домішок у продукті, тим вищою визнається його якість. Чиста харчова сіль є сипучою кристалічною речовиною без запаху (крім випадків йодованої солі), яка має виразний солоний смак без сторонніх смакових відтінків. Будь-які небажані домішки, що не є наслідком технології видобутку, є неприйнятними для продукту. Колір солі залежить від її ґатунку й походження: для солі екстра і вищого ґатунків характерний білий колір, тоді як перший і другий ґатунки можуть мати відтінки сірого, жовтуватого, рожевого чи голубуватого кольорів.

Дослідження асортименту солі у торговельній мережі м. Львова показало, що даний вид приправ представлений широким асортиментом вітчизняних та іноземних виробників.

Так, ТМ «Приправка» (ТМ «Pripravka»), яка спеціалізується на прянощах та приправах, представляє декілька видів Гімалайської солі (табл. 3.10).

Таблиця 3.10

Асортимент солі ТМ «Приправка»

			
Гімалайська рожева, супер чиста, 200 г	Гімалайська рожева сіль з сумішшю перців 200 г	Гімалайська Рожева сіль з середземноморськими травами 200 г	Гімалайська рожева сіль по-креольськи з часником, тим'яном та чилі 200 г
			
"Смачна сіль" з пармезаном та розмарином. Finishing Salt	Копчена "Смачна сіль" . Finishing Salt	"Смачна сіль" з копченою паприкою. Finishing Salt	"Смачна сіль" з часником та цибулею. Finishing Salt

Гімалайська рожева сіль даного виробника є джерелом 25 життєво необхідних для організму мікроелементів, таких як залізо, калій, йод, мідь та інші. Вона не містить жодних штучних домішок, підсилювачів смаку, барвників чи консервантів. Ця сіль вирізняється м'яким смаком, сприяє меншому затриманню води в організмі порівняно зі звичайною сіллю. Вона чудово підходить для приправлення страв, випічки та маринадів, додаючи не лише смакових відтінків, а й естетичної привабливості.

Пакування у вигляді дой-паку з практичною застібкою zip-lock, масою 200 г, забезпечує збереження всіх корисних властивостей продукту в процесі використання, надійно захищаючи його від зовнішніх впливів. Прозоре віконце

на упаковці дозволяє покупцям оцінити якість і природність продукту ще до відкриття.

Сіль лінійки «Finishing Salt» є екологічно чистим продуктом, що не містить хімічних домішок. В процесі її отримання не використовуються методи хімічної обробки або додавання антизлежувачів. Виробництво здійснюється природним шляхом через випаровування солоної води під впливом сонця та вітру, що дозволяє зберегти усі природні властивості продукту. Продукт досить універсальний у використанні та є повноцінною альтернативою звичайній кухонній солі чи солі «екстра». Вона ідеально підходить для перших страв, м'ясних делікатесів, різноманітних салатів, запечених та свіжих овочів, гарнірів, яєчні, а також сніданків. Додатковою перевагою «Finishing Salt» є її цінність як джерела корисних мікроелементів. Морська сіль містить понад 15 різноманітних вітамінів і мікроелементів, що сприяють підтриманню здоров'я людини.

У табл. 3.11 представлено асортимент солі ТМ «Любисток».

Таблиця 3.11

Асортимент солі ТМ «Любисток»

			
Гімалайська рожева сіль із сумішшю перців 300г (млинок)	Гімалайська сіль з часником і розмарином 270г (млинок)	Гімалайська рожева сіль з часником та цибулею дрібна 300г	Сіль гімалайська рожева дрібна 200г
сіль харчова гімалайська рожева, суміш перців горошком - 21 % (перець чорний, перець зелений, перець білий).	сіль харчова гімалайська рожева, часник сушений гранульований та розмарин сушений подрібнений - 25 %, перець рожевий горошок.	сіль харчова гімалайська рожева дрібна, часник та цибуля ріпчаста сушені гранульовані - 12 %, перець рожевий подрібнений.	сіль харчова гімалайська рожева дрібна

ТМ «Любисток» для виробництва Гімалайської рожевої солі із сумішшю перців використовують сировину із Пакистана. У складі такої продукції в якості прянощів використано суміш перців горошком - 21 % (перець зелений, перець чорний, перець білий).

Завдяки вмісту значної кількості мінералів Mg, Na, Cu, Ca, J, Fe, Zn, P гімалайська сіль має характерний рожевий колір. Її м'який солодкувато-солоний смак із пікантною гостротою чорного, зеленого й рожевого перців найкраще пасує до салатів, супів, соусів, омлетів, пасти, холодних закусок та інших страв із риби, м'яса, морепродуктів, овочів.

Реалізують таку сіль у скляних баночка з млинком або у зручних дой-пак пакетах вагою 300 г.

ТМ «Kotányi» представляють сіль йодовану морську, гімалайську, а також із додаванням прованських трав, сушеного часнику (табл. 3.12) [45].

Таблиця 3.12

Асортимент солі ТМ «Kotányi»

			
Гімалайська сіль з прованськими травами	Сіль морська йодована	Часник з травами і сіллю	Гімалайська сіль
Гімалайська сіль (сіль харчова йодована), розмарин, тим`ян, чабер, базилік, естрагон	Сіль морська йодована (сіль морська, йодид калію).	Часник гранульований, сіль	Гімалайська сіль (сіль харчова йодована), розмарин, тим`ян, чабер, базилік, естрагон

Приправа «Сіль морська йодована» є дуже особливою продукцією з Греції, де під гарячим південним сонцем морська вода випаровується і залишає сухий шар солі.

Відома дрогобицька сіль виготовляється на найдавнішому підприємстві Європи у м. Дрогобичі. Поклади солі сформувалися в цьомі місці ще 15

мільйонів років тому. Перша згадка про Дрогобицьку Солеварню збереглася із 1390 року і з тих часів технологія виготовлення солі практично не змінилася (табл. 3.13) [46].

Таблиця 3.13

Асортимент солі ТМ «Дрогобицька»

			
Сіль Дрогобицька виварна кухонна, 750г	Сіль Дрогобицька харчова йодована 750 г	Сіль Дрогобицька виварна нейодована немелена, 250г	Сіль Дрогобицька пластівцями 750 г

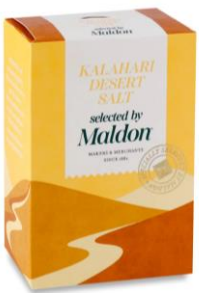
Серед асортименту солі цього виробника є виварна, йодована та пластівцями.

Для упакування виробник використовує полімерну плівку з кольоровим друком. Вага такої упаковки – 750 г. Для збереження відповідної вологості продукту – його упаковують у полімерні баночки по 250 г.

Іноземні виробники також постачають сіль на ринок нашої держави (табл. 3.14).

Таблиця 3.14

Асортимент солі іноземних виробників

			
Сіль Metro Premium морська натуральна, копчена ,150 г Греція	Сіль Sosalt морська йодована дрібного помелу, 1 кг Італія	Сіль морська Maldon з часником, 100 г Велика Британія	Сіль Maldon пустелі Калахарі, 250 г Велика Британія

			
Сіль Saltverk морська чорна пластівцями, 90 г , Ісландія	Сіль Saltverk морська з ароматом копченої берези, 90 г Ісландія	Сіль Dragon Superfoods гімалайська чорна дрібного помелу, 250 г, Болгарія	Сіль Tartuflanghe сіра герандська з літнім трюфелем, 30 г Італія

Грецька сіль Metro Premium морська натуральна з району Месолонгіону виробляється копченням протягом 140 годин на дровах з буку.

Ісландська сіль Saltverk морська з ароматом копченої берези виготовляється аналогічним способом ,але з використанням деревини з берези.

Англійська фірма «Maldon» на полицях супермаркетів представляє сіль з пустелі Калахарі.

Сіра герандська сіль ТМ «Tartuflanghe» (Італія) має додатково у своєму складі літній трюфель. Упакована вона у скляні баночки вагою 30 г.

На сучасному ринку можна виділити дві основні категорії змішаних приправ. Одні складаються виключно із ретельно підібраних трав і спецій. До цієї категорії належать, для прикладу, прованські трави, відомі як одна з найдавніших європейських композицій приправ із точно визначеним складом. Другу групу становлять приправи, які, окрім рослинних інгредієнтів, містять додаткові компоненти, такі як сіль, глутамат натрію або лимонна кислота. Сьогодні до складу приправ часто додають значно більшу кількість таких додаткових компонентів.

Формування сумішей приправ обумовлене кількома основними причинами:

1. Прагненням надати стравам більш вишуканого, насиченого або стабільного смаку.

2. Необхідністю оптимізації процесів приготування їжі як в домашніх умовах так і у сфері громадського харчування.

3. Оптимізацією складу сумішей для забезпечення постійності смакових характеристик страв як при приготуванні, так і на виробничих потужностях.

4. Забезпеченням якості приправ завдяки ретельному підбору їх інгредієнтів та відповідних пропорцій.

Такі суміші приправ представлені у різноманітних формах : 1. сипкі суміші різного ступеня подрібнення – нарізані, подрібнені чи перемелені на порошок; 2. рідкі форми – емульсії чи екстракти; 3. пастоподібні суміші або продукти у формі сухих екстрактів.

Суміші приправ можна розглядати як зручні добавки для приготування страв. Особливо необхідно виділити приправу типу «Універсальна», яка містить суміш сушених овочів, трав і спецій (часник, цибуля, морква, перець, коріандр, петрушка тощо). Асортимент такої продукції представлено у табл. 3.15.

Таблиця 3.15

Асортимент суміші приправи «Універсальна»

Назва	Рецептурний склад	Вид та вага упаковки	Умови та термін зберігання
 Приправа універсальна гранульована «12 овочів та трав» ТМ «Деко»	сіль кухонна, овочі сушені подрібнені, цукор, підсилювачі смаку, мальтодекстрин, олія ріпакова, перець чорний мелений, зелень сушена, куркума, екстракт часнику	170 г поліпропіленовий пакет	24 міс.
	пластівці червоної паприки, часник, цибуля-порей, цибуля ріпчаста, корінь пастернаку, зелень і корінь селери, коріандр, орегано, перець чорний, розмарин	40 г дой-пак	18 міс

Приправа універсальна Рецепти від шефа ТМ «Любисток»			
 Приправа універсальна Торчин 10 овочів	сіль кухонна, підсилювач смаку та аромату (глутамат, гуанілат та інозінат натрію), цукор, овочі сушені (6.1%) (часник, морква, листя петрушки, цибуля порей, цибуля ріпчаста, пастернак, селера, цибуля зелена, перець солодкий, томати у порошку), олія рапсова, спеції (0.5%) (перець чорний мелений, куркума), крохмаль кукурудзяний, барвник (рибофлавін), ароматизатор	60 г дой-пак	12 міс
 Приправа Vegeta універсальна овочева	йодована сіль (сіль, йодат калію), висушені овочі 15.5% (морква, пастернак, картопля, цибуля, селера, листя петрушки у змінній пропорції), підсилювачі смаку та аромату (глутамат натрію, інозінат натрію), цукор, прянощі, кукурудзяний крохмаль, барвник (рибофлавін). Без ГМО.	1 кг дой-пак	2 роки
 Бульйон Natur овочевий в кубиках ТМ «Vegeta»	Морська сіль 40%, пальмова олія, цукор, сушені овочі 8.9% (цибуля 4%, морква 2%, селера 1%, цибуля-порей 0.8%, томати 0.6%, часник 0.5%), екстракти дріжджів, кукурудзяний крохмаль, сіль, оливкова олія 0.5%, прянощі, любисток, листя петрушки, чорний перець, натуральні ароматизатори (містить селеру), карамелізований цукор, мальтодекстрин.	15 г Кубики у фользі та паперовій упаковці	2 роки
 Приправа Українська кухня універсальна ТМ «Reeva»	Сіль кухонна, підсилювачі смаку та аромату (глутамат натрію, інозинат натрію, гуанілат натрію), цукор, морква сушена 3.2%, кріп сушений 2.6%, мальтодекстрин, крохмаль картопляний, цибуля ріпчаста сушена подрібнена, петрушка сушена 1.3%, рослинна олія (пальмова, соняшникова	60 г дой-пак	

	високоолеїнова у змінних пропорціях), ароматизатор, перець чорний мелений, куркума мелена, часник сушений, цибуля ріпчаста сушена порошок		
 Приправа «12 овочів і трав» ТМ «Varto»	Сіль кухонна, підсилювач смаку та аромату глутамат натрію, овочі та трави сушені 12% (морква 3,5%, томати 2,4%, перець червоний паприка 1%, корінь пастернаку 0,5%, часник 0,5%, цибуля ріпчаста 0,5%, цибуля-порей 0,5%, зелень цибулі 0,5%, зелень петрушки 1%, зелень селери 0,25%, зелень кропу 0,5%, базилік 0,8%, куркума 0,3%), цукрова пудра, олія ріпакова, крохмаль кукурудзяний, загущувач мальтодекстрин, куркума, перець чорний мелений, екстракт часнику, підсилювачі смаку та аромату (гуанілат натрію, інозинат натрію).	75 г Поліпропіленовий пакет	720 діб
 Приправа «12 овочів та трав» ТМ «Idelia»	Сіль кухонна, підсилювач смаку та аромату (глутамат натрію, інозинат натрію, гуанілат натрію), цукор, крохмаль картопляний, морква сушена 3.5%, цибуля ріпчаста сушена подрібнена 2.1%, петрушка сушена 1.5%, цибуля зелена сушена 1%, паприка сушена різана 1%, олія соняшникова, ароматизатори, куркума мелена, кріп сушений 0.3%, пастернак сушений 0.3%, часник сушений 0.2%, цибуля ріпчаста сушена порошок 0.2%, томати сушені порошок 0.1%, орегано сушений 0.1%, базилік мелений 0.1%, імбир мелений 0.1%, мальтодекстрин, перець чорний мелений 0.05%, барвник рибофлавін	60 г Поліпропіленовий пакет	455 діб

 Приправа Універсальна Przyprawa Uniwersalna ТМ «Rmix»	Сіль, цукор, сушені овочі (морква, пастернак, цибуля, селера, петрушка, часник), підсилювач смаку та аромату: глутамат натрію, пшеничний крохмаль, кукурудзяна крупа, чорний перець, натуральний ароматизатор селери, вітамін В2, . Продукт може містити сліди листя гірчиці та глютену. Містить діоксид сірки.	850 г Пластикова банка	12 міс.
 Приправа універсальна ТМ «Kucharek»	Сіль, сушені овочі (15,5%): морква, пастернак, картопля, цибуля, зелень петрушки, корінь селери, цибуля-порей, капуста, корінь петрушки, помідор, часник, солодкий перець; підсилювач смаку: глутамат мононатрію; цукор, крохмаль, чорний перець, барвник: рибофлавін.	200 г Дой-пак	6 міс.
 Приправа Vegeta ТМ «Podravka»	Йодована сіль (сіль, йодат калію), сушені овочі 15.5% (морква, пастернак, картопля, цибуля, селера, листя петрушки), підсилювачі смаку та аромату (глутамат натрію, інозинат натрію), підсилювачі смаку та аромату (глутамат натрію, інозинат натрію), цукор, прянощі, кукурудзяний крохмаль, барвник (рибофлавін).	75g Металізований пакетик	24 міс.
 Приправа універсальна рідка вегета Tekute Koreni Ligurcek ТМ «Maggi»	Екстракт любистку	200г Скляна пляшка	24 міс.

Як представлено у таблиці у рецептурному складі приправи «Універсальна» широко застосовується значна кількість солі, іноді і морської. Натрій відіграє ключову роль у забезпеченні життєвих функцій організму людини, однак його надмірне споживання асоціюється з виникненням

гіпертонії, а також негативно впливає на роботу нирок і серцево-судинної системи [47, 48].

Ще однією речовиною, яку часто додають до сумішей спецій, є глутамат натрію. Ця сполука використовується для підсилення смаку, який відповідає за формування умамі — насиченого, специфічного смакового відчуття. Глутамат натрію відіграє важливу роль у створенні бульйонного смаку, характерного для супів та концентратів. Хоча речовина рідко викликає алергічні реакції, інколи вона може спричиняти такі симптоми, як приплив жару в роті, свербіж шкіри, атопічні зміни або підвищене потовиділення. Окрім глутамату натрію, для підсилення смаку умамі використовують також інозин 5'-монофосфат (ІМФ) та гуанозин 5'-монофосфат (ГМФ). Новітні наукові дослідження демонструють цікаві механізми сприйняття умамі, його вплив на відчуття ситості, а також роль у взаємодії центральних і периферичних систем смакової модуляції [49, 50].

Деякі неприємні відчуття можуть виникати у людей із гіперчутливістю при вживанні спецій, такі як перець або чилі, що містять подразнюючі речовини. Високі концентрації піперину чи капсаїцину викликають несприятливі шлунково-кишкові симптоми, а також неврологічних реакцій, включаючи біль. [51].

Гранульована текстура приправа «Українська кухня» ТМ «Reeva» забезпечує рівномірний розподіл приправи у страві, що дозволяє їй розкривати свої смакові властивості під час приготування.

В ній відчувається натуральна овочева солодкість, трав’яниста свіжість та легка пікантність прянощів. Вона ідеально підходить для супів, борщу, м’ясних та рибних страв, тушкованих овочів, каш і запіканок.

Приправа універсальна овочева «Vegeta» характеризується вмістом білків - 8.5г/100 г, жирів - 0.5г/100 г, вуглеводів - 27г/100 г, солі - 56.9г/100 г. її енергетична цінність 160ккал/100 г. Рекомендований спосіб приготування передбачає : додайте приправу до варених або тушкованих страв (супів, рису, соусів, овочів або м`ясних страв) за 5хв. до закінчення готування, із дозуванням 1 чайна ложка (3г) на 250 мл страви.

Приправа «12 овочів і трав2 від ТМ «Varto» містить збалансований букет з 12 сушених овочів та ароматних трав, включаючи моркву, петрушку, пастернак, томати, селеру, цибулю та базилік. Мелена приправа легко розчиняється та рівномірно розподіляється у гарнірах, супах, соусах та маринадах.

Ця фасована приправа реалізується у зручному саше вагою 75 г є незамінною для формування насиченого, "домашнього" смаку без зайвих зусиль.

Зберігати приправу необхідно у сухому прохолодному місці, без потрапляння прямих сонячних променів, за температури від +5 до +25 °С. Після відкриття упаковки приправу рекомендується зберігати у щільно закритому контейнері щоб зберегти ароматичні властивості.

Рідка приправа ТМ «Maggi» має характерний аромат та темний колір, подібний до соєвого соусу, але із унікальним, більш інтенсивним профілем. Смак її концентрований, солоний, із яскраво вираженим смаком. А для застосування кілька крапель достатньо, щоб покращити смак супу, підливи, рагу чи маринаду.

В торговельній мережі м. Львова представлений досить широкий асортимент приправ для приготування страв із птиці. У їх складі підібрано букет прянощів із особливим пікантним смаком, щоб вигідно підкреслити смак страв і соусів до курятини (табл. 3.16).

Таблиця 3.16

Асортимент суміші приправи для страв із птиці

Назва	Рецептурний склад	Вид та вага упаковки	Умови та термін зберігання
	часник суха подрібнена (15%), сіль, паприка мелена (10%), томати сухі мелені, цибуля-порей подрібнений, цибулю-шалот подрібнений, куркума, коричневий цукор, кумін цілий, імбир мелений, перець чилі подрібнений, цибуля ріпчаста подрібнений, перець чорний подрібнений, коріандр	30 г Паперовий пакет	24 місяці, за температури 5-25° С

Приправа для курячих крилець з часником та паприкою ТМ «Приправка»	мелений, корінь хрону мелений, цедра апельсина, квіти гібіскуса		
 Приправа з цедрою лимона та базиліком ТМ «Приправка»	часник сухий подрібнена, томати подрібнені, цибуля ріпчаста подрібнений, сіль, перець чорний подрібнений, цедра лимона (5%), куркума, базилік (4%), екстракт лимонного соку, коричневий цукор, майоран, орегано, чабер, розмарин, чебрець, перець запашний подрібнений, м'ята перцева, насіння фенхелю, квіти лаванди	30 г Паперовий пакет	24 місяці, за температури 5-25° С
 Приправа до курки ТМ «Деко»	сіль кухонна, цукор, порошок гірчичний, куркума мелена, часник та цибуля ріпчаста сушені гранульовані, прянощі сушені мелені (плоди коріандру, перець червоний паприка та чилі, перець чорний, імбир, кориця, лист лавровий, фенхель), орегано та зелень кропу сушені подрібнені	25 г Поліетиленовий пакет	18 міс.
 Приправа До курки ТМ «Мрія»	сіль харчова, паприка мелена, часник сушений, коріандр мелений 10%, гірчичний порошок, цибуля сушена 6%, базилік сушений, куркума мелена, імбир мелений, перець червоний мелений, чабер сушений, пажитник мелений, паприка подрібнена, майоран сушений, розмарин сушений 0.7%, перець духмяний мелений, кумін мелений, перець чорний мелений 0.5%.	25 г Поліетиленовий пакет	22 міс
 Приправа Gourmet до курки ТМ «Kotányi»	сіль столова йодована (сіль столова, калію йодид), паприка, кукурудзяний крохмаль, часник, перець , майоран, розмарин.	332 г Полімерна банка	2 роки

 Приправа до курки Exclusive ТМ «Приправка»	карі, томатний порошок, коріандр подрібнений, часник сушений мелений, цибуля ріпчаста сушена мелена, паприка порошок, імбир мелений, перець чорний мелений, зелень кропу сушена, мускатний горіх мелений	50 г Дой-пак	12 міс.
 Приправа до курки ТМ «Любисток»	сіль, цукор, перець червоний мелений е (паприка), гірчичний порошок, куркума, часник, цибуля сушена, коріандр, зелень кропу сушена, перець чорний мелений, чабер, кориця, фенхель мелений, перець червоний мелений (Чилі), гвоздика, перець духмяний	30 г Паперовий пакет	18 міс.
 Приправа Куряча універсальна ТМ «Reeva»	Сіль кухонна, підсилювач смаку та аромату (глутамат натрію, інозинат натрію, гуанілат натрію), цукор, крохмаль картопляний, морква сушена 4%, мальтодекстрин, рослинна олія (пальмова, соняшникова високоолеїнова у змінних пропорціях), ароматизатор, петрушка сушена 0.6%, пастернак сушений, куркума мелена, кріп сушений 0.1%, м'ясо курки механічного обвалювання сушене 0.1%, барвник: рибофлавін.	80 г Паперовий пакет	365 діб
 Приправа для курки ТМ «Kamis»	Сіль кухонна, солодка паприка, підсилювач смаку: глутамат натрію, гостра паприка, часник сушений, куркума, коріандр, пажитник, імбир, кумін, кориця, гвоздика, мускатний горіх.	745 г Полімерна банка	12 міс.

Серія приправа для курки передбачена для будь-яких частин курки (стегон, філе, крил,), у складі яких є збалансована суміш ароматних трав до 10 найменувань. Це дозволяє сформувати пряний, солодкуватий та слабо гострий смак.

У приправах ТМ «Приправка» також є інгредієнти з підвищеним вмістом ефірних олій - корінь хрону, цедра апельсина, квіти гібіскуса, м'ята перцева, насіння фенхелю, квіти лаванди. Ці нетрадиційні компоненти значно змінюють смаковий профіль готових страв.

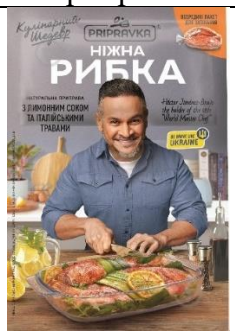
Їх використання передбачає перед запіканням або обсмажуванням змішати з рослинною олією, натерти курку та залишити для маринування на 30-60 хвилин.

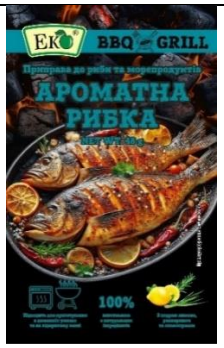
Досить зручними для багаторазового використання є полімерні банки вагою від 300 до 745 г.

Варто виділити приправи для приготування рибних страв (табл. 3.17).

Таблиця 3.17

Асортимент суміші приправи для рибних страв

Назва	Рецептурний склад	Вид та вага упаковки	Умови та термін зберігання
 Приправа до риби ТМ «Приправка»	сіль, кунжут, каррі, коріандр мелений, куркума, імбир мелений, часник сушений мелений, паприка мелена, томатний порошок, перець білий мелений, мускатний горіх мелений, перець чорний мелений, перець червоний гострий мелений	30 г Паперовий пакет	24 міс.
 Приправа для риби з лимонним соком та італійськими травами ТМ «Приправка»	насіння чорної і білої гірчиці, розмарин, чабер, сіль морська, лимонна трава мелена, цибуля ріпчаста мелений, зелень кропу, орегано, м'ята перцева, гірчичний порошок, екстракт лимонного соку (3%), перець чорний мелений, базилік, естрагон, цукор, лавровий лист мелений, перець білий мелений, паприка мелена, куркума, кардамон мелений,	15 г Поліетиленовий пакет	24 міс.

	перець духмяний мелений, фенхель мелений		
 Приправа до риби ТМ «Деко»	сіль кухонна, цукор, куркума та плоди коріандру сушені мелені, часник та цибуля ріпчаста сушені гранульовані, порошок гірчичний, прянощі сушені мелені (перець червоний паприка та чилі, імбир, перець чорний, лист лавровий); орегано, базилік, цедра лимона та чабер - сушені подрібнені	25 г Поліпропіленовий пакет	18 міс
 Приправа Exclusive до риби з цедрою лимона і базиліком ТМ «Pripravka»	цибуля ріпчаста, коріандр, кунжут, морква, насіння гірчиці, паприка, тамаринд, часник, мускатний горіх, імбир, лимонна трава, перець чорний, цедра лимона, зелень кропу, цибуля-порей, куркума, базилік	45 г Дой пак	12 міс
 Приправа до риби Рецепти від шефа ТМ «Любисток»	цибуля ріпчаста, часник, порошок гірчичний, коріандр, пажитник, перець чорний, цедра лимона, цибуля-порей, зелень селери, фенхель, чебрець, базилік, м'ята, естрагон, любисток, імбир	40 г тришаровий матеріал упаковки для тривалого збереження аромату спецій дой-пак	18 міс.
 Приправа до риби та морепродуктів АРОМАТНА РИБКА ТМ «Еко»	йодована сіль, цукор, цибуля сушена, часник сушений мелений, куркума, перець чорний мелений, чебрець сушений, розмарин сушений (3%), петрушка сушена, цедра лимона сушена (2,5%), чабер сушений, м'ята сушена, базилік сушений, лемонграс сушений (1%), регулятор кислотності лимонна кислота, естрагон сушений, ефірна олія лимону. Може містити сліди глютену, сої, селери, яєчних та молочних продуктів.	48 г Поліпропіленовий пакет	12 міс.

 Приправа Чемпіон до риби без солі	Часник сушений, перець червоний мелений паприка, цибуля ріпчаста сушена, куркума сушена мелена, коріандр сушений мелений, перець чорний мелений, лимон сушений мелений, базилік сушений, імбир сушений мелений, чабер сушений, перець червоний мелений гострий, орегано сушений.	30 г Поліетиленовий пакет	12 міс.
 Приправа До риби ТМ «Мрія»	сіль морська харчова, цибуля сушена 24%, паприка подрібнена, часник сушений, базилік сушений, орегано сушене 3%, перець червоний шматочками, перець чорний мелений 2%, перець білий мелений 0.2%. У	25 г Паперовий пакет	22 міс
 Приправа Fine Life до червоної риби	сіль кухонна, цукор, плоди коріандру мелені, куркума, зелень цибулі, морква столова, майоран, зелень петрушки сушені подрібнені, фенхель, імбир, перець чорний, перець духмяний, лист лавровий, чабер, мускатний горіх, кардамон, гвоздика сушені мелені.	20 г Паперовий пакет	18 міс.
 Приправа до морської риби ТМ «Kotanyi»	Сіль столова йодована (сіль столова, калію йодид), часник, цибуля, петрушка, цукор, паприка, кріп, цедра лимону, перець, тим'ян, кайєннський перець, розмарин	26 г Саше з паперу	12 міс
 Суміш спецій Запашна для риби ТМ «Міністерство спецій»	цибуля ріпчаста, часник, сіль, глутамат натрію, кріп зелень, петрушка зелень, мальтодекстрин, перець чорний, імбир.	240 г Пластикова банка	12 міс

Для приготування смачних і корисних страв з риби, які забезпечують наш організм всіма корисними речовинами (вітамінами, білками, фосфором) використовують ретельно збалансований набір натуральних приправ, які підкреслять ніжний смак риби та морепродуктів

У складі таких приправ є різні види перцю, мускатний горіх, гвоздика, фенхель, кардамон.

Виробники для споживачів формують окремі суміші для заливної риби, риби-гриль, оселедця, морепродуктів тощо.

Зокрема, вишукана "Приправа до морської риби" від Kotanyi» забезпечує неповторний аромат середземноморських трав й прянощів. Її доцільно використовувати для маринування та приготування багатьох видів страв з морської риби (лосось, форель сьомга, дорада, масляна, скумбрія, тунець, вугор, палтус, камбала, пікша, тріска тощо).

Для упакування представлених прянощів використано тришаровий матеріал дой-паку із зіп-застібкою для тривалого збереження аромату спецій.

Значно змінити смак приготовлених страв можна за допомогою приправ, які створені індивідуально під кожну з них (табл. 3.18).

Таблиця 3.18

Асортимент суміші приправи для різних страв

Назва	Рецептурний склад	Вид та вага упаковки	Умови та термін зберігання
 Суміш для приготування страв «Томати з травами та оливками» ТМ «Kotanyi»	томатні пластівці (томатна паста, кукурудзяний крохмаль) (56.5%), сіль йодована (сіль харчова, йодид калію), оливки гранульовані (7.5%), базилік, цибуля, орегано, часник, цукор, шавлія.	20 г Паперовий пакет	2 роки

 Приправа «Цезар» для салату ТМ «Kotányi»	глюкоза, цукор, сіль столова йодована (столова сіль, йодид калію), цибуля, кукурудзяний крохмаль, часник, насіння гірчиці, лимонний порошок (мальтодекстрин, лимонна суха речовина), перець, цибуля шніт, томатні гранули, чебрець, базилік, рапсова олія, паприка, перець.	13 г Паперовий пакет	3 роки
 Приправа до страв з авокадо ТМ «Metro Chef»	цибуля ріпчаста сушена мелена, сіль морська, паприка, часник сушений мелений, кмин мелений, коріандр мелений, перець чилі мелений	150 г Полімерна банка	2 роки
 Приправа до картоплі з копченими томатами Грецька ТМ «Приправка»	сіль харчова, часник сушений подрібнений, цибуля ріпчаста подрібнена, томати подрібнені (8%), крохмаль кукурудзяний, паприка червона подрібнена, кумин мелений, шавлія подрібнена, орегано подрібнений, базилік подрібнений, імбир мелений, цедра лимона подрібнена (2%), перець червоний гострий мелений, чебрець подрібнений, перець чорний мелений	25 г Дой-пак	24 місяці, за температури 5-25° С
 Приправа до картоплі з пармезаном Італійська ТМ «Приправка»	сіль харчова, часник сушений подрібнений (29,6%), зелень петрушки подрібнена, крохмаль кукурудзяний, перець чорний подрібнений, сир сушений (сир сушений, сир Блю Екстра Стронг), натуральний ароматизатор, сир сушений Пармезан (0,1 %)	25 г Дой -пак	24 місяці, за температури 5-25° С

 Приправа «До плову» ТМ «Приправка»	сіль, коріандр мелений, куркума, карі, паприка, томатний порошок, цибуля ріпчаста сушений мелений, часник сушений мелений, зіра, перець червоний гострий мелений, імбир, мускатний горіх мелений	30 г Паперовий пакет	12 місяців, за температури 5-25° С
 Приправа «До спагеті фетучіні та рису з томатами та базиліком» ТМ «Pripravka»	суміш овочів (томати 13%, цибуля ріпчаста, паприка червона, часник, морква, перець чилі, корінь пастернаку), сіль, борошно кукурудзяне жорнове, суміш зелені (зелень петрушки, базилік 1%, м`ята, орегано), дріжджовий екстракт, гриби печериці, перець чорний	30 г Поліпропіленовий пакет	24 міс
 Приправа «Для м'яса з ананасом» ТМ «Еко»	ананас сушений шматочки, крохмаль картопляний модифікований, цукор білий, сіль, цибуля сушена гранульована, морква сушена, паприка сушена шматочки, порошок соєвого соусу, дріжджовий екстракт, паприка мелена, кислота лимонна харчова моногідрат, імбир мелений, перець червоний мелений, перець чорний мелений	30 г Поліпропіленовий пакет	24 міс
 Приправа для піци ТМ «Еко»	цукор, сіль кухонна, часник, базилік, розмарин, майоран, перець червоний, материнка, томатний порошок, цибулю, підсилювач смаку.	20 г Паперовий пакет	12 міс

 Приправа Гриль експерт для м'яса і стейків ТМ «Любисток»	Сіль кухонна, цибуля та часник сушені гранульовані, перець чорний мелений паприка, томати змелені, прянощі сушені подрібнені: плоди коріандру, перець чорний,насіння кропу, базилік, імбир, перець червоний гострий, шавлія, мускатний горіх, перець духмяний, лист лавровий, гвоздика, кардамон.	30 г дой-пак	2 роки
 Приправа для фаршу та котлет ТМ «Любисток»	сіль кухонна, часник і цибуля ріпчаста сушені гранульовані, цукор, порошок гірчичний, прянощі мелені (перець червоний паприка і чилі, плоди коріандру, пажитник, перець чорний і запашний, мускатний горіх, імбир, кардамон, куркума, лист лавровий). Може містити сліди селери	30 г поліпропіленовий пакет	24 міс.
 Приправа з французькою гірчицею для м'яса ТМ «Приправка»	насіння французької гірчиці (4%) і білої гірчиці (13%), часник суха подрібнена, цибуля ріпчаста подрібнений, сіль, перець чорний подрібнений, паприка мелена, коричневий цукор, розмарин (4%), томати мелені, куркума, лавровий лист подрібнений, мускатний горіх мелений, перець чилі подрібнений, естрагон, корінь хрону мелений, кумін цілий	20 г поліетиленовий пакет	36 міс.
 Приправа для омлету и яєчні з томатами та травами ТМ «Kotanyi»	Томати (32%), часник, паприка, цибуля, коріандр, орегано (6%), базилік (5%), чорний перець, куркума	20 г Паперовий пакет	36 міс.

Враховуючи те, що більшість з них має традиційні компоненти, все ж таки виробники роблять акцент на особливе їх поєднання.

Суміш «Томати з травами та оливками для приготування страв» (випікання хлібу, соусів, для пасти та холодних закусок) ТМ «Kotanyi» має у складі томатні пластівці (томатна паста, кукурудзяний крохмаль) (57%), сіль йодована (йодид калію, сіль харчова,), оливки гранульовані (8%), базилік, цибуля, орегано, цукор, часник, шавлія. Енергетична цінність такої приправи 283ккал/100 г, а поживна передбачає : білки - 11г/100г, жири - 5.9г/100г, вуглеводи - 40г/100г, з них цукри - 27г/100г, насичені жири - 0.4г/100г, сіль - 14.8г/100г.

Оригінальна суміш прянощів для приготування піци, пирогів з м'ясом або шинкою ТМ «Еко» забезпечить їй гострий, тонкий пікантний смак і аромат. Оригінальна збалансована комбінація прянощів з яскравим ароматом для відмінного смаку м'яса і стейків від торгової марки «Любисток» дозволить приготувати апетитні соковиті стейки та інші улюблені м’ясні гриль-страви.

Приправа «Pripravka до спагеті фетучині та рису із томатами і базиліком» — це збалансована суміш спецій і трав від українського бренду створена для надання італійського смаку стравам. Вона чудово пасує до макаронів, таких як спагеті чи фетучині, а також страв з рисом, додаючи їм аромат томатів і базиліку.

Наведені види приправ упаковані п порційні пакети з різних матеріалів масою по 20-30 г, що дозволяє використати їх у максимально збережених смаках та ароматах і розрахувати їх дозу використання.

Отже, асортимент наведених видів приправ, що реалізується у роздрібній торговельній мережі м. Львова, досить різноманітний та представлений багатьма групами

На рис. 3.3. представлена структура асортименту приправ, що реалізуються у роздрібній торговельній мережі м. Львова, за видами.

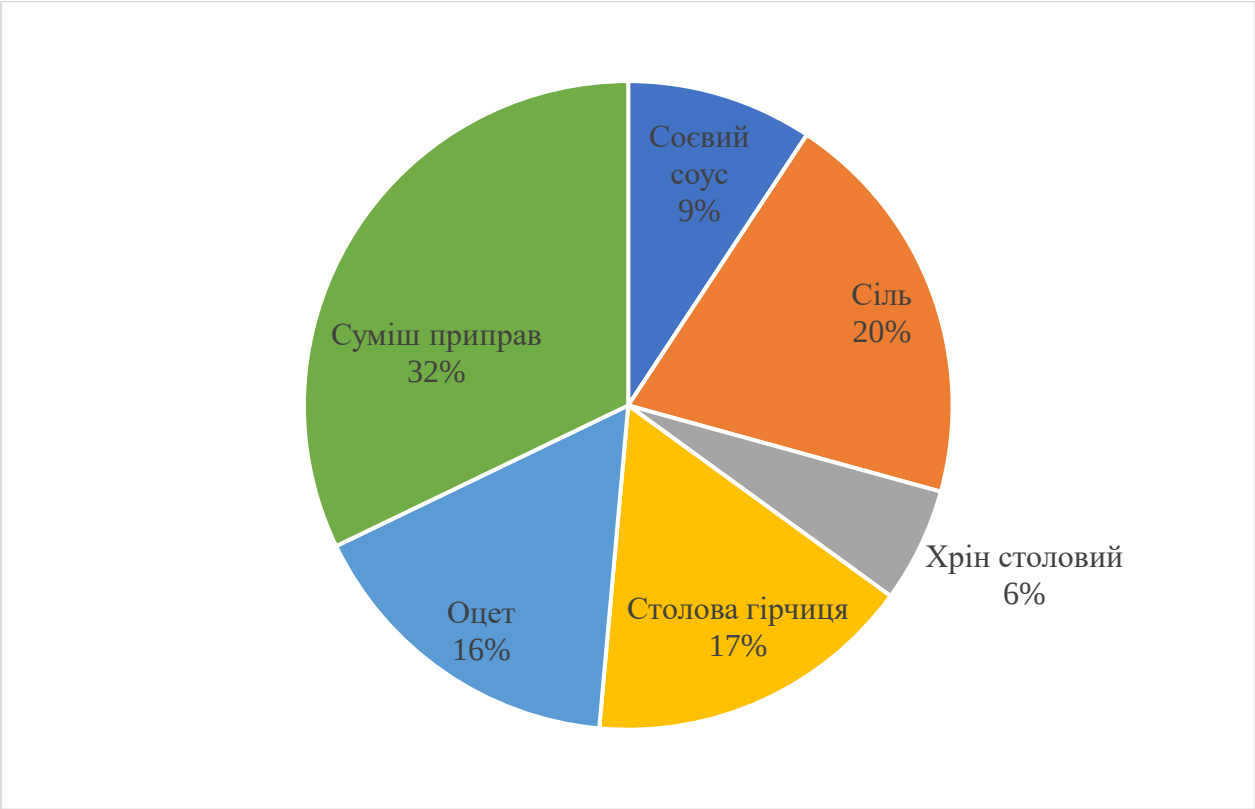


Рис. 3.3. Структура асортименту приправ, що реалізуються у роздрібній торговельній мережі м. Львова, за видами

За результатами наших досліджень найбільшу частку в асортименті займають суміші приправ - 32%. Вони користуються підвищеним попитом серед споживачів оскільки мають універсальне призначення, а також підходять для приготування рибних та м'ясних страв. Приправа «Хрін столовий» займає лише 6%, хоча він є самий корисний серед представленої продукції.

Соєвий соус як один із видів сучасних приправ займає 9% у структурі асортименту.

Асортимент приправ у торговельній мережі також формується за видом тари.

Дослідження показали, що приправи частіше всього упаковані у полімерну тару (пакетики, пляшки, коробочки, стаканчики) займають 51 % від представленого асортименту (рис. 3.4).

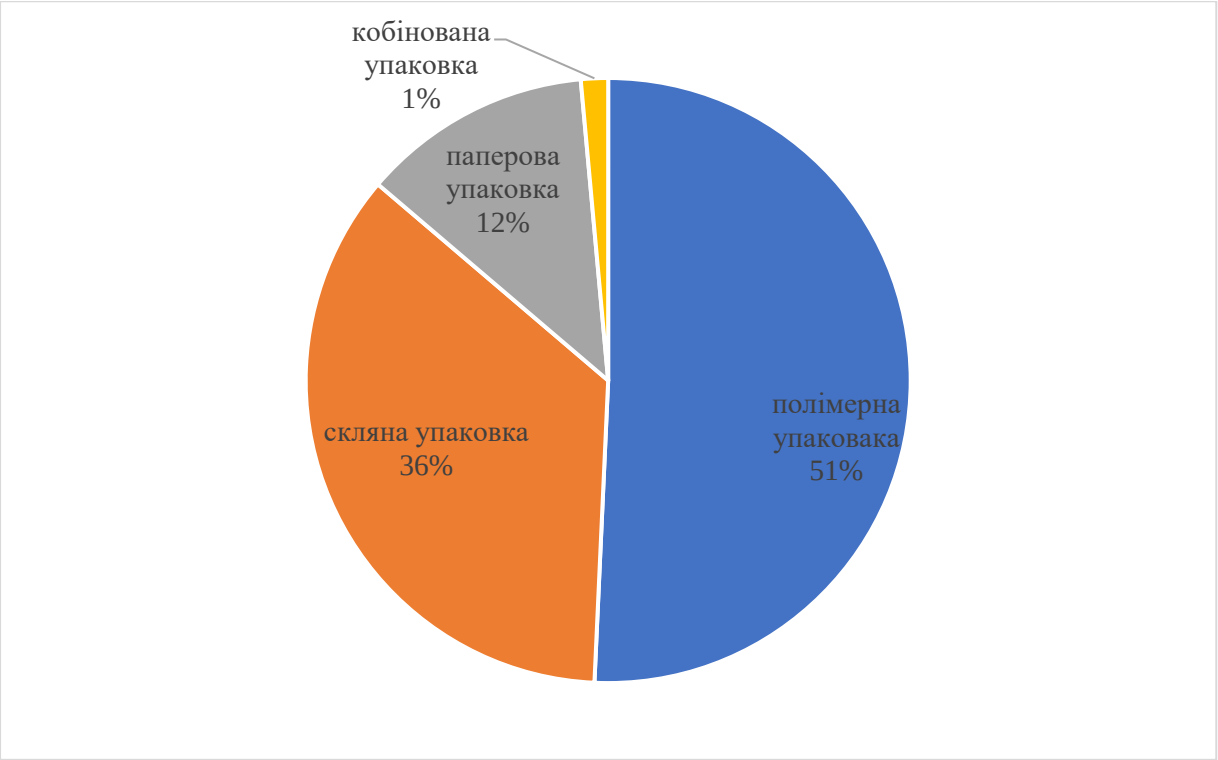


Рис. 3.4. Структура асортименту приправ, що реалізуються у роздрібній торговельній мережі м. Львова, за видом тари, %

Найменша частка припадає на комбіновану упаковку – фольга з поліетиленом – 1%, хоча вона досить естетична та має високі захисні властивості.

В цілому, асортимент приправ є досить широкий, більшість з них виготовлені в Україні і споживачі можуть знайти саме таку, яка покращить якість виготовлених страв.

3.3. Визначення якості приправ різних товаровиробників

Гірчиця належить до числа найдавніших приправ, які людство почало використовувати ще понад три тисячоліття тому. Походить вона з Азії, де її використовували як основу для лікувальних засобів, а згодом в якості популярної пікантної спеції. У стародавніх Китаї та Індії гірчиця виконувала функцію природного консерванту: її зерна використовували для засолювання м’яса з метою тривалого збереження його придатності. Перші спроби приготування гірчичного соусу зафіксовані у Стародавньому Римі, де зерна

гірчиці змішували із соком винограду, створюючи новий гастрономічний продукт.

Існують різні види гірчиці, які відрізняються своїми смаковими характеристиками та використанням.

Біла гірчиця, яку також називають жовтою або англійською, є традиційним варіантом цього продукту. Її відрізняє м'який, пікантний смак із тонким ароматом. Цей сорт гірчиці ідеально підходить для тих, хто надає перевагу делікатному, хоча й виразному смаку. Біла гірчиця широко використовується в кулінарії, зокрема як компонент для маринадів під час консервування.

Сарептська гірчиця, також відома як коричнева, індійська чи китайська, є найбільш поширеним столовим видом гірчиці. Її характерною ознакою є насичений темно-жовтий колір та маслянista консистенція. Цей сорт вирізняється серед інших значною гостротою смаку, що робить його максимально пікантним.

Чорна гірчиця, або французька, часто позначається як «діжонська» за назвою міста Діжон у Франції, вважається еталоном серед гурманів. Її смак негострий, з м’якою пряністю та легкою солодкістю. Класична рецептура діжонської гірчиці включає додавання білого вина та виноградного оцту, а також цілих зерен чорної та коричневої гірчиці. Цей сорт здобув особливу популярність завдяки витонченості свого аромату та наявності в рецептурі складових інгредієнтів, що гармонійно доповнюють її смак.

Процес виготовлення гірчиці значною мірою визначає її гостроту, яка залежить як від способу приготування, так і від складу. Спочатку зерна сортують, ретельно миють, висушують і змішують у певних пропорціях, які виробники зазвичай тримають у секреті. У деяких випадках зерна спочатку подрібнюють, а потім замочують на добу у сидрі, оцті чи кислому виноградному соці. Лілові гірчиці отримують завдяки використанню осаду від чорного виноградного соку. Для стандартних видів гірчиць усі інгредієнти подрібнюють лише частково, після чого очищають за допомогою сепаратора,

що дозволяє усунути лушпиння та збільшити концентрацію ефірної олії. Гострота гірчиці значною мірою залежить і від того, наскільки ретельно просіюється отримана маса. Перед дозріванням масу ретельно перемішують, аби позбутися повітряних бульбашок, які можуть викликати окислення продукту. Після цього її залишають на 48 годин у спеціальних чанах для природного дозрівання. У цей час гірчиця стає більш пікантною та втрачає надмірну гіркоту. Регулювати гостроту можна шляхом додавання різноманітних компонентів, таких як борошно, барвники чи приправи. На завершальному етапі до продукту додають ароматизатори — як класичні (рокфор, естрагон), так і незвичайні (банан, карі) чи вишукані (коньяк, шампанське). Найважливішою умовою для високоякісної гірчиці є використання добірного насіння без сторонніх домішок і шкідливих речовин, таких як важкі метали чи токсини. Відповідно до ДСТУ, масова частка сухих речовин у готовому продукті має становити не менше ніж 29%.

Насіння гірчиці багаті на фітонциди й антибактеріальні речовини, які сприяють пригніченню росту хвороботворних бактерій, виконуючи роль природного консерванту. Завдяки цій особливості господині часто додають гірчичні насінини до маринадів, щоб отримати хрусткі, ароматні та смачні соління. Гірчиця має здатність стабілізувати суміші рідин, які зазвичай не змішуються, виконуючи функцію емульгатора. Саме тому вона є важливим інгредієнтом одного з найвідоміших у світі соусів – майонезу. Вона також може використовуватися як самостійний гострий соус або в складі різноманітних заправок, таких як медово-гірчична чи гірчично-йогуртова, а також французький ремулад. Крім того, гірчиця ідеально підходить для створення маринадів до м'яса та птиці.

В українській традиційній кухні гірчиця займає особливе місце як незамінна добавка до холодцю, ковбас, запеченого чи смаженого м’яса. Вона ефективно зберігає соковитість страв під час запікання, тому з гірчицею шашлик набуває неповторного пікантного смаку, а риба, приготована на грилі або вугіллі, виходить ніжною, соковитою та із витонченим ароматом. Окрім

своїх кулінарних якостей, гірчиця також має чимало корисних властивостей. Вона позитивно впливає на травлення, стимулюючи виділення шлункового соку, володіє антисептичними й протизапальними властивостями. До того ж, у її складі містяться антиоксиданти, а також вітаміни групи B, E і D, які сприятливо впливають на організм.

Як правило, гірчицю продають у герметичному пакуванні, тому важливо уважно ознайомитися з інформацією на етикетці. Склад продукту має бути чітко зазначений, із позначенням можливих алергенів та попереджень, якщо вони необхідні. Також обов'язково вказуються дані про виробника, дату виготовлення та термін придатності. Якісна та свіжа гірчиця вирізняється однорідною консистенцією без грудочок і слідів відшарування рідини. На її поверхні не повинна з'являтися темна кірочка. Якщо є бульбашки чи маслянисті краплі, це свідчить про псування продукту. Безумовно, у скляній тарі гірчиця виглядає більш привабливо, однак варто пам'ятати, що згідно з державним стандартом таку продукцію не рекомендується зберігати під прямим сонячним світлом. Оскільки немає гарантії, що всі умови зберігання були дотримані, краще надати перевагу гірчиці в непрозорій упаковці. Це забезпечить захист продукту від дії сонячних променів та інших небажаних факторів. Звісно, важливо також перевірити термін придатності. Після відкриття упаковки гірчицю слід зберігати у холодильнику. Оптимальний термін придатності в таких умовах становить до 60 днів за температури не вище +5°C. Якщо температура перевищує цей показник, то зберігати приправа можна лише до 45 днів. Обов'язково необхідно щільно закривати кришку після кожного використання, адже в іншому разі гірчиця швидко втратить свій смак та аромат. Заморожувати її не рекомендується.

Оцінка якості приправи «Гірчиця столова»

Для оцінки якості ми відібрали зразки «Французької»/ «Діжонської» та «Американської» гірчиці п`яти торгівельних марок українських виробників: «Королівський смак», «Верес», «Торчин», «Руна», «Olkom».

Упаковка та маркування

Представлені зразки гірчиці столової пропонують у різноманітних пакуваннях за видом та об'ємом: скляні банки, пластикові пляшки та дой-пак упаковки. Загалом скляні банки вважаються екологічними, безпечними і такими, що дозволяють добре побачити продукт. Однак саме для гірчиці це пакування не є найкращим вибором. Як зазначалося раніше, якість продукту може погіршуватися під впливом зовнішніх факторів, зокрема при зберіганні на світлі. Через такий фактор оцінка для гірчиці торгових марок «Руна», «Верес» та «Olkom» у скляній тарі була знижена до рівня «добре». До того ж скляна упаковка є крихкою, дорожчою і вимагає використання ложки для набирання продукції зі банки. Інші зразки пропонуються у дой-пак упаковках – легких і зручних пакетах із кришечкою. Таке пакування вважається найбільш пристосованим для гірчиці, але й тут оцінки були знижені бали до рівня «добре». Причиною стали гострі кути дой-пак упаковки, які можуть пошкодити інші м'які пакування, наприклад молока чи сметани, якщо всі покупки опиняться в одному споживчому пакеті. Крім того, виробники продукції у дой-пак упаковках не попереджають на маркуванні про необхідність тримати кришечки в недоступному для дітей місці.

Маркування є основним джерелом інформації про продукт. Складові компоненти повинні бути зазначені у порядку їх зменшення. У складі гірчиці на першому місці зазвичай вказують питну воду, далі слідують основний компонент – гірчиця, сіль, цукор, спеції (перець, куркума, коріандр, лавровий лист тощо), оцет та інші додаткові інгредієнти. З огляду на намагання виробників максимально продовжити термін придатності продукції та покращити її органолептичні властивості, часто додаються такі речовини, як стабілізатори, консерванти, антиоксиданти й барвники. Важливо, щоб усі подібні домішки були зазначені на маркуванні і не перевищували дозволені норми. Однак споживачам варто пам’ятати: чим коротший склад продукту, тим він якісніший та безпечніший. Особливу увагу слід звернути на тенденцію використання європейського кодування для харчових добавок, замість довгих хімічних назв. Багато споживачів вже навчилися розпізнавати певні небажані

для них добавки під кодами "Е". Проте деякі виробники досі вдаються до хитрощів, замінюючи загальновживані скорочення на складні назви консервантів і стабілізаторів – це формально не суперечить законодавству, але ускладнює процес для покупців. Тому рейтинг таких виробників був трохи знижений через відсутність скорочених позначень добавок.

Термін придатності – ще один критично важливий нюанс. Деякі компанії - «Королівський смак», «Верес» та «Olkom», наносять дату маркування методом тиснення на кромці упаковки. Такий спосіб часто викликає труднощі під час прочитання інформації, що створює незручності для покупців і потребує вдосконалення.

Одним із ключових показників якості гірчиці є її гострота, тому при виборі продукту важливо звертати увагу на маркування, яке має чітко інформувати споживача про ступінь пекучості. На етикетці гірчиці «Руна» така інформація відсутня, через що продукт отримав нижчу оцінку в дослідженні. У випадку з гірчицею «Торчин» виробник, схоже, вважає, що українським споживачам не настільки важливо знати місце розташування виробничих потужностей. Ця інформація вказана лише мовою країни, куди продукт експортується, але її немає на маркуванні українською мовою. Найбільше зауважень у рамках цього дослідження стосувалося саме упаковки та маркування продукції. Через недоліки в цих напрямках усі зразки отримали знижену оцінку до рівня «добре». Щодо маркування, на оцінку «добре» оцінили зразки ТМ «Королівський смак» (обидва зразки), «Верес» (обидва зразки) та «Olkom». Натомість оцінку «задовільно» отримали гірчиця «Руна» через відсутність позначення рівня гостроти, а також гірчиця «Торчин» (обидва зразки) через брак інформації про розташування виробничих потужностей.

Органолептична оцінка

Якісна гірчиця повинна мати однорідну текстуру без сторонніх домішок чи грудочок. Її смак має бути гострим і характерним, притаманним саме гірчиці, а колір варіюватися від світло-жовтого до коричнево-жовтого. За результатами оцінки органолептичних властивостей було встановлено, що обидва види

гірчиці «Королівський смак», французька гірчиця «Руна» та американська «Торчин» отримали найвищий бал — «відмінно». Французька гірчиця «Верес» отримала оцінку «добре» через надто рідку консистенцію та жорстку зернистість. Діжонська гірчиця бренду «Торчин» також була оцінена на рівні «добре» через недостатньо густу текстуру. Американська гірчиця «Верес» має слабку гостроту, запах із легкими сірчаними нотками та рідкувату текстуру, що призвело до оцінки «задовільно». Найгірший результат продемонструвала американська гірчиця «Olkom» — її оцінка «погано» була зумовлена неприємним присмаком і тривалим післясмаком. Також звертає на себе увагу найбільш розлогий склад саме цієї гірчиці.

Фізико-хімічні показники

Як зазначалося вище, основним критерієм для оцінки якості гірчиці є вміст сухих речовин, і всі досліджувані зразки відповідали цьому параметру. Проте результати аналізу показника «масова частка жиру» виявили несподівані відхилення. Варто зауважити, що виробництво гірчиці здійснюється за технічними вимогами, а встановлення рівня жирності залежить від виробника (згідно з нормами ДСТУ, цей показник має варіюватися у межах 5,7—10,0% із допустимим відхиленням на 0,5% у бік зменшення). Незважаючи на це, маркування гірчиці торгових марок Верес (французька) та Торчин (американська) містило значення жирності на рівні 4,7%, що є нижчим за нормативний діапазон. Утім, результати лабораторних досліджень засвідчили значно вищі фактичні показники жирності у зазначених зразках. Така невідповідність вводить споживачів в оману та свідчить про можливі порушення технологічних процесів на етапах виробництва. Це також стало причиною зниження загальної оцінки якості для відповідних марок. У свою чергу, за критерієм вмісту консервантів (зокрема Е210 та Е200), усі проаналізовані зразки повністю відповідали відомостям, зазначеним на маркуванні.

Результати досліджень представлені у табл. 3.19

За результатами оцінки якості два види гірчиці (французька й американська) «Королівський смак» отримали оцінки «відмінно», а також столова гірчиця «Руна» (французька).

На оцінку «добре» була оцінена гірчиця «Торчин» (діжонська та американська).

Оцінку «задовільно» отримали обидві гірчиці (французька та американська) «Верес»

Оцінку «погано» отримала американська гірчиця «Olkom» [52].

Таблиця 3.19

Результати дослідження якості приправи «Столова гірчиця»

				
Торгова марка	**Королівський смак**	**Руна**	**Торчин**	**Верес**
Назва	гірчиця "Французька"	гірчиця "Французька зерниста"	гірчиця "Діжонська"	гірчиця "Французька", нестерилізована
Вид упаковки	дой-пак	скляна банка з кришкою твіст-офф	дой-пак	скляна банка з кришкою твіст-офф
Виробник / країна виробництва (згідно маркування)	ПП "Віктор і К", Кіровоградська обл. / Україна	ПрАТ "Луцьк Фудз", Волинська обл. / Україна	не вказано місце виробництва)*; ТОВ "Нестле Україна" / Україна	ТОВ "Віджи Продакшн", Черкаська обл. / Україна
Маса, г	130	210	130	190
Білки/ жири/ вуглеводи, г в 100 г	7,1 / 8,47 / 21,49	7,3 / 8,8 / 17	6,4 / 7,4 / 20	4,9 / 4,7 / 15,7
Енергетична цінність, ккал в 100г	191	176	186	128
Строк/ умови зберігання	120 діб / від 0 до $+20^0$C	6 місяців / від 0 до $+18^0$C	6 місяців / від 0 до $+25^0$C	до вказаного терміну / від 0 до $+25^0$C

Склад	вода питна, зерна гірчиці білої 23,0%, цукор, зерна гірчиці чорної 4,5%, сіль кухонна, регулятор кислотності (оцтова кислота), стабілізатори (гуарова камідь, ксантанова камідь), консервант (сорбат калію)	вода питна, зерна гірчиці білої та чорної (28,5%), оцет винний, цукор, сіль кухонна, регулятор кислотності - оцтова кислота, куркума мелена	вода питна, зерна гірчиці (25,5%)(білої та чорної), цукор, оцет спиртовий, сіль кухонна, прянощі сушені мелені (0,16%) (куркума, кориця), часник сушений (0,15%)	вода питна, насіння гірчиці сарептської (18,7%), цукор, насіння гірчиці білої (13,3%), насіння гірчиці чорної (2,5%), сіль кухонна, регулятор кислотності оцтова кислота, стабілізатори: ксантанова камедь, гуарова камедь, консервант натрію бензоат, антиоксидант натрію метабісульфіт, барвник екстракт куркуми
Нормативний документ	ТУ У 15.8-20651018-003:2010	не вказано	не вказано	ТУ У 15.8-24372924.016-2002
Загальна оцінка	**відмінно**	**відмінно**	**добре**	**задовільно**
Маркування	**добре**	**задовільно**	**задовільно**	**добре**
Упаковка	**добре**	**добре**	**добре**	**добре**
Органолептична оцінка	**відмінно**	**відмінно**	**добре**	**добре**
запах та смак	смак м'який майже негострий, запах солодкуватий	смак та запах середньо-гострий	смак взагалі негострий, запах солодкий	досить гострий смак, запах солодкуватий
консистенція	властива гірчиці з зернятками. Лопаються добре	властива гірчиці з зернятками. Лопаються добре	досить рідка; зернятка лопаються добре	рідкувата, деякі зерна погано жуються

колір	зернятка середнього розміру, різного кольору з перевагою білих	зернятка середнього розміру, різного кольору з перевагою білих	зернятка середнього розміру, різного кольору з перевагою білих	зернятка маленькі, переважно білі
Фізико-хімічні показники	**відповідає**	**відповідає**	**відповідає**	**відповідає**
Сухі речовини фактично, % (не менш 29%)	45,11	39,25	42,60	53,83
Масова частка жиру, %, заявлено / фактично	8,47 / 9,99	8,8 / 8,06	7,4 / 8,82	4,7 / 8,05
консервант сорбінова кислота, до 2000 мг/кг	426,8	0	0	0
консервант бензойна кислота, до 2000 мг/кг	0	0	0	603,6

Продовження табл. 3.19

Результати дослідження якості приправи «Столова гірчиця»

				
Торгова марка	**Королівський смак**	**Торчин**	**Верес**	**Olkom**

Назва	гірчиця "Американська" лагідна	гірчиця "Американська" лагідна негостра	гірчиця "Американська" оригінальна, нестерилізована	гірчиця "Американська"
Вид упаковки	дой-пак	дой-пак	дой-пак	скляна банка з кришкою твіст-офф
Виробник / країна виробництва (згідно маркування)	ПП "Віктор і К", Кіровоградська обл. / Україна	не вказано місце виробництва)*; ТОВ "Нестле Україна" / Україна	ТОВ "Віджи Продакшн", Черкаська обл. / Україна	ПрАТ "Київський маргариновий завод", м. Київ / Україна
Маса, г	130	130	120	200
Білки/ жири/ вуглеводи, г в 100 г	4,94 / 5,89 / 28,79	4 / 4,7 / 22	4,5 / 5 / 24	6,6 / 6,0 / 22,3
Енергетична цінність, ккал в 100 г	188	156	164	163
Строк/ умови зберігання	120 діб / від 0 до $+20^0$C	5 місяців / від 0 до $+18^0$C	до вказаного терміну / від 0 до $+25^0$C	до вказаного терміну / від 0 до $+20^0$C
Склад	вода питна, цукор, зерно гірчиці білої 14,6%, зерно гірчиці жовтої 4,5%, сіль кухонна, регулятор кислотності (оцтова кислота), куркума, консервант (сорбат калію), стабілізатор (ксантанова камедь), екстракт перцю духмяного	вода питна, цукор, зерно гірчиці (16%)(білої сарептської), оцет спиртовий, сіль кухонна, прянощі сушені мелені (0,46%)(куркума, коріандр, перець духмяний)	вода питна, насіння гірчиці білої (18,6%), цукор, сіль кухона, регулятор кислотності оцтова кислота, барвники: куркумін, екстракт куркуми, куркума мелена, стабілізатор ксантанова камедь, консервант натрію бензоат, коріандр мелений, перець духмяний мелений, антиоксидант натрію метабісульфіт	вода птна, цукор, порошок гірчиці з насіння білої та сарептської гірчиць, олія соняшникова рафінована дезодорована, регулятори кислотності: кислота оцтова, кислота молочна, сіль кухонна, ароматизатор "гірчиця", суміш комплексна стабілізаційна (стабілізатори: гуарова камідь, ксантанова камідь), прянощі: коріандр мелений, перець чорний горошок, лавровий

				лист, консервант сорбат калію, барвники: куркумін, бета-каротин
Нормативний документ	ТУ У 15.8-20651018-003:2010	не вказано	ТУ У 15.8-24372924.016-2002	не вказано
Загальна оцінка	**відмінно**	**добре**	**задовільно**	**погано**
Маркування	**добре**	**задовільно**	**добре**	**добре**
Упаковка	**добре**	**добре**	**добре**	**добре**
Органолептична оцінка	**відмінно**	**відмінно**	**задовільно**	**погано**
запах та смак	смак м'який; запах середньо-гострий; без стороннього присмаку	смак м'який солодко-гострий, трохи кислуватий; запах солодкувато-кислуватий	смак солодкуватий майже негострий; запах солодкуватий, трохи сірчаний	смак солодко-гострий з якимось присмаком; післясмак не досить приємний
консистенція	однорідна без грудок та сторонніх включень	однорідна без грудок та сторонніх включень	однорідна але попадаються частинки від зерняток; трохи рідкувата	однорідна без грудок та сторонніх включень; густа
колір	світло-жовтий	практично жовтий	жовтий	скоріше бежевий колір
Фізико-хімічні показники	**відповідає**	**відповідає**	**відповідає**	**відповідає**
Сухі речовини фактично, % (не менш 29%)	39,39	36,19	34,11	39,38
Масова частка жиру, %, заявлено / фактично	5,89 / 5,83	4,7 / 7,26	5,0 / 5,52	6,0 / 5,66
консервант сорбінова кислота, до 2000 мг/кг	628,3	0	0	643,4
консервант бензойна кислота, до 2000 мг/кг	0	0	561,7	0

3.4. Оцінка різних видів упаковки для прянощів та приправ

Попит на прянощі та приправи стрімко зростає через популяризацію національної кухні різних країн, активне споживання готових страв і напівфабрикатів, а також посилення інтересу споживачів до здорового харчування. Це зумовило суттєве розширення ринку упаковки для цієї категорії продукції, прогнозована вартість якого досягла 1,11 мільярда доларів у 2025 році. Подальший розвиток галузі орієнтований на створення інноваційної, функціональної упаковки, яка відповідатиме стандартам якості, задовольнятиме вимоги споживачів щодо зручності та водночас покращуватиме привабливість товару. Компанії, які враховують ці тенденції, отримують конкурентну перевагу на ринку. Інвестування в якісну упаковку для спецій – це не лише спосіб збереження високих стандартів продукту, але й важливий економічний крок. Непродумані рішення у сфері пакування можуть спричинити серйозні фінансові втрати, пов’язані з псуванням продукції, зниженням її якості або порушеннями у стабільності ринку [53,54].

Сьогодні традиційні матеріали для упаковки спецій - джутові мішки, папір та жерстяні контейнери, поступово замінюються пластиковими варіантами. Такі рішення мають численні переваги завдяки своїм характеристикам: вони легкі, доступні, універсальні у використанні, відповідають високим стандартам гігієни, зручні для нанесення друку, легко піддаються обробці та забезпечують можливість термозварювання. Крім того, пластик дозволяє сформувати вибіркові бар'єрні властивості. Жорсткі та ламіновані матеріали, розроблені відповідно до стандартів, ефективно зберігають аромат та корисні якості продуктів, продовжуючи термін придатності найрізноманітніших прянощів і приправ.

На ринку домінують економічно ефективні, легкі та адаптивні формати упаковки, які забезпечують оптимальні умови для збереження свіжості, зокрема пакети й сумки різного типу. Особливої популярності у сфері роздрібної торгівлі набули стоячі пакети, оснащені багаторазовими застібками типу блискавки, що

поєднують зручність та функціональність. Водночас преміальні категорії продукції дедалі частіше розміщуються у жорсткі види упаковки, такі як скляні банки, пластикові контейнери та металеві бляшанки. Такий підхід забезпечує максимальний рівень захисту для цінних спецій і високоякісних трав, підкреслюючи їхню вартість і рівень ексклюзивності.

Екологічно безпечні пакувальні рішення, такі як біорозкладні плівки, компостовані пакети та матеріали, які можна повторно переробляти, стають дедалі популярнішими. Під впливом вимог споживачів та регуляторів, які активно підтримують ідею сталого розвитку, у цій сфері спостерігається широкий розвиток органічної прозорої чи напівпрозорої упаковки. Такий підхід не лише акцентує увагу на чистоті, але й підсилює її привабливість через турботу про здоров’я.

Зростаючий попит серед споживачів на зручність і продовження терміну придатності спецій та сухих приправ сприяє активному розвитку ринку гнучких упаковок. Використання багатошарових плівок демонструє високу ефективність у забезпеченні бар'єрних властивостей, які захищають продукцію від негативного впливу вологи, кисню та світла. Це є критично важливим для збереження їхнього смаку та аромату, а також підтримки функціональних властивостей продукту. Крім того, споживачі, які регулярно займаються приготуванням їжі та віддають перевагу варіантам із контрольованими порціями, наголошують на практичності компактних упаковок, оснащених багаторазовими застібками. Для гарантування відповідності вимогам харчової безпеки гнучка упаковка для спецій та трав виготовляється з матеріалів з низькою хімічною реактивністю.

Сучасні споживачі, приділяючи все більше уваги екологічній стійкості, дедалі частіше віддають перевагу упаковці, виготовленій з переробних або біорозкладних матеріалів. Одним із ключових аспектів для гнучкої упаковки є можливість забезпечити високоякісний друк та створення унікальних форм. Такі властивості дозволяють брендам зберігати конкурентоспроможність у

середовищі, де визначальну роль у виборі споживачів відіграють привабливий зовнішній вигляд продукту та чітке інформування про його властивості.

Під час створення упаковки для прянощів та приправ слід зосередитися на кількох ключових функціональних аспектах:

• Кожна упаковка має бути продумано адаптована до конкретного типу продукту, забезпечуючи споживачеві миттєве розуміння вмісту.

• Дизайн упаковки повинен бути зручним, не створюючи жодних перешкод для легкого та комфортного використання продукту.

• Правильний підбір кольорової гами дозволяє виробнику ефективніше презентувати свій товар. У випадку зі спеціями саме колір може стати важливим маркером, який передає особливості їхнього смаку.

Упаковка для прянощів та приправ відіграє ключову роль у їх реалізації, стимулюючи покупця до вибору саме цього продукту. Різноманітність матеріалів, конструктивні особливості та дизайн упаковки стають визначальними чинниками конкурентоспроможності на ринку даної продукції. Результати дослідження різних видів упаковки для прянощів і приправ представлені у табл. 3.20.

Таблиця 3.20

Види упаковки для прянощів та приправ

Вид упаковки	Фото	Характеристика	Переваги	Недоліки
Скляні банки		Скляні банки є одним із найпопулярніших варіантів пакування для прянощів та приправ, переважно завдяки своїм характеристикам. Виготовлені зі скла, вони забезпечують герметичність та обладнані сталевими кришками, які ефективно утримують вологу і допомагають зберігати продукти свіжими протягом тривалого часу. Окрім цього, скло має прозорість, що значно спрощує процес ідентифікації вмісту, роблячи такі банки зручними у використанні. Популярність скляних банок серед виробників пояснюється їхньою універсальністю. Скляну упаковку можна легко адаптувати до різноманітних форм і розмірів відповідно до потреб виробників.	• Доступні у різних формах та розмірах. • Герметичні, тому продукція не піддається впливу вологи. • Екологічно чисті. • Формують естетичний вигляд полиць із спеціями • Доступні для маркування	• Скляні банки можуть бути крихкими та легко розбиваються при ударі об тверді поверхні. • Дорожчі за пластикові банки. • Не захищає спеції від світла.

Металеві банки		Металеві банки використовуються для спецій завдяки їхній здатності ефективно захищати вміст від впливу вологи, світла та повітря, що дозволяє зберегти якість спецій. Вони зручні для маркування і значно міцніші за скляні аналоги. Однак головною перевагою є їхня екологічність: такі банки можна використовувати повторно для зберігання, а також вони є більш екологічно чистими.	• Зберігають інгредієнти свіжими протягом тривалого часу. • Такі контейнери легко мити. • Вони нелегко ламаються; отже, це найміцніші контейнери. • Металеві банки герметичні, а кришки легко відкриваються. • Не реагує на інгредієнти. • Металеві банки не іржавіють.	• Під впливом тепла та світла вони можуть сильно нагріватися та накопичувати вологу всередині, що призводить до забруднення пряноцій та приправ. • Вони непрозорі; неможливо знати, що всередині, якщо не відкрити кришки.
Пляшки		Пляшки можуть бути виготовлені зі скла, якісного пластику або навіть з найбільш екологічного матеріалу – бамбука. Проте саме скляні варіанти залишаються найпопулярнішим вибором серед виробників пряноцій та приправ. Такі пляшки поєднують переваги скляних баночок із компактністю, стильним дизайном та зручністю зберігання.	• Вони здебільшого прозорі, тому легко розпізнати інгредієнти. • Пляшки для спецій можна виготовляти різних форм і розмірів. • Легко маркувати. • Випускаються в зручних розмірах, тому їх легко зберігати. • Мають герметичне закупорювання.	• Скляні пляшки для спецій можуть легко тріснути або розбитися. • Місткість відносно менша, ніж у скляних банок.

Мішечки Пакетики	 	Мішечки спеціально розроблені для зберігання прянощів та цілих спецій, визнані одним із найбільш екологічних способів пакування. Виробники спецій здебільшого застосовують матеріали, які поєднують папір із високоякісним пластиком, щоб створювати зручні й функціональні мішечки та пакети. Такі мішечки часто мають багаторазове використання: їх можна прати та експлуатувати знову. Пакети з паперу або комбінованих матеріалів зазвичай застосовуються для свіжих трав, а іноді й для щойно змелених спецій, забезпечуючи їхнє надійне пакування.	• Більшість пакетиків для спецій та трав є екологічно чистими. • Вони економічно вигідні. • Його можна використовувати повторно. • Пакетики зі спеціями можна запечатати зварюванням.	• Не герметичний, тому завжди існує ризик накопичення вологи. • Завжди існує ризик зволоження. • Його можна легко порвати.

РОЗДІЛ 4. ОСОБЛИВОСТІ МИТНОГО ОФОРМЛЕННЯ ПРЯНОЩІВ ТА ПРИПРАВ

4.1. Митне оформлення прянощів та приправ в режимі імпорту

Прянощі та приправи започаткували процес світової торгівлі. У минулому це був дорогий та затребуваний товар, який імпортували з Індії та інших азіатських країн. Перевезення займало багато часу, було небезпечним для життя перевізників. Сьогодні спеції вирощуються не лише в Індії та Азії, а й у всьому світі. Їх асортимент значно розширився, вони стали дешевшими і доступнішими. Щоб спеції потрапили на український ринок, їх слід розмитнити відповідно до законодавства нашої держави.

Зважаючи на постійне зростання попиту на іноземні продукти і особливості українського ринку, правильно організоване та оперативне проведення митних процедур дозволяє запобігти затримкам, фінансовим санкціям або втраті товару.

У структурі імпорту розрізняють:

• прянощі;

• спеції;

• приправи.

Прянощі - це рослинний продукт, виготовлений з будь-якої частини рослини, що має специфічний присмак, аромат і деякий ступінь пекучості. Спеції використовуються для покращення смакових якостей страви, вони можуть мати не лише рослинне походження. Приправа є сумішшю спецій і прянощів.

У далекому минулому транспортування прянощів та спецій займало досить тривалий час і було вкрай затратним. Спеції були затребуваним товаром і здебільшого перевозилися з азіатських країн, зокрема з Індії.

Сьогодні ринок виробництва спецій став значно ширшим, ціна знизилася. Перевезення даного продукту тепер займає набагато менше часу і є не настільки витратним, навіть якщо говорити про далекі відстані. Спеції вирощуються

практично по всьому світу та доставляються на вітчизняний ринок. Наприклад, з Італії везуть каперси. Наша країна спеціалізується на експорті кропу та часнику.

Фактори, які необхідно врахувати при перевезенні даної групи товару:

- Необхідно підтримувати відносний рівень вологості, не допускаючи його суттєвого підвищення. Спеції вбирають вологу, що негативно впливає на їх споживчі властивості.
- Спеції та прянощі мають різкий специфічний запах і вбирають сторонні аромати, тому кожен вид товару потрібно перевозити окремо, ретельно запакованими, або в різних відсіках, або в різних фургонах. Молоті спеції везуть у металевих чи картонних герметичних коробках. Крупні спеції перевозять у подвійних мішках чи коробках із картону. Спеції, розфасовані у паперові пакети, недостатньо добре захищені від вологи та зовнішніх джерел запаху, тому їх додатково потрібно упаковувати у полімерні матеріали.

Одна пошкоджена упаковка може призвести до непридатності всієї партії товару.

Ця категорія вантажів має довгий термін зберігання і без проблем може перевозитись морським транспортом, навіть якщо транспортування займе більше місяця. Можна також використовувати автомобільний та залізничний транспорт. В окремих випадках, наприклад, при перевезенні пробних партій, допустимо відправляти вантаж літаком, але найчастіше це невигідно. Транспортний засіб має бути чистим, сухим та захищеним від опадів. Перевозити спеції можна генеральними та збірними вантажами, але в останньому випадку необхідно якнайретельніше запаковувати вантаж або відбирати товари, які поїдуть разом зі спеціями за принципом товарного сусідства.

Митне оформлення прянощів і приправ регулюється рядом нормативних актів, серед яких:

- Остання редакція Митного кодексу України;
- Постанова КМУ №434 від 21.05.2012;
- Санітарні та фітосанітарні норми, що відповідають вимогам СОТ (Угода щодо санітарних та фітосанітарних заходів);

- Наказ Мінагрополітики №118 про визнання еквівалентності систем контролю країн-експортерів.

Ці документи визначають правила ввезення, обсяги, обмеження, а також порядок проведення санітарного, ветеринарного та фітосанітарного контролю.

Процедура митного оформлення включає кілька ключових етапів:

- Документальна перевірка: звірка товаросупровідних документів, сертифікатів якості, декларацій відповідності;
- Фізична перевірка: огляд упаковки, маркування, умов зберігання;
- Санітарно-епідеміологічна експертиза: перевірка на відповідність санітарним нормам;
- Лабораторні дослідження (за потреби): на наявність шкідників, токсинів, пестицидів; Відбір зразків, при відсутності сертифікатів.
- Видача дозволу на ввезення та оплата митних платежів.
- Для імпорту прянощів та приправ необхідно мати відповідні сертифікати (фітосанітарний, ISO), які підтверджують безпеку і якість продукції [55].

Особливості розмитнення прянощів та приправ

Перед тим, як вантаж прибуде на митний пост, готується декларація та пакет документів, до якого входить:

• інвойс чи рахунок-фактура;

• товарно-транспортні документи, включаючи накладну, пакувальний лист та інші;

• дозвільні документи: декларації та сертифікати;

• митна декларація;

• сертифікат походження.

Крім того, слід пред'явити документи, які свідчать про проходження санітарного контролю. Усі документи мають бути заповнені правильно відповідно до регламенту. Неприпустимі скорочення, друкарські помилки, помилкова (недостовірна) інформація.

Важливим етапом розмитнення є визначення коду УКТЗЕД. Цей код дозволяє дізнатися про ставку імпортного мита і надалі розрахувати обов'язкові митні платежі.

Спеції та прянощі належать до товарної групи 09 «Кава, чай, мате, або парагвайський чай та прянощі». Ця група включає коди:

0904	Перець роду Piper; плоди роду Capsicum або роду Pimenta, сушені, подрібнені або мелені:
0905	Ваніль:
0906	Кориця та квіти коричного дерева:
0907	Гвоздика (цілі плоди, квітки та квітконіжки):
0908	Горіх мускатний, маціс і кардамон:
0909	Насіння анісу, бодяну, фенхелю, коріандру, куміну, кмину; ягоди ялівцю:
0910	Імбир, шафран, турмерик (куркума), чебрець, лаврове листя, каррі та інші прянощі:

Ставка мита для цієї групи товарів становить 0 %, ПДВ 20%.

Декларант повинен уважно поставитися до маркування продукції. Маркування перевіряється і у процесі сертифікації та під час митного контролю. Вона повинна містити відомості про виробника та імпортера, детальну інформацію про товар.

4.2. Встановлення коду УКТЗЕД приправи «Гірчиця столова» та розрахунок митних платежів умовної партії

Для ввезення приправи «Гірчиця столова» в Україну в режимі імпорту, при декларуванні потрібно присвоїти код відповідно до класифікаційних угрупувань зазначених в УКТЗЕД. Правильне визначення коду продукції згідно із УКТЗЕД є важливим для митного оформлення, так як від правильної класифікації товару і залежить обґрунтоване нарахування та стягнення митних платежів, а також застосування заходів нетарифного регулювання.

Приправа «Гірчиця столова» згідно з УКТЗЕД відносяться до розділу IV «Готові харчові продукти; алкогольні та безалкогольні напої і оцет; тютюн та його замінники; продукти, з вмістом та без вмісту нікотину, призначені для вдихання без горіння; інші нікотиновмісні продукти, призначені для забезпечення надходження нікотину в тіло людини», групи 21 «Різні харчові продукти».

Товарна позиція 2103

(А) Продукти для приготування соусів і готові соуси; змішані смакові добавки та змішані приправи;

До цієї товарної позиції включаються готові продукти, зазвичай з сильно вираженими властивостями прянощів, що використовуються для ароматизації деяких страв (м'яса, риби, салатів тощо) і приготовані з різних інгредієнтів (яєць, овочів, м'яса, фруктів, борошна, крохмалю, рослинної олії, оцту, цукру тощо). Соуси бувають зазвичай у рідкому вигляді, а готові продукти для приготування соусів мають вид порошку, до якого необхідно додати лише молоко, воду тощо, щоб отримати соус.

Соуси зазвичай додаються як при приготуванні, так і при подачі на стіл. Соуси забезпечують смак або аромат, зволоженість та контрастують з їжею за консистенцією та кольором. Вони можуть також служити середовищем, в якому міститься їжа, наприклад, курча під білим соусом veloutй. Рідкі приправи (соєвий соус, соус зі стручкового перцю, рибний соус) використовуються як інгредієнти при приготуванні їжі та як приправи для столу.

До цієї товарної позиції також включаються деякі продукти для приготування соусів на основі овочів або фруктів, які є головним чином рідинами, емульсіями або суспензіями та іноді містять шматочки овочів або фруктів, видимі неозброєним оком. Ці продукти для приготування соусів відрізняються від приготованих або консервованих овочів і фруктів групи 20 тим, що вони використовуються як соуси, тобто як приправа до їжі або приготування деяких страв, але самі по собі не призначені для вживання як страви.

Змішані смакові добавки та змішані приправи, що містять спеції, відрізняються від спецій та їх сумішей з товарних позицій 0904 – 0910 тим, що вони містять одну або більше смако-ароматичних речовин або приправ, що не відносяться до групи 09, в таких пропорціях, що дана суміш більше не має.

Прикладами продуктів, що відносяться до цієї товарної позиції, є: майонез, заправки для салатів, Bearnaise, bolognaise (що складаються з рубаного м'яса, томатного пюре, спецій тощо), соєвий соус, грибний соус, вустерширський соус (зазвичай приготовлений на основі густого соєвого соусу, цукру, карамельного кулера та гірчиці), томатний кетчуп (продукт, приготований з томатного пюре, цукру, оцту, солі та спецій) та інші томатні соуси, селера сіль (суміш кухонної солі з дрібно меленим насінням селери), деякі суміші позиції 2209), приготовані для кулінарних цілей і тим самим непридатні для вживання як напої (наприклад, кулінарні вина та кулінарний коньяк). До цієї товарної позиції також включаються суміші рослин або частин рослин товарної позиції 1211, які використовуються як приправи для соусів.

Крім згаданих вище продуктів, що належать до груп 09 і 20, до цієї товарної позиції не включаються:

(a) екстракти та соки з м'яса, риби або ракоподібних, молюсків або інших водних безхребетних (товарна позиція 1603);

(b) готові супи та бульйони та заготовки для їх приготування (товарна позиція 2104);

(в) білкові гідролізати, що складаються головним чином із суміші амінокислот і хлориду натрію, використовувані як добавки до готових харчових продуктів (товарна позиція 2106);

(d) автолізовані дріжджі (товарна позиція 2106).

(Б) Гірчичний порошок і готова гірчиця

Гірчичний порошок отримують шляхом подрібнення та просіювання насіння гірчиці, включеного до товарної позиції 1207. Його можна виготовляти з насіння білої або чорної гірчиці або суміші цих двох сортів. Гірчичний порошок включається до цієї товарної позиції незалежно від того, було чи ні насіння

знежирене і видалено їх оболонки перед подрібненням, а також незалежно від його призначення.

До цієї товарної позиції включається також готова гірчиця, що складається з гірчичного порошку, змішаного з невеликою кількістю інших інгредієнтів (муки з зерна злаків, куркуми, кориці, перцю тощо), або з пасти, отриманої з суміші гірчичного порошку з оцтом, виноградним суслом, виноградним суслом інші приправи.

До цієї товарної позиції не включаються, inter alia:

(a) насіння гірчиці (товарна позиція 1207);

(b) нелетка гірчична олія (товарна позиція 1514);

(в) макуху з гірчичного насіння, тобто продукт, що залишається після вилучення олії з гірчичного насіння (товарна позиція 2306);

(г) ефірна олія з гірчиці (товарна позиція 3301).

В табл. 4.1 наведена класифікація приправи «Гірчиця Kuhne» помірної міцності згідно УКТ ЗЕД.

Таблиця 4.1

Код товару приправи «Гірчиця Kuhne» помірної міцності згідно УКТ ЗЕД

Розділ	**IV (16-24)**	Готові харчові продукти; алкогольні та безалкогольні напої і оцет; тютюн та його замінники; продукти, з вмістом та без вмісту нікотину, призначені для вдихання без горіння; інші нікотиновмісні продукти, призначені для забезпечення надходження нікотину в тіло людини				
Товарна група	**21**	Різні харчові продукти				
Товарна позиція	21	**03**	Продукти для приготування соусів і готові соуси; змішані смакові добавки та змішані приправи; порошок гірчиці та готова гірчиця:			
Товарна підпозиція	21	03	**90**	- - порошок гірчиці та готова гірчиця::		
Товарна категорія	21	03	90	90	--	
Товарна підкатетегорія	21	03	90	90	**00**	- - - готова гірчиця

Таким чином станом на 10.01.2026 код товару **2103309000** - приправа «Гірчиця Kuhne» помірної міцності.

Основна одиниця виміру: кг (код 166)

Довідка по товару УКТЗЕД Гірчиця Kuhne представлена у додатку [56].

Розрахунок митних платежів товару «Гірчиця Kuhne» (помірної міцності) в режимі імпорту з країни Німеччина.

Визначення коду гірчиці столової за УКТ ЗЕД наведено у таблиці 4.2.

Розрахунок митних платежів умовної партії «Гірчиця Kuhne» (помірної міцності)» [57].

Дата розрахунку	**10.01.2026**
	2103 30 90 00 Продукти для приготування соусів і готові соуси; змішані смакові добавки та змішані приправи; порошок гірчиці та готова гірчиця: - порошок гірчиці та готова гірчиця: - - готова гірчиця
Країна	**Німеччина**
Вартість	**1000 EUR**
Курс EUR	**50.1762 грн**

Платежі при імпорті (пільгові):

	Основа нарахування	Ставка	Сума, грн
Ввізне мито *Коментарі* Митний тариф 2022 *Документ:* № 2697-IX від 19-10-2022 Закони України "Про Митний тариф України" *Діє:* з 01.01.2023	50176.20	12 %	6021.14
Ввізне мито (Вільна торговля з ЄС) *Група країн:* Європейський Союз, Андора, Сан-Маріно *Коментарі:* Угода про вільну торгівлю між Україною та ЄС *Документ:* № б/н від 27-06-2014 Міжурядова угода "Угода про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної	50176.20	0	0

	Основа нарахування	Ставка	Сума, грн
енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони" *Діє:* з 01.01.2026			
ПДВ *Коментарі:* ст. 193 Податкового кодексу України від 02.12.2010 № 2755-VI (зі змінами) *Документ:* № 1115-IX від 17-12-2020 Закони України "Про внесення змін до Податкового кодексу України щодо ставки податку на додану вартість з операцій з постачання окремих видів сільськогосподарської продукції" *Діє:* з 01.01.2022	56197.34	20 %	11239.47
Разом:			17,260.61

Платежі у грн.	Платежі в EUR	% платежів щодо вартості
17260.61	344.00	34.40

Для приправи «Гірчиця Kuhne» (помірної міцності), яка завозиться з Німеччини, у митному режимі «імпорт» є сплата мита та податку на додану вартість. Сертифікат про походження має підтверджувати країну походження товару і таким чином встановлюється ставка мита.

Даний товар, який ввозиться в Україну та походить з Німеччини (країна ЄС), є у переліку зниження ввізних мит України, які розраховані по роках, і передбачених Угодою про асоціацію між Україною та ЄС. Ставка ввізного мита складає 0 % і діє від 01.01.2026 до 31.12.2026. Підставою для таких розрахунків є Міждержавна угода від 27.06.2014 «Угода про асоціацію між Україною, із однієї сторони, і Європейським Союзом, Європейським співтовариством із атомної енергії та їхніми державами-членами, з іншої сторони» та Рішення № 3/2025 Комітету асоціації Україна – ЄС у торговельному складі від 14 жовтня 2025 р. «Про зменшення та скасування ввізного мита відповідно до статті 29(4) Угоди про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони.

ВИСНОВКИ

На основі теоретичного огляду та досліджень, проведених під час виконання кваліфікаційної роботи, можна зробити наступні висновки:

У 2025 році обсяг світового ринку прянощів та приправ досяг 25,2 млрд. $ США та до 2034 року зросте до 39,5 млрд. $ США із середньорічним темпом зростання 5,1%.

Потужними компаніями, які лідирують на світовому ринку прянощів є McCormick & Company, Kerry Group, Olam International та Everest Spices.

У 2024 році глобальний ринок експорту спецій та приправ оцінювався у 3,79 мільярда доларів, займаючи 618-ту позицію серед найбільш значущих експортованих товарів у світі. Цей сектор продовжить розширюватися, оскільки прянощі, а також натуральні екстракти широко використовуються в традиційній медицині.

Обсяг ринку спецій у світі в розрахунку на душу населення демонструє суттєві варіації залежно від регіональної специфіки. Станом на 2023 рік найбільший рівень споживання спецій зафіксовано в Боснії і Герцеговині, де цей показник становив 8,29 кг на одну особу.

У 2024 році світовий ринок приправ оцінювався у 94,88 млрд. $ США. Надалі даний ринок зростатиме до 153,97 млрд. $ США у 2032 році, із середньорічним темпом зростання (CAGR) на рівні 6,3%.

Прянощі є частинами рослин, які зазвичай використовують у свіжому або сушеному вигляді для додання смаку, як природні приправи, консерванти або з лікувальною метою. Сьогодні відомо понад 150 видів прянощів, які мають тисячолітню історію використання. У світі прянощі здебільшого класифікують за смаком, сезоном вирощування, економічною важливістю, способом росту та частиною рослини, що використовується.

Приправи – це інгредієнти, що підсилюють смак, що додаються до їжі в невеликих кількостях (зазвичай 1-2% від ваги страви) для покращення смаку, аромату та смакових якостей, не змінюючи її основної структури. До основних

видів приправ належать кухонна сіль, оцет, глутамат натрію хрін столовий, соуси.

Сучасний асортимент у роздрібній торговельній мережі м. Львова формується завдяки великій кількості виробників. У роботі виділено асортимент лише п'ятірки найкрупніших з них. Найбільшу часку в асортименті – 28 % займають приправи ТМ «Приправка», а бренди з іноземним капіталом ТМ «Kamis» і ТМ Kotányi» представляють 18% та 16% відповідно.

Серед наведених 85 найменувань прянощів, вагому частка притаманна класичним прянощям - плоди – 28 % (перець, ваніль, мускатний горіх тощо). Пряні овочі – часник, паприка - з часткою - 19 % також користуються попитом у споживачів, оскільки є зручними у використанні і різняться смаковими особливостями завдяки ефірним оліям. Прянощі гвоздики з часткою 3% представляють частину рослин – квіти, та реалізуються як в цілому вигляді, так і подрібненому.

Найбільшу частку у досліджуваному асортименті займають суміші - 32%. Вони користуються підвищеним попитом серед споживачів оскільки мають універсальне призначення, а також підходять для приготування рибних та м'ясних страв. Приправа «Хрін столовий» займає лише 6%, хоча він є самий корисний серед представленої продукції. Соєвий соус як один із видів сучасних приправ займає 9% у структурі асортименту.

Асортимент приправ у торговельній мережі також формується за видом тари. Приправи частіше всього упаковані у полімерну тару (пакетики, пляшки, коробочки, стаканчики) займають 51 % від представленого асортименту. Найменша частка припадає на комбіновану упаковку – фольга з поліетиленом – 1%, хоча вона досить естетична та має високі захисні властивості.

За результатами визначення якості два види гірчиці (французька й американська) «Королівський смак» отримали оцінки «відмінно», а також столова гірчиця «Руна» (французька). На оцінку «добре» була оцінена гірчиця «Торчин» (діжонська та американська). Оцінку «задовільно» отримали обидві

гірчиці (французька та американська) «Верес». Оцінку «погано» отримала американська гірчиця «Olkom».

Упаковка для прянощів та приправ відіграє ключову роль у їх реалізації, стимулюючи покупця до вибору саме цього продукту. Різноманітність матеріалів, конструктивні особливості та дизайн упаковки стають визначальними чинниками конкурентоспроможності на ринку даної продукції.

Для приправи «Гірчиця Kuhne», яка завозиться з Німеччини, у митному режимі «імпорт» є сплата мита та податку на додану вартість. Даний товар є у переліку зниження ввізних мит України, які розраховані по роках, і передбачених Угодою про асоціацію між Україною та ЄС. Ставка ввізного мита складає 0 % і діє від 01.01.2026 до 31.12.2026.

Для розширення асортименту і покращення якості прянощів та приправ, що реалізуються у роздрібній торговельній мережі, можна запропонувати наступні пропозиції.

Враховуючи проблеми здоров’я до яких входять: надмірна вага і розвиток діабету серед споживачів, виробникам пропонується звернути увагу на розширення асортименту приправ із більш натуральним складом без використання поліпшувачів смаку, великої кількості солі тощо.

Для упакування прянощів та припав використовувати сучасні види пакувальних матеріалів, при виробництві яких застосовуються принципи сталого розвитку - підхід, коли виробництво упаковки враховує баланс між економічною вигодою, екологічною безпекою та соціальною відповідальністю.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Приправи впливають не лише на смак страви, а й на здоров’я людини. URL: https://www.tdmu.edu.ua/medychna-akademia

2. Structure: Activity and Emerging Applications of Spices and Herbs. URL: https://www.intechopen.com/chapters/78517

3. Дячок М. М. Сучасні тренди на ринку приправ // Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення: матеріали Міжнародної конференції здобувачів вищої освіти / [відповід. за вип.: проф. Семак Б. Б.]. - Львів: вид-во Львівського торговельно-економічного університету, 2025. – С. 697-698

4. Дячок М. М. Донцова І. В. Інноваційна упаковка спецій : економічна доцільність і якість продукції // Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг : матеріали XIII-ої міжнародної наук.-практ. конф.: (Львів, 04 грудня 2025 року) : тези доповідей / Відп. ред. П. О. Куцик. Львів: Видавництво «Растр-7», С. 111 – 113

5. Global Spices and Seasonings Market By Product Type. URL: https://market.us/report/spices-and-seasonings-market/

6. Seasoning And Spices Market Size & Share Analysis URL: https://www.mordorintelligence.com/industry-reports/seasoning-and-spices-market

7. Herb and Spice Market | Global Market Analysis Report URL: https://www.futuremarketinsights.com/reports/herbs-and-spices-market

8. Spices Market Size, Share and Growth Report 2025 URL: https://www.thebusinessresearchcompany.com/report/spices-global-market-report

9. Top Spice Importers & Global Spice Imports Data 2024-25: Spices Imports by Country. URL: https://www.tradeimex.in/blogs/top-spice-importers-global-spice-imports-data-2025

10. Spice Trade Heats Up Globally URL: https://www.spglobal.com/market-intelligence/en/news-insights/research/2025/09/spice-trade-growth-outlook

11. Global Spices Market Size Volume Per Capita by Country. URL: https://www.reportlinker.com/dataset/fca336b4a1b867543068ca1214200313aaede547

12. Condiments Market Size, Share, Trends | Growth Analysis. URL: https://www.fortunebusinessinsights.com/industry-reports/condiments-market-100541#:~:text=KEY%20MARKET%20INSIGHTS,meals%20further%20propel%20market%20growth.

13. Shabir Ahmad R (ed.) (2021) Herbs and Spices - New Processing Technologies. IntechOpen. Available at: URL: http://dx.doi.org/10.5772/intechopen.95216. https://www.intechopen.com/chapters/78517

14. Льовшина Л.Д., Михайлов В.М., М'ячиков О.В. Товарознавство плодоовочевих товарів, пряноароматичних рослин та прянощів: навчальний посібник. К.: Ліра-К, 2016. 388 с.

15. Types of Spices: Botanical Classification Guide URL: https://spice.alibaba.com/spice-basics/type-of-spice

16. Shabir Ahmad R (ed.) (2021) Herbs and Spices - New Processing Technologies. IntechOpen. Available at: http://dx.doi.org/10.5772/intechopen.95216. URL: https://www.intechopen.com/chapters/78517

17. Juana F, Angel PJ, Manuel V (2012). Beneficial health effects of bioactive compounds present in spices and aromatic herbs. In studies in Natural Products. Chemistry 37:115-134

18. Martinez-gracia C, Bermudez CAG, Cabellero-Volcarcel AM, Santaella M, Frontela C (2015). Use of herbs and spices for food preservation: Advantages and limitation. Current Opinion in Food Science, 6:38-43

19. Доценко В.Ф., Арсеньєва Л.Ю., Бондар Н.П. Харчові та дієтичні добавки, прянощі та приправи у продукції ресторанного господарства. К.: НУХТ. 2014. 379 с

20. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів. – Харків. Світ книги, 2019. – 720 с.

21. Сирохман І.В. Раситюк Т.М. Товарознавство смакових товарів : підручник. Львів: Видавництво Львівської комерційної академії, 2003. 428 с.

22. Скалецька Л. Ф. Товарознавство продукції рослинництва / Скалецька Л. Ф., Подпрятов Г. І. – К.: Арістей, 2005. – 496 с.

23. Man R., Weir R. The Mustard Book .- 2nd ed..- Grub Street Cookery, 2010. - 288 c.

24. O'Connell J. Mustard // The Book of Spice: From Anise to Zedoary. — Profile Books Ltd, 2015. - P. 156-161. – 278 p.

25. Дубініна А.А., Жук Ю.Т., Жук В.А., Жестерова Н.А. Товарознавство смакових товарів : навч. посіб. К. : ТОВ «Видавничий дім «Професіонал», 2004. 240 с

26. Condiments Market Report by Type URL: https://www.imarcgroup.com/condiments-market

27. Sauces and Seasonings Trends: Global Market Overview URL: https://www.innovamarketinsights.com/trends/sauces-and-seasonings-trends-global-market-overview/

28. Trending Flavours: Sauces and Condiments Making Waves in 2024 URL: https://mfpindia.in/blog/trending-flavours-sauces-and-condiments-making-waves-in-2024/

29. ДСТУ 1052-2005 Гірчиця харчова. Терміни та визначення. - [Чинний від 2006-07-01]. – К.: Держстандарт України, 2006. – 14 с.

30. Полумбрик М.О., Осіпенкова І.І., Котляр Є.О. Фізико-хімічні методи дослідження якості харчових продуктів. Черкаси–Одеса–Київ. «Логос», 2019:188

31. Воробець М.М., Сачко А.В., Кобаса І.М. Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації : навчальний посібник. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2017. 96 с.

32. Дубініна А. А., Овчіннікова І. Ф. Методи визначення фальсифікації товарів :підручник. Київ : Професіонал, 2018. 272 с.

33. Черевко О.І., Крайнюк Л.М., Касілова Л.О. Методи контролю якості харчової продукції. Навчальний посібник. Харків, «Університетська книга», 2023; 512.

34. ТМ «Приправка». URL: https://pripravka.ua

35. ТМ «Мрія». URL: https://mia.family/#holovna

36. ТМ «Любисток». URL: https://lubystok.shop/

37. ТМ «Kotányi». URL: https://www.kotanyi.com/ua/

38. ТМ «Каміс». URL: https://www.kamis.ua

39. The Most Popular Spices in the World. URL: https://spiceexotica.com/the-most-popular-spices-in-the-world/

40. Соєвий соус: користь та шкода для організму URL: https://sushist.in.ua/articles/soevyj-sous-polza-i-vred?srsltid=AfmBOordDjhA9LEgl5U6-9t_fTwbRwxrmF5XmJ0QaE7rUxfq7N__p2d3

41. Вінницька харчосмакова фабрика URL: https://vhsvin.com.ua/ua/

42. Торгова марка «Верес». URL: https://veresworld.com/

43. Торгова марка «Щедро». URL: https://schedro.ua/

44. Торгова марка «Kuhne». URL: http://arsiv.com.ua/kuhne/

45. Торгова марка «Kotanyi». URL: https://www.kotanyi.com

46. Дрогобицька сіль. URL: https://drohobych-saltworks.com/

47. Cook, N.R.; He, F.J.; MacGregor, G.A.; Graudal, N. Sodium and health—Concordance and controversy. BMJ 2020, 369, 440-456

48. Gündoˇgdu, S. Contamination of table salts from Turkey with microplastics. Food Addit. Contam. Part A Chem. Anal. Control Expo Risk Assess. 2018, 35, 1006–1014.

49. Zanfirescu, A.; Ungurianu, A.; Tsatsakis, A.M.; Nitulescu, G.M.; Kouretas, D.; Veskoukis, A.; Tsoukalas, D.; Engin, A.B.; Aschner, M.; Margina, D. A review of the alleged health hazards of monosodium glutamate. Compr. Rev. Food Sci. Food Saf. 2019, 18, 1111–1134.

50. Wang, W.; Zhou, X.; Liu, Y. Characterization and evaluation of umami taste: A review. TrAC Trends Anal. Chem. 2020, 127, 115876.

51. Barbero, G.F.; Liazid, A.; Azaroual, L.; Palma, M.; Barroso, C.G. Capsaicinoid contents in peppers and pepper-related spicy foods. Int. J. Food Prop. 2015, 19, 485–493.

52. Тест: Гірчиця URL: https://test.org.ua/mustard/

53. Spices, Dry Seasoning Mix, And Herbal Extract Packaging Market Size & Share Analysis - Growth Trends & Forecasts (2025 - 2030) URL: https://www.mordorintelligence.com/industry-reports/spices-dry-seasoning-mix-and-herbal-extract-packaging-market

54. Anandakumar, S., Visvanathan, R. (2024). Packaging and Storage of Spices. In: Ravindran, P.N., Sivaraman, K., Devasahayam, S., Babu, K.N. (eds) Handbook of Spices in India: 75 Years of Research and Development. Springer, Singapore. https://doi.org/10.1007/978-981-19-3728-6_68

55. Розмитнення продуктів харчування URL: https://tamognia-prosto.com.ua/ua/blog/487-mitne-oformlennya-produktiv-kharchuvannya/

56. Довідка по товару URL: https://qdpro.com.ua/uk/goodinfo/1602419000

Митний калькулятор. URL: https://www.mdoffice.com.ua/ua/pls/MDOffice/aMDOPayAcc.html?p_person=0&p_country=276&a_code=2103309000&a_val=978&a_cost=1000.00&

ДОДАТКИ