ЛЬВІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра товарознавства, митної справи та управління якістю

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

«ТОВАРОЗНАВЧО-ЕКСПЕРТНІ ДОСЛІДЖЕННЯ АСОРТИМЕНТУ І СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ДРАЖЕ І ХАЛВИ ТА ОСОБЛИВОСТІ ЇХ МИТНОГО ОФОРМЛЕННЯ»

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

_____Вовчастий Ігор Ігорович_____
(підпис) (прізвище, ім'я, по батькові)

_____Науковий керівник ___Лебединець В. Т.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Львів - 2024

Анотація

Вовчастий І.І. «Товарознавчо-експертні дослідження асортименту і споживних властивостей драже і халви 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 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність». – Львівський торговельно-економічний університет. Львів. 2024.

У роботі розглянуто формування споживних властивостей драже та халви, інноваційні напрями поліпшення їх споживних властивостей. Проаналізовано досягнення сучасних вчених щодо використання рослинної сировини у виробництві халви. Досліджено ринок кондитерських виробів в Україні. Проаналізовано асортимент і подано товарознавчу характеристику драже та халви вітчизняного та імпортного виробництва. Проведено експертну оцінку якості халви різних виробників. Розглянуто особливості митного оформлення драже при переміщенні через митний кордон України в режимі імпорту.

Ключові слова: *халва, драже, споживні властивості, асортимент, експертиза якості, митні формальності.*

Annotation

Vovchastyi I.I. «Commodity-expert studies of the range and consumption properties of dragees and halva and the peculiarities of their customs clearance - Manuscript.

Qualification work for obtaining a higher education degree «Master» in the educational-professional program «Commodity Science and Expertise in Customs» in the specialty «Entrepreneurship, Trade and Exchange». - Lviv University of Trade and Economics. Lviv. 2024.

The paper examines the formation of consumer properties of dragees and halva, innovative directions for improving their consumer properties. The achievements of modern scientists regarding the use of plant raw materials in the production of halva are analyzed. The confectionery market in Ukraine was studied. The assortment is analyzed and the product characteristics of domestic and imported dragees and halva are presented. An expert evaluation of the quality of halva of different manufacturers was carried out. The peculiarities of customs clearance of dragees when moving across the customs border of Ukraine in the import regime are considered.

Keywords: *halva, dragees, consumption properties, assortment, quality examination, customs formalities.*

.

.

ЗМІСТ

С.

ВСТУП……. 7

РОЗДІЛ 1. ФОРМУВАННЯ СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ДРАЖЕ І ХАЛВИ, НАПРЯМИ ЇХ ПОЛІПШЕННЯ ТА РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ……. 11

1.1. Класифікація та формування споживних властивостей драже……. 11

1.2. Фактори формування споживних властивостей халви……..... 16

1.3. Збагачення драже фруктово-ягідною сировиною…… 23

1.4. Напрями розширення асортименту та поліпшення споживних властивостей халви…… 28

РОЗДІЛ 2. ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕНЬ…… 33

РОЗДІЛ 3. ТОВАРОЗНАВЧО-ЕКСПЕРТНІ ДОСЛІДЖЕННЯ РИНКУ, АСОРТИМЕНТУ, СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ХАЛВИ ТА ДРАЖЕ…….. 36

3.1. Формування ринку кондитерських виробів в Україні ….…… 36

3.2. Товарознавчі дослідження асортименту та споживних властивостей драже…… 50

3.3. Характеристика асортименту халви, що реалізуються у роздрібній торговельній мережі м. Львова…… 65

3.4. Експертна оцінка якості халви різних виробників……. 78

РОЗДІЛ 4. ОСОБЛИВОСТІ МИТНОГО ОФОРМЛЕННЯ ДРАЖЕ ПРИ ЗДІЙСНЕННІ ЕКСПОРТНО-ІМПОРТНИХ ОПЕРАЦІЙ ……. 93

4.1. Визначення коду драже за УКТЗЕД……. 93

4.2. Митне оформлення драже і розрахунок його митних платежів…… 98

ВИСНОВКИ І ПРОПОЗИЦІЇ…….. 108

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ……..... 112

ДОДАТКИ……. 118

ВСТУП

Актуальність теми. Популярність цукристих кондитерських виробів серед населення України росте з року в рік та обумовлена високими смаковими властивостями, ціновою доступністю та широким асортиментним переліком, що задовольняє уподобання самих вишуканих споживачів. Одночасно, слід константувати, що, знаходячись у категорії «улюблених» продуктів харчування, цукристі кондитерські вироби характеризуються значним вмістом вуглеводів і жирів, що визначають їх високу енергетичну цінність, і практично повною відсутністю корисних для здоров'я людини харчових інгредієнтів.

Кондитерська галузь є однією з найбільш розвинених галузей промисловості України. Вона характеризується насиченістю, високим рівнем конкуренції, присутністю великих іноземних компаній, що і формує широкий асортимент кондитерської продукції. Потужні кондитерські компанії працюють здебільшого на ринки зовнішні та постійно нарощують експорт, а середні та малі підприємства – працюють на внутрішній ринок України.

Сьогодні виробники спрямовують свою діяльність у розширенні асортименту функціональних та збагачених кондитерських виробів. Цей тренд є наслідком підвищення уваги до здорового способу життя та здорової їжі, що є більш характерним для жителів розвинутих країн Європи, Північної Америки і Азії.

Виробники кондитерських виробів розробляють нові рецептури цукристих кондитерських виробів з метою зменшення ймовірної шкоди для здоров'я людини через високий вміст у них цукру, але одночасно підвищити їх споживні властивості та безпечність, а саме:

- обмежують вміст використаного білого цукру або замінюють його на інші підсолоджувачі (наприклад, мед);

- обмежують вміст добавок (штучних барвників, ароматизаторів, консервантів) або використовують натуральні замінники;

- додають корисні інгредієнти – макро- і мікроелементи, вітаміни, харчові волокна тощо.

Так названі «функціональні» кондитерські вироби позиціонуються не тільки як смачний і солодкий продукт, а і засіб забезпечення організму біологічно цінними сполуками, а також сприяють підвищенню імунітету організму, увагу і працездатність, знижують рівень стресу.

Розвиток митної справи в Україні спирається на впровадження ефективної сучасної системи обміну інформацією про товари та транспортні засоби між митними адміністраціями всіх країн, що мають з нею спільні кордони. Серед багатьох проблем, які постають перед Україною на шляху її інтегрування до світового економічного простору, однією з головних є створення оптимальних умов для розвитку зовнішньоекономічних відносин з іншими країнами та вихід української продукції на світовий ринок. Кількість нормативно-правових законодавчих актів, які регулюють правове забезпечення зовнішньоекономічної діяльності, торговельні відносини України з іншими країнами світу, стимулюють потенціал експортерів та захищають внутрішній споживчий ринок від проникнення неякісних імпортних товарів.

Отже, тема кваліфікаційної роботи є актуальною.

Мета і завдання дослідження. Метою нашої роботи було проведення товарознавчо-експертних досліджень споживних властивостей, асортименту, якості драже і халви, особливостей їх митного оформлення та для її досягнення визначені наступні завдання:

- вивчити фактори формування споживних властивостей халви та драже;
- розглянути напрямки поліпшення споживних властивостей та розширення асортименту драже та халви;
- дослідити ринок кондитерських виробів в Україні;

- вивчити асортимент та споживні властивості драже і халви вітчизняного та іноземного виробництва, які реалізується у роздрібній торговельній мережі м. Львова;
- провести експертну оцінку якості халви різних торгових марок;
- встановити код драже за УКТ ЗЕД;
- розглянути особливості митного оформлення драже при переміщенні через митний кордон України в режимі експорт.

Об'єкт і предмет дослідження. Об'єкт наших досліджень – драже і халва. *Предмет дослідження* – споживні властивості, асортимент, якість драже і халви, митне оформлення драже.

Методи дослідження: аналіз ринку кондитерських виробів України, дослідження факторів формування споживних властивостей драже і халви, сучасних тенденцій у поліпшенні якості халви і драже, обстеження, збір матеріалів та аналіз асортименту драже і халви, експертна оцінка якості халви, аналіз порядку митного оформлення продукції, визначення коду драже за УКТ ЗЕД і розрахунок митних платежів.

Елементи наукової новизни. На основі теоретичних і експериментальних досліджень вдосконалено і обґрунтовано підходи до формування асортименту, експертної оцінки якості драже і халви.

Практичне значення наукових результатів досліджень. На підставі результатів наукових досліджень досліджено асортимент, споживні властивості та проведено товарознавчу експертизу якості драже та халви, що реалізується у роздрібній торговельній мережі м. Львова.

Апробація результатів роботи та публікації. За результатами досліджень кваліфікаційної роботи взято участь у Науковій конференції студентів «Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення" (м. Львів, ЛТЕУ, 01.червня 2023р.), XI Міжнародній науково-практичній конференції "Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг" (м. Львів, ЛТЕУ, 07 грудня 2023 року) та опубліковано тези (Додаток А).

Структура кваліфікаційної роботи. Кваліфікаційна робота складається з вступу, 4 розділів, висновків, списку використаних джерел і додатків. Основний зміст роботи викладено на 117 сторінках комп`ютерного тексту, що містить 17 таблиць, 10 рисунків, у списку літератури використано більше 40 джерел.

РОЗДІЛ 1.
ФОРМУВАННЯ СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ДРАЖЕ І ХАЛВИ, НАПРЯМИ ЇХ ПОЛІПШЕННЯ ТА РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ

1.1. Класифікація та формування споживних властивостей драже

Драже – це кондитерські вироби невеликих розмірів округлої форми, що складається з корпусу і покриття, яке накатують на корпус у спеціальних, нахилено встановлених котлах, які обертаються. Консистенція драже тверда, але легко розкушується.

Залежно від рецептури, виду корпусу та технології виробництва драже поділяють на: лікерне, ірисне, помадне, желейне, желейно-фруктове та желейно-фруктово-овочеве, карамельне і карамельне м'яке, цукрове, жирове, вафельне, шоколадне, грильяжне, пралінове та пралінoподібне, зернове, марципанове, ядрове, на основі круп'яних напівфабрикатів, збивне, на основі халви, на основі печива, на основі жувальної карамелі, на основі нуги та нугоподібне, на основі комбінованорго корпусу, на основі арахісу, фруктово-ягідне (корпус – заспиртовані фрукти та ягоди, або цукати), драже із використанням підсолоджувачів [13].

У відповідності від способу оброблення поверхні основного корпусу драже поділяють на:

- драже, яке отримують обробленням основного корпусу драже забарвленим або незабарвленим цукрово-патоковим сиропом і цукровою пудрою, або пудрою цукровою з різноманітними добавками з подальшим глянсуванням (крім нонпарелі);
- драже, корпус якого обкатаний рівномірно дрібними різнокольоровими цукровими кристалами звичної круглої форми (нонпарель);
- глазуроване драже, яке отримують обробкою основного корпусу шоколадною, молочною, кондитерською або білою глазур'ю або їх

поєднання у різних пропорціях, какао-масою, білою кондитерською масою, какао-молочною масою, з додаванням барвника для формування необхідного кольорового ефекту (за потреби), з подальшим глянсуванням;

- драже, корпус якого оброблено сиропом поливним та сумішшю пудри цукрової з какао-порошком або молоком сухим, фруктово-ягідними або овочевими сухими порошками та іншими добавками;

- драже з хрусткою кірочкою, яка утворилась у результаті кристалізування сахарози поливного сиропу [13, 30].

Технологія виробництва драже складається з приготування корпусів з різних цукеркових мас, дражирування і глянсування накатного корпусу.

До корпусів драже, направлених на накатку, пред'являють визначені вимоги. А саме, лікерні, желейні, помадні корпуси повинні бути міцними, оскільки вони піддаються суттєвим механічним впливам при подальшій обробці. Масу для корпусів з горіхових мас формують розкачуванням і потім нарізають або відпресовують на формувальній машині. Для карамельного драже з однієї карамельної маси або з начинками корпуси формують на звичному обладнанні для виробництва карамелі. Корпуси для драже із невідокремлюваним корпусом (цукрове драже) готують на основі великих кристалів цукру білого. У дражирувальних котлах кристали обкатують сиропом поливальним і пудрою цукровою до того часу, коли маса корпусу не досягне 25-50 мг.

З метою нанесення на поверхню корпусів драже оболонки з цукрової пудри або іншого продукту, а також для покриття виробів воско-жировим складом при глянсуванні, шоколадною масою при глянсуванні, тонкою хрусткою кірочкою використовують дражирувальні машини, які представляють собою нахилено встановлені котли, які повертаються навколо своєї осі.

Завантажені в дражирувальні машини корпуси при обертанні котла безперервно перекатуються. Їх рівномірно змочують поливальним сиропом з вмістом сухих речовин 78-80% (співвідношення цукру і патоки 1:1). Даний

сироп має достатню липкість і в’язкість, який не тільки покриває рівномірно вироби, але здатний утримувати декілька шарів цукрової пудри. При цьому для накатки використовують у три рази більше цукрової пудри, ніж поливального сиропу.

Вироби, які призначені для обробки шоколадною глазур’ю, посипають сумішшю цукрової пудри з какао порошком у співвідношенні 3:1.

Для лікерного, желейного і фруктово-желейного драже тривалість обробки складає 3-5 хв. Карамельне, помадне, ядрове драже обробляють у дражирувальних котлах протягом 20-25 хв, при цьому 2 рази поливають сиропом і посипають цукровою пудрою [29].

При обертанні дражирувального котла корпуси драже труться один до одного і до стінок котла, і в результаті накатка супроводжується шліфуванням поверхні. Одночасно проходить деяке підсушування поверхневого шару. Для інтенсифікації цього процесу у котел подають сухе підігріте повітря.

Дражирування можна проводити у три етапи. Перша накатка, що називається обтяжкою, надає корпусам відповідну міцність. При цьому накатана поверхня, яка сформувалась, може не бути рівною і гладкою. Однак накатка повинна покривати корпус шаром, який має бути однакової товщини за всією поверхнею. Маса виробів збільшується на 10%. Корпуси виймають з котла, перевантажують в спеціальні лотки, відсіюють від цукрової пудри, що призводить до з’єднання часточок цукру і утворенню більш міцної оболонки.

Напівфабрикати після вистоювання знову завантажують у котли і проводять другу накатку. Метою цієї операції є більше підвищення міцності цукрової кірочки, зглажування поверхні. Тривалість обробки драже лікерного займає 5-10 хв, інших видів драже – 10-15 хв. При нарощуванні шару до 25% вироби вивантажують у лотки з парусиновим дном, а потім напівфабрикат вистоюють 8-12 год і потім відправляють на третю накатку, тобто обробку.

Мета третьої накатки – це створення рівної гладкої поверхні, надання забарвлення драже. Використовують для обробки спочатку пудру крупного помелу, а потім дрібного. Пудру цукрову і сироп на третій накатці вводять послідовно, трикратно. Загальна тривалість обробки проходить до 60 хв, після чого вироби вивантажують в лотки і підсушують протягом 16-24 год.

З метою покриття драже із арахісу до накатки інших шарів можна використовувати порошок аравійської камеді, який отримують шляхом розпиленого сушіння. Аравійська камедь скріплює і поліпшує однорідність подальших шоколадних або цукрових шарів, запобігає міграції жиру в горіхах, попередньо обсмажених в олії.

У деяких видах драже у відповідності до рецептур передбачена не гладка поверхня, а бугриста (наприклад, «Морські камінці») і нерівномірне забарвлення. Для формування такої поверхні на останній обробці додають не поливальний цукрово-патоковий сироп, а лише цукровий. Він швидко, нерівномірно кристалізується на поверхні. При посипанні зволоженої поверхні напівфабрикатів цукровою пудрою тонкого помелу утворюються бугорки. Нерівномірність забарвлення досягається додаванням одночасно різних барвників в один котел.

Тверді корпуси драже дражирують прискореним способом в один етап, без проміжного вистоювання напівфабрикатів. Поливальний сироп і цукрову пудру додають послідовно 4-5 разів. Поливальний сироп готують із зменшеною часткою патоки (цукру 100 кг і патоки 30 кг), з масовою часткою сухих речовин 82-83%. Сироп додають гарячим, оскільки при охолодженні він швидко кристалізується. Низька вологість сиропу дає можливість виключити багаторазове проміжне вистоювання напівфабрикату. Напівфабрикат після кожного введення сиропу і цукрової пудри обробляють у котлі 5-6 хв., а після останнього – 15 хвилин. В подальшому драже піддають глянсуванню [17].

Як покриття кондитерських виробів до накатки інших шарів може використовуватись порошок аравійської камеді, який скріплює і поліпшує

однорідність наступних шоколадних або цукрових шарів та запобігає міграції жирів у горіхах, попередньо обсмажених в олії.

При виготовленні деяких видів драже використовують обробку шоколадною глазур'ю, яку проводять у дражирувальних машинах. Але попередньо напівфабрикат обробляють темнозабарвленим сиропом. Після того, як глазур рівномірно розподілиться по поверхні корпусу, в котел з метою охолодження спрямовують потік повітря з температурою 16-18℃. Нанесення кожного нового шару шоколадної глазурі на неостиглий шар веде до того, що шоколадна глазур не повністю залишається на поверхні напівфабрикату, а налипає на стінки дражирувального котла. Нанесення глазурі і обдування повітрям повторюють декілька разів до отримання гладкої рівної поверхні. Шоколадне покриття повинно бути рівномірним і становити в переважній більшості видів драже близько 25%, а у видах з корпусами з заспиртованих ягід – більше 40%. Драже після накатки шоколадної глазурі направляють на глянсування.

Драже з хрусткою кірочкою має покриття з дрібних кристалів цукру, які викристалізувались з сиропу і зрослись. Товщина кірочки у драже має близько 1 мм. Для утворення такого покриття шоколадної глазурі напівфабрикат обробляють у дражирувальному котлі поливальним сиропом з вмістом сухих речовин 70-72%, який готують без патоки. Такий сироп має властивість швидко кристалізуватись. Вносять сироп невеликими порціями, чергуючись з обдуванням повітрям. Останнє поливання проводять холодним сиропом з додаванням кукурудзяного крохмалю. Така добавка підвищує в'язкість сиропу і зменшує крихкість отриманої хрусткої кірочки. Отриманий напівфабрикат передають на глянсування.

Основна мета глянсування драже – надати продукту привабливого зовнішнього вигляду, зробити його поверхню полірованою, блискучою, збільшити стійкість при зберіганні. Це досягається покриттям поверхні тонким вологонепроникним шаром глянцю із суміші харчового парафіну, бджолиного воску і рослинної олії. Глянець наноситься на поверхню драже в

дражирувальних котлах. Після розподілу глянцю за всією поверхнею драже в котел невеликими порціями вводять харчовий тальк. Тальк прискорює появу блиску і збільшує ковзання, так як при цьому зменшується тертя при перемішуванні окремих драже один до одного [28, 29].

При глянсуванні використовують різні антиадгезійні і поліруючі добавки.

1.2. Фактори формування споживних властивостей халви

Халва – це кондитерський виріб волокнисто-шарової структури, який виготовляється змішуванням збитої з піноутворювачем карамельної маси з масою з розтертих обсмажених ядр горіхів або жировмісного насіння (арахісу, кунжуту, соняшника тощо).

Халва – це улюблені ласощі народів Сходу і в перекладі з арабського означає «насолода». У кухні народів Середньої Азії можна зустріти халву із зерна абрикосу, а в Туреччині цей десерт виготовляють з манної крупи: вона обсмажується в олії разом з кедровими горіхами на повільному вогні. В подальшому туди додають цукор і молоко (або воду), і ця суміш вариться до того часу, поки не загусне.

У порівнянні з іншими кондитерськими виробами халва має високу харчову цінність, оскільки містить (%): цукри – 25-45, рослинні жири – 30-32, білкові – 12-13 і мінеральні речовини – 1,8-2,9. Калорійність халви – 2100 кДж на 100 г.

Залежно від використаних олієвмісних ядр халва виготовляється таких видів: тахінна (або кунжутна), соняшникова, горіхова, арахісова і комбінована (при одночасному використанні двох або більше видів олійного насіння або горіхів) [28, 29].

Халву виготовляють неглазурованою і глазурованою шоколадною глазур'ю, у відповідності до рецептури використовують ванілін, порошок какао, ізюм, цукати і деякі інші добавки.

Технологічна схема виробництва халви місить такі операції: приготування білкової маси, варіння карамельного сиропу і карамельної маси, збивання карамельної маси з екстрактом мильного або солодкового кореня, вимішування халви, її фасування і упаковка.

Білкові маси – це напівфабрикат виробництва халви, який одержують шляхом розтирання обсмажених олійного насіння або горіхових ядр. У процесі обсмажування вилучається волога і проходять хімічні і фізико-хімічні зміни: білкові речовини частково денатуруються, послаблюється зв'язок олії з рослинними тканинами. Під час подрібнення обсмаженої сировини поверхня насіння або горіхових ядр збільшується, у результаті чого жирова і нежирова частини у білковій масі розподіляються більш рівномірно, утворюючи відносно однорідну масу.

Приготування тахінної білкової маси. Насіння кунжуту має індивідуальну особливість, яка обумовлюється його будовою, а саме оболонка насіння щільно прилягає до ядра і важко відділяється. При приготуванні кунжутної (тахінної) маси насіння кунжуту очищають від сторонніх домішок і для кращого відокремлення від оболонки замочують у воді за температури 40ºС протягом 3 годин, при цьому оболонка сильно набухає, стає еластичною і досить добре відділяється від ядра. Потім насіння кунжуту обрушують на спеціальних машинах. Метод розділення ядра і оболонки побудований на різниці їх густини. Густина оболонки містить багато клітковини і має густину 1,5 г/см^3, а ядра містять жир і тому мають густину 1,07 г/см^3. Суміш ядр і оболонок розділяють при зануренні в розчин кухонної солі з концентрацією 17-19% і густиною 1,12-1,15 г/см^3. Такий розчин називають соломуром, а процес розподілу – соломуруванням. Під час соломурування оболонка густиною 1,5 г /см^3 тоне (опускається на дно), а ядро густиною 1.3 г/см^3 спливає на поверхню сольового розчину [22, 30].

На центрифугах ядра відокремлюють, промивають водою, а потім обсмажують до залишкової вологи 1,0-1,5%. Охолоджені після термічної обробки кунжутні ядра подрібнюють на жорнах або валкових млинах до сметаноподібної консистенції.

Приготування арахісової білкової маси. Арахіс характеризується специфічним бобовим гіркуватим присмаком, який зберігається і в обсмажених ядрах. Ця властивість погіршує якість кондитерських виробів, які отримують з нього. З метою поліпшення смаку ядра арахісу обробляють розчином кухонної солі. Тільки після цього ядра просушують, обсмажують, розмелюють і отримують білкову масу.

Приготування соняшникової білкової маси. Одним із найбільш дешевих видів сировини для халви вважається насіння соняшнику. Соняшникову білкову масу готують із очищеного від лузги і обсмаженого насіння соняшнику шляхом його розтирання. Вміст ядра у соняшнику коливається в залежності від виду соняшника і складає 44-60%.

Попереднє очищення соняшнику від пороху і сторонніх сумішей виготовляється шляхом сепарування на ситах з отворами. Потім насіння відокремлюються від оболонки (обрушуються) на бичової рушки і поступають на вічкову машину - для відокремлення ядра від необрушеного насіння, лузги і олійного пилу-мучки. Соняшникове насіння також можна очищати й «мокрим» способом, але найчастіше використовується описаний вище «сухий». Очищені ядра обсмажуються в жаровнях-барабанах із паровим або вогневим обігрівом.

Процес термообробки триває 30-40 хвилин, у результаті відбувається часткова дезодорація соняшникового ядра. Термічну обробку ядр соняшника проводять у два етапи: сушіння ядр до вмісту вологи 12-15%, а потім обсмажування їх до кінцевої вологи 1-1,5%. Недостатнє обсмажування ядра ускладнює його розмелювання, і маса виходить густої консистенції [29].

Після обсмажування ядро соняшника має бути швидко охолоджене, щоб уникнути погіршення його якості під тривалим впливом високої

температури. У випадку, якщо охолодження сповільниться, зерно втратить свій приємний смак. Жири у них почнуть розкладатися, а це впливає на якість кінцевого продукту. Для прискорення процесу можна використовувати барабани, що охолоджують, спеціальні охолоджувачі, а також сепаратори для обдування ядр повітрям з температурою 16-18°С. Температура очищеного ядра, що надходить на розмелювання, не повинна перевищувати 30 °С.

Після обсмажування та охолодження ядро соняшника, що проходить чистку «насухо», найчастіше ще раз відправляють на сушіння, щоб остаточно позбутися лушпиння. Потім зерно розмелюють та пропускають через протиральну машину. Щоб отримати якісну однорідну пасту, на останньому етапі іноді потрібно не один млин, а два: спочатку для грубого, а потім - для тонкого розтирання. Для отримання однорідної, тонко розтертої маси необхідно, щоб соняшникове ядро було добре обсмажене і мало вологість не більше 1-1,5%. За необхідності (якщо насіння надходить недозрілим або недостатньо маслянистим) соняшникові ядра розмелюють з додаванням 10-15% рафінованої соняшникової олії. Вміст жиру в розтертій соняшниковій масі повинен бути в межах 60-65%. Вологість розтертої соняшникової маси - 1-1,4%. Розтерта маса, що надходить на заміс, повинна мати температуру 40-45 °С. Соняшникова розтерта маса повинна бути тонкого помелу, сірувато-зеленого кольору, вона не повинна мати великої кількості темних вкраплень. Смак має відповідати соняшниковому насінню. Всі добавки, які вказані у рецептурі, вводяться у розтерту масу.

Варіння карамельного сиропу. Карамельний сироп готують з цукру і патоки. Так як карамельна маса для халви повинна мати високу в'язкість, довго зберігати пластичний стан і не кристалізуватись при збиванні і вимішуванні, то патоки додають більше, ніж цукру, у співвідношенні: 1 частина цукру на 1,5-2 частини патоки [30].

Для отримання карамельної маси сироп вологістю 14-16% уварюють у варильних казанах з мішалкою при тиску протягом 4-5 хв. Карамельну масу уварюють до вмісту сухих речовин 94-95%. Знижений вміст сухих речовин

полегшує подальше збивання маси із піноутворювачем і вимішування халви. Вміст редукуючих речовин повинен бути 32-34%. Готовність карамельної маси визначається органолептично, шляхом занурення у холодну воду та випробуванням її на злам (зразок повинен ламатися).

Як цукровмісний продукт при приготуванні карамельної маси можна використовувати фруктозу і таким чином отримати діабетичний продукт. При цьому патоку підігрівають до температури 100-110°С, після чого вводять фруктозу і розчинення фруктози проводять безпосередньо в патоці протягом 3-5 хв. Уварювання суміші на фруктозі ведуть за температури 126-136°С (залежно від способу уварювання) протягом 12-17 хв., при цьому компоненти для приготування халви використовують у відповідному співвідношенні (%): фруктоза 13-15, патока 28-30, екстракт мильного кореня або екстракт солодкового кореня 0,75-1,0, білкова маса до 100%.

Паралельно виробляють екстракт мильного кореня (якщо закуплено сировину для нього, а не готовий препарат). У спеціальній ванні корінь миють, нарізають, а потім виварюють (3-4 рази), щоб піноутворююча речовина перейшла у воду. Потім відвар уварюють до екстракту із відносною щільністю 1,05. На заміну мильного кореня в якості піноутворювача використовують відвар із солодкового (лакричного) кореня - підземні пагони солодки гладкої - багаторічної рослини родини бобових. Піноутворююча здатність його нижча і залежить від солодкої на смак речовини — гліциризину. Інтерес представляють суміші відварів чайного насіння і мильного (солодкового) кореня, а також відвару тільки чайного насіння.

Збивання карамельної маси з екстрактом мильного кореня. Карамельну масу збивають з піноутворювачем з метою отримання більш пористої, пухкої маси, яка необхідна для отримання волокнистої структури халви. Карамельну масу збивають з екстрактом солодкового кореня у збивальному варильному котлі з електрообігрівом за температури 105-115ºС протягом 15-20 хв. Готовність збитої карамельної маси визначають органолептично за кольором, за довжиною і рівномірністю карамельної нитки при взятті проби. Добре

збита карамельна маса витягується у довгу тонку рівномірну нитку, плаває на поверхні розтертої білкової маси. Якість збитої карамельної маси характеризується наступними показниками: колір – білий, вологість – 3,5%, консистенція – пишна.

Вимішування халви. Мета вимішування халви - рівномірно розподілити збиту карамельну масу в білковій масі та надати їй однорідну волокнисто-шаруватy структуру. Вимішування переважно проводять у спеціальній машині з котлом, що обертається. Для кращого вимішування маси під час роботи чергують вертикальне та нахиле положення котла.

У якісній халві тверді волокна карамелі слугують ніби каркасом для соняшникової маси. Таку халву легко різати, упаковувати. Для отримання халви з гарною структурою та відповідним вмістом жиру потрібно 55-60% білкової маси та 40-45% збитої карамельної маси [29, 30].

Для отримання хорошої волокнисто-шаруватої структури халву вимішують у кілька прийомів (стадій), з дотриманням певного температурного режиму при вимішуванні. Застосування розтертої білкової маси з температурою нижче 40°С сприяє отриманню грубоволокнистої халви, так як холодна, більш в'язка розтерта маса ускладнює структуроутворення халви. При вимішуванні за більш високих температур виготовляється щільна, неволокниста халва.

При вимішуванні карамельної маси з ознаками зацукрування виходить суха халва, що сильно кришиться. Халва, приготована за рецептурою з дотриманням встановленого температурного режиму, повинна мати однорідну тонковолокнисту будову, різатися ножом без значного кришення.

Перший заміс (змішування) триває приблизно 1-1,5 хв. до утворення тістоподібної маси із великими волокнами карамелі та неповним розподілом розтертої маси. Після першого замісу халвичну масу охолоджують (зазвичай за допомогою технологічної вентиляції) до 75-80°С.

Другий заміс триває зазвичай 3-4 хв., температура другого замісу 65-70°С. Після другого замісу масу охолоджують до температури 60-65°С і

проводять третю остаточну стадію вимішування (перекидання). Перекидання повторяють 4-6 разів, поки маса халви отримає тонковолокнисту будову. Третя стадія вимішування продовжується зазвичай 3-4 хв.

Фасування халви. Халву розфасовують за температури 55-60°С. Готовий продукт пресують в спеціальних комірках або цілою плитою, яку потім ріжуть на брикети. Брикети потім охолоджують і упаковують. З метою виготовлення брикетів соняшникової халви методом формування джгутів з подальшим автоматичним нарізуванням джгутів на порційні брикети використовують спеціальні фасувальні машини.

Робота машини побудована таким чином, що халва з бункера машини за допомогою стрічкових транспортерів і формуючих барабанів витягується в джгути регульованої довжини із зупинкою для їх нарізання на окремі брикети. Залежно від рецептури брикети халви спрямовують на глазурування шоколадною глазур'ю.

При крупній розфасовці (по 8-12 кг) халву слід зважувати швидко та великими порціями, щоб менше порушувати цілісність волокон халви. Відважений шматок халви кладуть у тару згином униз.

Халва оброблена у вакуумі. Такий вид халви («Ніжність», «Насолода») має тендітну, пористу структуру. Випускається розфасованою у картонні коробки або жерстяні банки.

Вимішують терту білкову масу та збиту карамельну масу протягом 1,5-2 хв. Температура при вимішуванні тертої маси повинна бути 50-65°С, збитої карамельної маси - 110-120°С, вологість збитої маси - 2-4%.

При випуску в картонних коробках готова маса з температури 72-80°С укладається на металеві або фанерні листи і розкачується на прокатковій машині до товщини 10-16 мм в залежності від висоти коробки (товщина пласта повинна бути на 1/3 менше висоти коробки). Розкатані пласти ріжуть на окремі вироби масою 300-1000 г.

Для поділу на окремі секції та отримання рельєфного малюнку на поверхні виробу в масу вставляють вкладиші, які є металевими пластинами,

скріпленими певним чином залежно від конфігурації секцій (трикутні, прямокутні). Халву із вкладишами передають на обробку у вакуум-апарат.

При випуску халви в жерстяних банках вимішану масу укладають у ємності на 2/3 об'єму. Після обробки камеру поступово заповнюють повітрям 1-2 хв. У вакуумі халва набуває пористої структури і збільшується в об’ємі. З халви виймають вкладиші та пакують [30].

1.3. Збагачення драже фруктово-ягідною сировиною

Драже – це цукристі кондитерські вироби здебільшого дрібних розмірів округлої форми, покриті глянцевою захисною оболонкою. Вони займають проміжне місце між карамеллю та цукерками. Споживні властивості драже зумовлені різноманітністю рецептурного складу, специфікою споживання, стійкістю до транспортування та зберігання, можливістю застосування у рецептурах багатьох натуральних поліпшувачів.

Останнім часом велику увагу приділяється виробництву драже з додаванням природньої сировини і напівфабрикатів. Вказані інгредієнти сприяють поліпшенню органолептичної і фізіологічної цінності кондитерських виробів, повністю або частково замінюючи синтетичні харчові добавки і ароматизатори.

Необхідність збагачення цукрового драже, яке виготовляється за традиційною технологією, обумовлена їх високою енергетичною цінністю, але відсутністю біологічно активних речовин – вітамінів, мінеральних речовин, харчових волокон тощо.

Аналіз сучасних напрямів розвитку кондитерської галузі, свідчить про доцільність і актуальність подальшого удосконалення існуючих і розробки удосконалених технологічних рішень, раціонального використання

традиційних і нових видів рецептурних компонентів для розширення асортименту і отримання драже з поліпшеними якісними та функціональними характеристиками, впровадження нових безпечних харчових інгредієнтів [6].

Фруктово-ягідні напівфабрикати входять до складу корпусу багатьох видів драже, у тому числі пюре яблучне – Барбарис, Ренклод, Янтар; підварка полунична – Корал; підварка абрикосова – Янтарне; припас малиновий – Малинка. Поверхня Малинки посипана кольоровою нонпареллю. Драже Лимончики і Валентинчики желейно-фруктове на агарі [30].

Науковцями розроблено рецептури м'ятного драже "Обліпихова олія" на основі концентрату олії обліпихи крушевидної, яка сприяє їх збагаченню поліненасиченими жирними кислотами (ω-3, ω-6 і ω-7), фосфоліпідами та іншими біологічно активними речовинами і вітамінами. З метою досягнення відмінних органолептичних показників драже встановлено оптимальне співвідношення основної сировини, г/100г: цукор - 51,23; концентрат обліпихової олії - 8,2; олія соняшникова рафінована - 32,8. Отримані результати показують, що шість м'ятних драже "Обліпихова олія" здатні задовольнити 30% добової потреби у каротиноїдах, що дозволяє рекомендувати їх як загальнозміцнюючі засоби для всіх категорій споживачів.

Одночасно розроблено рецептуру драже з обліпиховим припасом, який вводили у вироби на стадії приготування напівфабрикату для дражирування. Оптимальне дозування припасу в драже становить 60% від кількості яблучної підварки, що забезпечує найкращі органолептичні показники готового продукту. Встановлено, що в готових драже з додаванням припасу обліпихи появляється оранжеве забарвлення, що виключає використання хімічного барвника. При додаванні обліпихового припасу в драже збільшується кількість кальцію і магнію, а також значно зростає вміст вітамінів B_1, B_2, PP і C.

Технологами підібрано рецептурні інгредієнти драже вітамінізованого «Віталайф «Обліпишка™», яке призначене до реалізації через торгову мережу для всіх груп населення. Із трьох запропонованих варіантів рецептур, найкращим вважався перший варіант, у який входить, г/100г: цукор - 82,63; шрот обліпиховий - 7,84; концентрат обліпихова олія - 2,24; премікс вітамінний - 0,2, решта (до 100г) - додаткові речовини. Драже характеризується загальнозміцнюючими і антиоксидантними властивостями, а також високими смаковими характеристиками: приємним гармонійним, розвинутим та у міру солодким смаком, з легкою кислинкою, вираженим плодовим обліпиховим присмаком. Встановлено, що 20 драже здатні задовольнити 8,8% добової потреби людини у вітаміні С.

З метою збереження і підтримки здоров'я населення країни необхідно серйозну увагу приділяти лікувально-профілактичному харчуванню. Основними завданнями лікувально-профілактичного харчування є мобілізація і підвищення захисних функцій і фізіологічних бар'єрів організму, з одної сторони, і посилення процесів зв’язування і виведення токсинів і вільних радикалів із клітин організму, з іншої.

На основі проведених досліджень розроблено рекомендації з технології приготування і раціонального споживання фруктово-овочевих порошків і драже з їх використанням, які мають високу антиоксидантну активність. Із запропонованих фруктових і овочевих порошків були приготовлені різні варіанти драже за розробленими і апробованими рецептурами. Згідно з рецептурами в склад драже включали порошок або суміш порошків, мед або патоку у кількості 10-15%. У зв’язку з тим, що мед може викликати алергічні реакції, перевагу було віддано зразкам, виготовленим з додаванням світлої крохмальної патоки. В результаті експериментів було відібрано декілька видів драже, які мали найкращі органолептичні показники, а саме: «Осінній баланс» (шипшина + лимон + буряк + патока), «Виноградне» (виноград + перець солодкий + ревінь + патока), «Чорносмородинове» (чорна смородина + яблуко + топінамбур + патока), «Чорноплідно-горобинове» (чорноплідна

горобина + лимон + петрушка + патока), «Сонячне» (гарбуз + лимон + апельсин + патока), «Каротинка» (морква + перець солодкий + апельсин + патока).

В результаті порівняння харчової і антиоксидантної цінності показано, що всі зразки драже, виготовлені із суміші фруктових і овочевих порошків з додаванням патоки, є цінними концентрованими джерелами антиоксидантів та інших біологічно активних сполук. За антиоксидантною активністю виділяються такі зразки драже як «Чорносмородинове» і «Осінній баланс», які містять 1065 і 2200 мг антиоксидантів на 100 г продукту відповідно.

Українськими вченими запропоновані фруктово-ягідні напівфабрикати для виробництва драже: яблучно-айвове пюре, вичавки з чорниці та вичавки з чорноплідної горобини. При цьому для отримання порошку вичавки висушували за температури 60ºС до вмісту вологи 11-12%, потім подрібнювали у порошкоподібний стан. Корпус драже виготовляли за традиційною технологією – відливанням увареної маси у крохмаль. Фруктово-ягідні порошки вводили у приготовлену уварену суміш перед відливанням з метою максимального збереження біологічно цінних сполук. У результаті досліджень встановлено оптимальну концентрацію порошків у драже: 10% - порошку вичавків з чорниці і 20% - порошку з вичавків чорноплідної горобини. Отже, використання вичавків з фруктово-ягідної сировини є доцільним і сприяє запроваджувати ресурсозберігаючі технології в харчовій промисловості [39].

Науково обґрунтовані рецептури драже функціонального спрямування, у склад якого входять різні вітаміни, мінеральні сполуки, екстракти рослинної сировини. Драже залежно від використаної сировини виготовляється у такому асортименті: драже молочне у шоколаді з кальцієм, драже молочне у шоколаді із залізом, драже молочне у шоколаді з йодом, драже молочне в шоколаді з чорницею і вітаміном А. Розроблене драже виготовляється лікувально-профілактичного спрямування, з додатковим

збагаченням вітамінами С, А, D_3, мікроелементами: кальцієм, йодом, залізом, а також біфідобактеріями [44].

З додаванням фруктово-ягідних підварок випускають драже Абрикосове, Вишневе, Полуничне, Лимонне, Малинка, Мандаринка, Чорносмородинове, Яблучко, Ягідка, Ягідне. Найбільше підварки (по 117,3 кг/т) передбачено рецептурою на драже Лимонне, Малина і Чорносмородинове. Колір накатки загалом відповідає забарвленню відповідних фруктів чи ягід. З доданням фруктово-ягідних екстрактів виробляють драже Вишневий горошок, Полуничний горошок, з обліпиховим присмаком – драже Катунь дуже дрібного розміру (2000 шт/кг).

Журавлинний припас входить до складу накатки драже Журавлинка, фруктове пюре – драже Світлофор (трьох кольорів), яблучне пюре – драже Ясноока.

З доданням фруктових соків (чорна смородина, полуниця, лайм лимон, апельсин) випускають драже Skittles у цукровій глазурі. Рецептурою передбачено використання: цукру, глюкозного сиропу, рослинного жиру, лимонної кислоти, загусників – декстринів, регулятора кислотності – цитрату натрію, ароматизаторів натуральних. Драже Skittles з кислою глазур'ю виробляють на основі тієї ж сировини [30].

Таким чином, використання різних видів фруктово-ягідних порошків, соків, вичавків, шротів та екстрактів при розробці драже сприяє збагаченню виробів біологічно цінними компонентами та розширенню асортименту драже функціонального спрямування.

1.4. Напрями розширення асортименту та поліпшення споживних властивостей халви

Кондитерські вироби відносяться до числа улюблених виробів харчового раціону дітей та дорослих, які користуються великим попитом у споживачів. Аналіз хімічного складу кондитерських виробів показує їх низьку біологічну цінність, у зв'язку з чим вони потребують суттєвої корекції хімічного складу в спрямуванні підвищення кількості поживних речовин при одночасному зниженні енергетичної цінності.

Халва - популярний і широко поширений кондитерський виріб, характерний для країн Східної Європи. Звичайна халва історично виготовлялася з насіння кунжуту на Близькому Сході та в Північній Африці. Однак при виробництві халви у Східній Європі насіння кунжуту переважно було замінено насінням соняшнику через високу його доступність у цьому регіоні та порівняно оригінальний смак кінцевого продукту.

З часом халва почала поширюватись по всьому світу, виготовляючись з широкого асортименту інгредієнтів і ароматизаторів, різними методами та способами. На Близькому Сході звичайна халва виробляється на основі манної крупи й модифікується додаванням горіхів, сушених фруктів, кокосу, йогурту, меду і спецій. Однак, Туреччина і Греція виробляють різні види халви без насіння, що формує її специфічну текстуру. Зате цілі, нарізані або мелені горіхи входять до складу всіх рецептур халви, а також сушені фрукти та цукати [43].

У відповідності до ДСТУ 4188-2023, халва – це кондитерський виріб, виготовлений вимішуванням карамельної маси, збитої з піноутворювачем, з масою обсмажених розтертих ядр олійного насіння чи горіхів і призначений для реалізації в торговельних мережах [12].

Харчові жири відіграють важливу роль у технологіях кондитерських виробів, в тому числі і халви, впливаючи на текстуру, смак і аромат, поживну і енергетичну цінність.

Згідно з рекомендаціями, співвідношення поліненасичених жирних кислот (ПНЖК) ω-6: ω-3 у харчуванні здорової людини повинно складати близько (9-10):1, для лікувального харчування – 3:1, 5:1; при цьому співвідношення ПНЖК до насичених жирних кислот (НЖК) повинно становити 2:1. У природі не існує такого жиру, який би відповідав формулі збалансованого жиру. Як сировину для створення халви зі збалансованим жирно-кислотним складом рекомендують олієвмісні культури з найбільшою масовою часткою олеїнової кислоти – соняшник, лінолевої кислоти – гарбуз, ліноленової кислоти – льон. Проведені дослідження показали доцільність використання різних олієвмісних культур, що сприяє розширенню асортименту халви та підвищенню її біологічної цінності.

Слід відзначити, що оскільки у світі підвищується інтерес до натурального харчування і на ринку споживач став у значних кількостях вводити його у свій раціон, особливе значення для виробників при виготовленні халви набуває така сировина, як ядра горіхів, які є доступними натуральними продуктами. Це дозволяє підприємствам харчової промисловості з кожним роком розширяти асортимент халви з використанням цієї сировини.

В останні роки в кондитерській промисловості Оману при виробництві халви використовують такі інгредієнти як ізюм, фініки, арабську олію, натуральну розову воду, кардамон, різні сорти горіхів, молоко, шафран, яйця, воду та інші компоненти. Саме тому оманська халва незвично складна за своїм хімічним складом і характеризується комплексом властивостей, які формують якість готової продукції [42].

Для збагачення халви повноцінними білками, харчовими волокнами та іншими цінними мікронутрієнтами запропоновано виготовлення халви на основі кунжуту з використанням фініків, що забезпечить оригінальні смакові властивості розроблених солодощів [41].

Розроблено модифіковану рецептуру виробництва халви із нуту із шротом льону олійного та подано технологічну схему виробництва. Це

сприяє розширенню асортименту продукції, а також задовольнить потреби меншої частини сегменту ринку, яка використовує нутові солодощі як святкову традиційну релігійну страву.

Показано, що вживання халви з нуту може компенсувати дефіцит заліза та білку, зміцнює серцево-судинну систему, нормалізує вміст цукру та холестерину [1].

Запропоновано узагальнену схему переробки льону олійного, що дозволить при комплексному підході отримувати та застосувати одержані додаткові продукти, що представляють значну цінність у раціоні людини. Лляна макуха й шрот мають особливі дієтичні властивості, містять у своєму складі пептинові речовини, які розбухають у воді та утворюють слизову масу. Слиз дуже сприятливо впливає на кишківник; він обволікає його стінки і оберігає від подразнення, а тому лляна макуха застосовується як цінний, злегка послаблюючий дієтичний засіб.

За результатами комплексної оцінки хімічного складу, функціонально-технологічних і структурно-механічних властивостей обґрунтована рецептура та розроблено технологічну схему отримання халви зі шроту льону олійного, доведена поживна та харчова цінність даного продукту. В результаті досліджень запропоновано внесення відходів олієжирової промисловості, тобто шроту льону олійного у кількості 10% від маси халви [8].

З метою отримання халви оздоровчого спрямування, крім традиційної сировини, а саме насіння соняшника, українськими науковцями запропоновано наступні функціональні інгредієнти: гарбузове насіння, шрот насіння льону та порошок з ягід чорниці. Запропонована сировина містить значну кількість білків, харчових волокон, має цінний жирно-кислотний склад та є джерелом багатьох вітамінів й мінеральних сполук. Завдяки використанню комбінованої білкової основи (насіння соняшника й гарбуза, шроту насіння льону), а також використання порошку із ягід чорниці вдалося

підвищити харчову та біологічну цінність халви, покращити органолептичні властивості та одночасно знизити її енергетичну цінність [21].

Одночасно впровадили у виробництво халву оздоровчої дії, у рецептуру якої входить білкова маса, яку готують на основі насінням соняшника, льону та шроту з насіння гарбуза; карамельної маси; а також композиції порошків із плодів журавлини та чорноплідної горобини. Встановлено оптимальне співвідношення білкових інгредієнтів, а саме насіння соняшника, льону та шроту з гарбузового насіння - 55:10:35. За таким співвідношенням компонентів збільшується кількість білків з 20,7 г на 100 г до 28 г на 100 г білкової маси халви. При цьому вміст клітковини у розробленій халві становить 11,38 г, а енергетична цінність готового продукту знижується.

Розроблену халву можна рекомендувати особам, які перебувають у екстремальних умовах життєдіяльності, а саме військовослужбовцям, у яких дефіцит поживних речовин знижує фізичну й емоційну стійкість до умов перебування, особливо у зоні бойових дій [2].

В Україні запатентовано рецептуру і технологію виробництва халви з використанням зерна рису і/або проса, і/або кукурудзи, що забезпечує поєднання високої біологічної цінності з приємним смаком, низькою калорійністю та збільшеними термінами зберігання готового продукту. Запатентовану технологію виробництва халви рекомендують застосовувати при виготовленні різних видів соняшникової ванільної халви, соняшникової з арахісом, ізюмом, какао-порошком та іншими наповнювачами [32].

Науковцями запропоновано у виробництві халви використання обліпихового шроту в кількості 6-7% до маси халви, що сприяло збалансувати продукт за мінеральним та вітамінним складом. З метою збагачення біологічно активними речовинами розроблено рецептуру халви з використанням 2% гранатового порошку.

Завдяки цінному хімічному складу та особливим властивостям порошок з виноградних вичавків знайшов широке застосування у різних

харчових технологіях. Не виключенням стала халва соняшникову, у рецептурний склад якої рекомендують вводити 5% порошку з виноградних вичавків до білкової маси, що сприяє покращенню органолептичних властивостей, а й подовженню терміну зберігання халви соняшникової. Крім цього, порошок із виноградних кісточок не тільки проявляє високі антиоксидантні властивості, але й міцно утримує олію в структурі халви, що можна пояснити великим вмістом харчових волокон у виноградному порошку та його пористою структурою.

Додавання порошку з виноградних кісточок у халву дозволить розширити її асортимент за рахунок створення нових органолептичних показників, а також збагаченню готової продукцію біологічно активними речовинами [29]. Крім цього, використання порошку з виноградних кісточок при виробництві халви сприяє уповільненню процесів гідролізу та окиснення жиру, запобіганню відокремленню олії під час її зберігання [3].

З метою отримання солодощів з високими споживними властивостями та біологічною цінністю в Україні запатентовано халву на основі тертої маси насіння соняшнику з додаванням кондированої і/або в'яленої вишні. Завдяки використанню продуктів переробки вишні, халва додатково збагачується вітамінами групи В, аскорбіновою кислотою, біофлавоноїдами, каротиноїдами та мікроелементами [38].

Проведено дослідження із заміни цукру на екстракт стевії у рецептурному складі халви соняшникової, що суттєво не змінило фізико-хімічних властивостей готового продукту в порівнянні з контрольним зразком. Заміна цукру на екстракт стевії не погіршила органолептичних показників якості халви. Представленні дані свідчать, що при заміні цукру на екстракт стевії сприяє зменшенню калорійності халви, зменшенню витрат цукру в 2-3 рази та розширенню асортименту [33].

Таким чином, широке впровадження новітніх розробок дозволяє не тільки раціонально використовувати практично необмежені ресурси місцевої сировини, але й підвищити харчову і біологічну цінність халви.

РОЗДІЛ 2.

ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕНЬ

Асортимент халви та драже, що реалізуються у роздрібній торговельній мережі м. Львова ми вивчали шляхом спостережень їх наявності в реалізації у різних супермаркетах м. Львова. З метою проведення експертної оцінки якості нами відібрано 8 зразків халви у роздрібній торговельній мережі м. Львова, а саме:

- Халва соняшникова з арахісом ТМ «Zolotoi vek» (ТОВ «Три Стар»);
- Халва соняшникова з ароматом ванілі ТМ «Жайвір» (ТОВ «Шполянський завод продтоварів»);,
- Халва соняшникова молочна ТМ «Bon Day» (КФ «Східні ласощі»);
- Халва соняшникова з арахісом ТМ «Дружківська» (КФ «Дружківска);
- Халва кунжутна з апельсином та какао-бобами ТМ «Achva», Ізраїль;
- Халва кунжутна з какао ТМ «Tatlan», Туреччина;
- Халва кунжутна класична ТМ «Seyidoglu», Туреччина;
- Халва кунжутна ТМ «Fimtad», Туреччина.

При проведенні експертної оцінки якості відібраних зразків халви нами було досліджено органолептичні й фізико-хімічні показники та порівняно їх із вимогами діючого ДСТУ 4188:2023 «Халва. Загальні технічні умови» [12].

Основними органолептичними показниками дослідження якості халви у відповідності до ДСТУ є: поверхня, консистенція, колір, смак і запах, структура.

Проводячи товарознавчі дослідження якості халви, звертають увагу на зовнішній вигляд (поверхню, якість глазурування тощо), колір, смак і запах, структуру та консистенцію.

Колір халви залежить від її виду: для соняшникової – світло сірий, для горіхової – світло-жовтий, для арахісової та кунжутної – від кремового до жовтувато-сірого; для комбінованої халви – залежить від використаної

додаткової сировини; для халви з використанням какао порошку – однорідний, від світло-коричневого до коричневого; для комбінованої халви з додаванням какао-порошку та змішаної без додавання какао-порошку, колір – смугастий з чергуванням світло сірих, сірих смуг з коричневими.

При дослідженні якості поверхні візуальним оглядом визначають чи вона є липкою, для глазурованих чи частково глазурованих видів халви – звертають увагу на рівномірне хвилясте глазурування, наявність пошкоджень та просвічування халви через глазур.

Смак і запах халви оцінюють, встановлюючи наявність неприємних запахів та присмаків, наявності ознак прогірклості, стороннього смаку та запаху.

Оцінюючи вироби за показником консистенція звертають увагу на крихкуватість халви, яка легко розрізується; для халви, яка оброблена у вакуумі – крихка, пориста, легко розсипається. При дослідженні структури халви звертають увагу на її волокнисто-шарувату та тонковолокнисту консистенцію, при цьому у халви арахісової та горіхової повинна бути не чітко виражена волокнисто-шарувата структура.

Із фізико-хімічних показників у халви визначають масову частку вологи, масову частку жиру, масову частку загального цукру (за сахарозою) у перерахунку на суху речовину та масову частку редукувальних речовин. У нашому випадку ми визначали масову частку вологи та редукувальних цукрів.

Визначення масової частки вологи. Вологість халви визначаємо у відповідності до ДСТУ 4910 наступними методами [14]:

- висушуванням до постійної маси – арбітражний метод;
- прискореним методом.

Суть методу полягає у висушуванні наважки виробу чи напівфабрикату за певної температури та визначанні втрати маси стосовно наважки. При арбітражному методи наважку висушують у сушильній шафі, нагрітій за температури від 130 до 135ºС та витримують протягом 30 хв.

При прискореному методі висушування наважки проводять за температури (130±2)ºС протягом 50 хв.

Масову частку редукувальних цукрів у халві визначаємо згідно вимог ДСТУ 5059 [15] йодометричним методом.

Редукувальні речовини (цукри до інверсії) – це сума всіх цукрів (глюкоза, фруктоза, мальтоза, лактоза), які відновлюють лужний розчин міді або інших полівалентних металів. Йодометричний метод заснований на відновленні лужного розчину міді деякою кількістю розчину редукувальних речовин і визначенні кількості утвореного оксиду міді (I) або невідновленої міді йодометричним способом.

РОЗДІЛ 3.
ТОВАРОЗНАВЧО-ЕКСПЕРТНІ ДОСЛІДЖЕННЯ РИНКУ, АСОРТИМЕНТУ, СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ХАЛВИ ТА ДРАЖЕ

3.1. Формування ринку кондитерських виробів в Україні

Український ринок кондитерських виробів є достатньо конкурентним й стрімко розвивається та змінюється під впливом пандемії Covid-19 та завдяки воєнній агресії росії. Але все ж таки серед населення України попит на кондитерські вироби є достатньо високим. Із постійним зростанням попиту одночасно підвищуються вимоги до якості та безпечності кондитерських виробів, розширення асортименту, інновацій в упакуванні, поліпшенні споживних властивостей тощо. Загалом у подальшому всі перераховані чинники призводять до значного підвищення конкуренції серед підприємств-виробників, вихід на ринок нових операторів, необхідності пошуку нових ринків збуту.

Не дивлячись на високий рівень конкуренції, ринок кондитерських виробів залишається одним із найбільш затребуваних й популярних серед різних об’єктів господарювання.

У 2021-2021 рр. Covid-19 негативно вплинув на розвиток кондитерського ринку, оскільки споживачі купували товари першої необхідності, такі як хлібобулочні вироби, продукти швидкого приготування, напівфабрикати, закуски, та інші розфасовані й упаковані харчові продукти. При пандемії короновірусу в споживачів зростає попит на більш здорові та швидкі закуски, які мають відповідний смак та високу харчову цінність, що, у свою чергу, призвело до росту ринку специфічних кондитерських виробів. Споживачі шукали більш здорові варіанти їжі, такі як низькокалорійні продукти із високим вмістом білків та кондитерські вироби на основі функціональної сировини.

Кондитерська промисловість України, яка є у складі харчової промисловості, більше зорієнтована на задоволення додаткових потреб споживача, а не основних, тому є менш вразливою щодо негативних спадів у економіці України та у світу загалом.

За оцінками експертів, світовий ринок кондитерських виробів у період з 2022 р. по 2027 р. буде збільшуватись на 3,45% в середньому на рік з подальшим суттєвим прискоренням [4].

У світі в найближчі 5 років основним регіоном росту кондитерського ринку буде Азіатсько-Тихоокеанський регіон. При цьому факторами росту виступають високі темпи урбанізації та значна доступність функціональних харчових продуктів.

Завдяки значного розвитку дистриб'юторської мережі та широкій глобальній присутності такі основні виробники, як Mars Incorporated, Ferrero Group, Mondelez International та Nestle, володіють суттєвими частками на світовому ринку усіх кондитерських виробів.

Отже, важливими трендами світового ринку солодощів є розробка інноваційних продуктів харчування та збільшення виробництва продукції із пониженим вмістом цукру. За даними аналітиків, до 2030 р. світовий ринок кондитерських виробів досягне $358 млрд. США. Таке серйозне збільшення пов'язано не тільки із збільшенням споживання у Китаї, Японії, Індії, але і стрімким ростом ринку продукції в країнах Близького Сходу та Африки. Активно розвиває цей ринок Саудівська Аравія і ОАЕ.

Однозначно розвиток та зростання кожної компанії кондитерської промисловості залежить не тільки від можливостей споживачів, але і їх вимог та побажань до споживних властивостей харчових продуктів, які може розширити та запропонувати галузь [35].

На даний час ринок українських кондитерських виробів – це один із найбільш розвинутих та привабливих серед інших галузей у харчовій промисловості України. Кондитерська промисловість нашої країни займає від 11% до 15% серед всіх вітчизняних харчових виробництв. Не дивлячись на

те, що солодощі не вважаються продуктами першої необхідності для людини, на даний момент їх ринок переживає дуже важкі часи: це 2019-2022 рр. – всесвітня пандемія COVID-19, а з 2022 року по сьогоднішній день – війна з рф. Це два основні фактори, що найбільш негативно вплинули на розвиток вітчизняної кондитерської промисловості.

Кондитерська галузь України сьогодні переживає суттєве зниження збуту товарів в середині країни, зате поступово знаходить інші варіанти збуту за межами нашої країни, причому витісняє великі кондитерські компанії, й тим самим створює конкурентне середовище.

Тепер розглянемо виробництво кондитерських виробів за останні 6 років в Україні. На рис. 3.1 подано діаграму обсягів виробництва кондитерських виробів в Україні за останні 5 років (рис. 3.1).

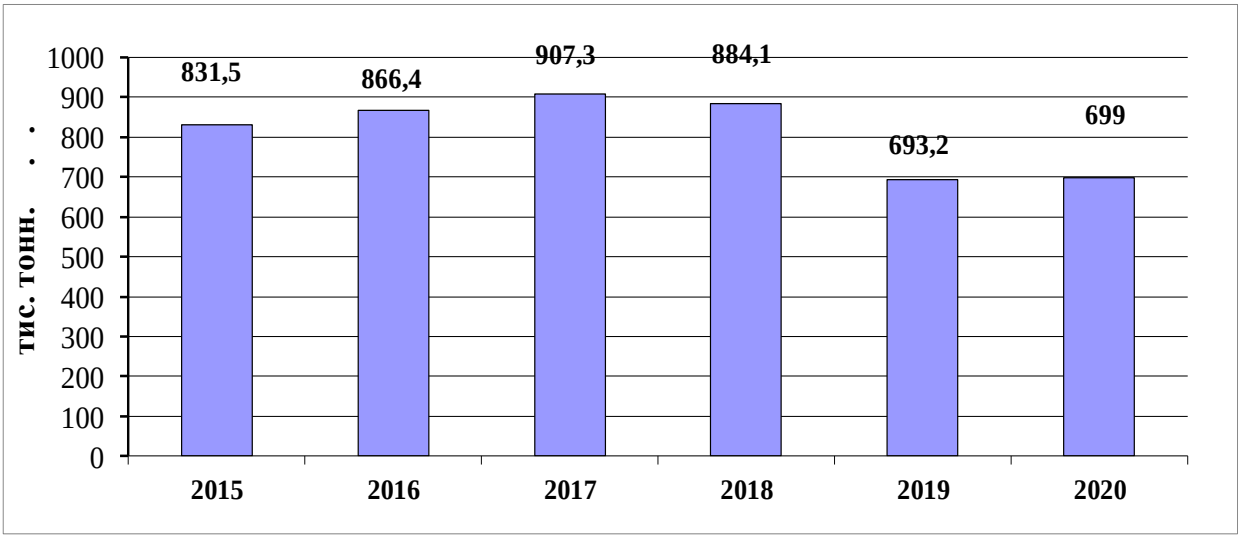


Рис. 3.1. Обсяги виробництва кондитерських виробів в Україні в 2018-2020 рр., тис. тон

До 2018 р. виробництво кондитерських виробів в Україні в середньому було на рівні 830-900 тис. тон. Починаючи з 2019 р. обсяги виробництва кондитерських виробів почали різко скорочуватись. У 2019-2020 роках виробництво українських кондитерських виробів наблизилось до 700 тис. тон в рік.

У 2019 році обсяги виробництва вітчизняних кондитерських виробів різко знизились до 693,2 тис. тон, що порівняно з попереднім роком на 22% менше. Проте у 2020 році виробництво солодощів збільшилось до 700 тис. тон, тобто у порівнянні з попереднім роком на 7 тис. тон більше.

З липня 2021 року спостерігалось зниження виробництва українських кондитерських виробів. Загалом виробництво карамельної та шоколадної групи кондитерських виробів скоротилось майже на 26% порівняно з аналогічним періодом попереднього року, та в серпні 2021р. зниження таки продовжувалось – у порівнянні із серпнем 2020р. скорочення виробництва склало 12,5%. Крім, суттєвого зниження виробництва у І півріччі 2021р. спостерігається рекордне зростання імпорту солодощів в Україну - майже на 29% [31].

Однією з причин зниження обсягів виробництва кондитерських виробів є те, що український цукор уже рік є найбільш дорогим у світі, а імпорт цукру в Україну заблокований дуже високим податком. Це й вплинуло на різке зростання цін – в середньому на 25-30% на кондитерські вироби та в майбутньому ще може зрости на 5-7%.

2022 рік для України, на жаль, став надзвичайно складним, приніс в Україну війну, руйнування, катастрофічне падіння економіки та інші кризові явища, що кинуло виклик усіх галузям промисловості.

У кондитерській промисловості за 2022 р. майже 20% підприємств суттєво постраждали від воєнної агресії росії або були закриті. При цьому обсяги виробництва скоротились на 10-12%, зате це не спричинило дисбалансу чи дефіциту продукції в країні, так як у відсотковому співвідношенні через зниження купівельної спроможності та міграцію населення обсяги споживання також скоротились [25].

Не дивлячись на зростання виробництва, у 2019 році, ринок кондитерських виробів дещо просів, так як українські виробники більшу частку продукції відправили на експорт, але через занадто високі імпортні ціни імпортовано продукції було менше, ніж у 2018 році. Хоча у грошовому

вираженні, знову ж таки, через високі імпортні ціни у цей період спостерігалося зростання ємності ринку.

Загалом 2020 рік став невдалим для ринку: ємність ринку знизилася, загалом через негативний вплив карантинних обмежень на харчову промисловість, а також через падіння купівельної спроможності населення в період карантину.

Але, не дивлячись на це, значна частина кондитерських виробників знайшли та впровадили успішні рішення для позитивного розвитку бізнесу та збільшення обсягів продажу. А саме, вітчизняні кондитерські підприємства перейшли на виробництво снеків, поживних батончиків, сухого печива та інших продуктів, що мають високу харчову цінність та подовжений термін придатності, як для потреб населення, так й української армії. Значну частину кондитерської продукції українські виробники передають як гуманітарну допомогу для внутрішньо переміщених осіб, так й на фронт.

Виробники кондитерської продукції збільшують кількість виробів середньої й низької цінових категорій, оскільки враховують суттєве зниження купівельної спроможності населення України.

Обсяги виробництва і реалізації кондитерської продукції залежить, в першу чергу, від соціального стану суспільства. Чим краща економічна ситуація в будь-якій країні, тим більша купівельна спроможність її населення, тим більше солодощів випускається на кондитерських підприємствах і реалізується.

В Україні рівень споживання кондитерських виробів складає майже 15 кг на одну особу в рік. За цим показником Україна в світі займає 8-ме місце. Переважна частина споживачів кондитерських виробів відноситься до категорії - від 18-ти до 55-ти років, а з них 67% - це жінки, а 33% - це чоловіки [35].

У високорозвинених країнах світу виробництво кондитерських виробів на одну особу в рік складає: у Англії - 25 кг, у Німеччині – 19 кг, у США – 16 кг. При цьому вироби виготовляються надзвичайно широкого асортименту і

досить високої якості. У Радянському Союзі в 1940 р. виробництво кондитерських виробів на одну людину складало 4,1 кг на рік, а в 1985 р. – вже 15,6 кг на рік.

Після розпаду Радянського Союзу до 1995 року загалом в Україні спостерігався спад виробництва кондитерських виробів. Підприємства кондитерської галузі в Україні почали нарощувати виробництво солодощів вже починаючи з 1996 р. На даний час за рік кондитерські підприємства України виготовляють загалом 700 тис. тон солодощів, що складає 14 кг на одну особу на рік. При цьому значно підвищено якість і розширено асортимент продукції.

Зараз можна стверджувати, що українські виробники потіснили імпортерів за рахунок помірної ціни при високій якості виробів. Значно зріс і експорт товарів. Окремі підприємства експортують свої вироби у Європу, Азію, Америку, Австралію.

Тепер розглянемо виробництво кондитерських виробів в Україні в розрізі окремих груп (табл. 3.1) [19].

Таблиця 3.1

Виробництво кондитерських виробів в Україні в розрізі окремих груп за 2014-2022рр.

Назва окремої групи	**Кількість виробленої продукції, тис. тон**								
	2014	**2015**	**2016**	**2017**	**2018**	**2019**	**2020**	**2021**	**2022**
Вироби кондитерські з цукру чи його замінників, з вмістом какао	75	77	73	69	72	78	81	79	78
Гумки, фруктове желе та фруктові пасти у вигляді кондитерських виробів з цукру	32	33	34	32	31	29	28	30	30
Карамель, тофі (ірис) та солодощі аналогічні	72	76	74	76	78	76	77	79	79
Печиво солодке	174	157	153	157	161	149	162	178	179
Вафлі та вафельні вироби	44	42	44	46	47	49	48	51	51
Шоколад у брикетах, пластинах чи плитках	19	21	22	20	19	18	21	23	23
Цукерки шоколадні	84	72	74	74	72	80	79	82	84

Як видно з табл. 3.1, в Україні найбільше виготовляється борошняних кондитерських виробів, а саме печива солодкого - за останні 9 років вироблялось у межах 149-179 тис. тон. Друге місце розділяють цукристі кондитерські вироби, карамель та шоколадні цукерки.

Як видно з результатів аналізу, то у 2022р. найбільшу частку з виробництва кондитерських виробів займає солодке печиво - 34%, а шоколадні цукерки – 16%. Якщо взяти усю групу цукристих кондитерських виробів, в тому числі і карамель, то у 2022р. ця група займала 36% з виробництва всіх кондитерських виробів в Україні.

В Україні станом на 2023 рік функціонує 833 кондитерських підприємств. З них - 68% займають кондитерські підприємства, які спеціалізуються на виробництві борошняних кондитерських виробів, інші 22% займають шоколад та шоколадні продукти, а решта займаються виробництвом іншої солодкою продукцією.

Основними лідерами з виробництва шоколадних кондитерських виробів слід вважати Кондитерську Корпорацію Рошен», «АВК Конфекшінері», «Світоч», «Монделіз Україна», «Шоколадну компанію Мир», «Київ Конті». До лідерів з виробництві борошняних виробів відносяться «Грона», «Рошен», «Солодка хатинка», «Конті», «Кондитерське виробництво Добробут», «Лукас», «Бісквіт-Шоколад» [19].

В рейтингу найбільших світових виробників кондитерських виробів «Global Top 100 Candy Companies» за 2021рік кондитерська компанія «Рошен» посідає 29 місце, що значно випереджує таких конкурентів як Millennium і «Конті», які займають у світовому рейтингу 73 і 89 місця.

КК «Рошен» було засновано ще у 1996 року, яка входить у склад групи «Укрпромінвест». Дана корпорація вважається одним із найпотужніших компаній з виробництва кондитерської продукції в Україні й Східній Європі.

Компанію «Конті» було засновано ще у 1997 році, й вона твердо входить до п’ятірки лідерів із виробництва солодощів. Їй належить Костянтинівська кондитерська фабрика і логістичний центр класу «А», що

знаходиться у Дніпрі. Компанія «Конті» посіла почесне 89 місце в рейтингу «Global Top 100 Candy Companies-2021» [35].

Отже, переважаючим лідером вітчизняного ринку кондитерських виробів, а також найбільш успішним українським кондитерським виробником є Корпорація «Рошен», яка займає 25% виробництва солодощів на вітчизняному ринку (рис. 3.2).

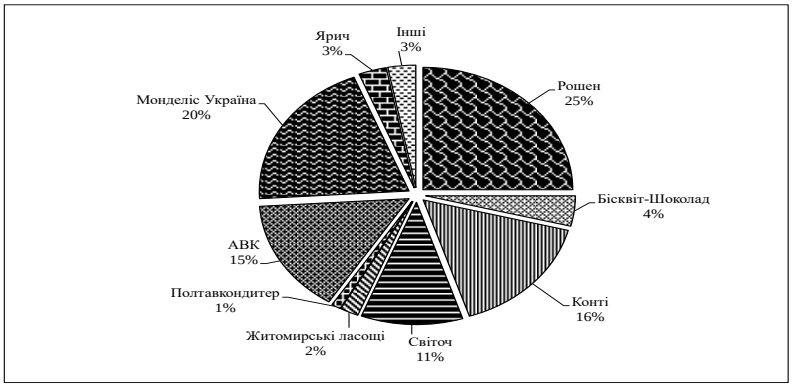


Рис. 3.2. Структура ринку кондитерських виробів в Україні залежно від виробників, 2020р. [4]

Найбільшим конкурентом компанії «Roshen» є Компанія «Монделіз Україна» з часткою на ринку 20%, а почесне третє місце належить Компанії «Конті» - 16%. Кондитерська фабрика «АВК» на ринку солодощів України займає 15%, вітчизняна компанія «Світоч», що здійснює свою виробничу діяльність під управлінням компанії міжнародної Nestle, займає 11% вітчизняного ринку [4].

Крім цього, на ринку України також здійснюють свою діяльність такі давно відомі кондитерські підприємства як «Бісквіт-шоколад» з часткою ринку - 4%, «Ярич» - 3%, «Житомирські ласощі» - 2%, а також «Полтава-кондитер» з часткою 1% та інші українські виробники.

Слід відмітити, що у даний воєнний час в Україні найбільших збитків понесла фабрика «Монделіс – Україна» із-за значних обстрілів російських військ [31].

Українські виробники забезпечують 90% кондитерської продукції, і тільки 10% припадає на імпортні солодощі (рис. 3.3).

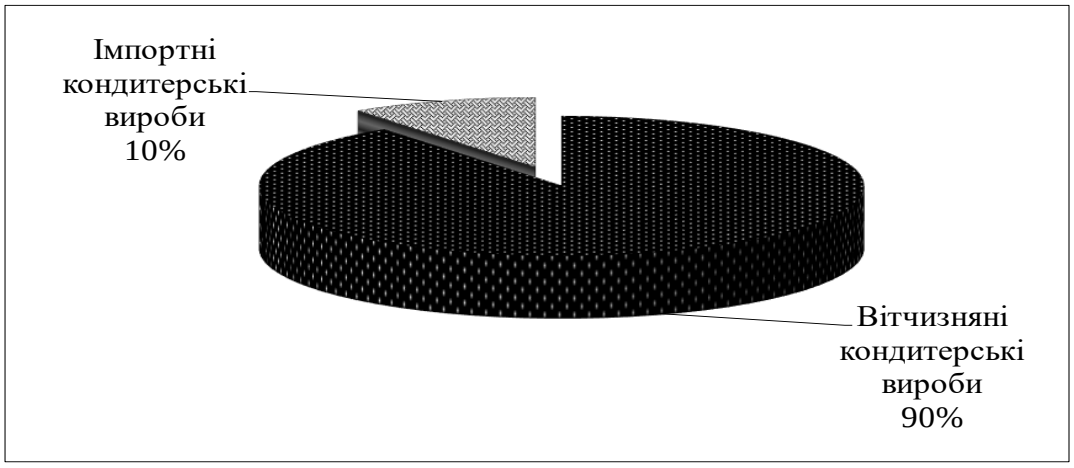


Рис. 3.3. Структура ринку кондитерських виробів України в 2022р.

Водночас географія експорту вітчизняної продукції протягом 2022 року дещо змінилася: припинилися постачання до рф й білорусі, зате збільшилися до країн ЄС. Загалом обсяги експорту в 2022 році знизилися на 10 % [25].

Водночас географія експорту української продукції дещо змінилася протягом 2022 року: припинилися постачання до рф і білорусі, але збільшилися до країн ЄС. Загалом обсяги експорту в 2022 році знизилися на 10% [25].

Отже, ринок виробництва кондитерських виробів України можна охарактеризувати присутністю внутрішніх та зовнішніх факторів. Після підписання угоди про асоціацію між Україною та Європейським Союзом конкурентами вітчизняного кондитерського ринку стають автоматично європейські транснаціональні компанії. Зате, на даний час, для того, щоб увійти на ринок кондитерських виробів України новим підприємствам потрібно зіштовхнутися з великими проблемами, оскільки на цьому ринку переважає олігополія [31].

Отже, українські виробники спроможні повністю забезпечити внутрішні потреби споживачів на попит кондитерських солодощів. Слід відмітити, що вітчизняні виробники після втрати експортних поставок на ринках рф та країн Митного Союзу посилено займались оптимізацією власних бізнес процесів, вдосконалювали якість кондитерських виробів з метою виходу на ринки Європи, здійснювали пошук перспективних джерел збуту, вели пошук нових експортних можливостей, проводили диверсифікацію бізнесу тощо [27].

При цьому значне зниження власних обсягів виробництва кондитерських виробів суттєво вплинуло на збільшення ідентичних імпортних виробів, що завозяться в Україну (рис. 3.4) [40].

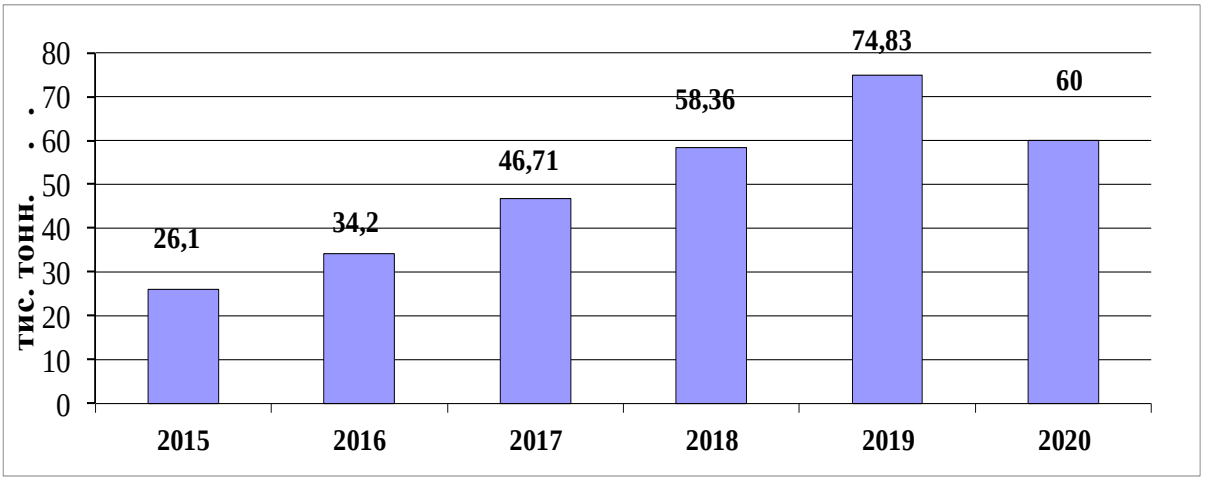


Рис. 3.4. Імпорт кондитерських виробів в Україну в 2015-2020 рр., тис. тон

Як видно із даних рис. 3.4, починаючи з 2015 по 2019 роки, імпорт кондитерських виробів поступово зростав і досяг 75 тис. тонн, що у 3 рази більше у порівнянні з 2015роком.

За результатами 2020 року імпорт кондитерських виробів в нашу країну склав 60 тис. тон, що становить 10 % усього обсягу вітчизняного виробництва кондитерської продукції. Це означає, що українські компанії

здатні повністю забезпечувати потреби внутрішніх споживачів на кондитерські продукти.

Основними постачальниками кондитерських виробів в Україну є такі країни як Туреччина, Польща, Нідерланди, Німеччина та Болгарія.

На рис. 3.5 подано експорт кондитерської продукції із України у 2015-2020 роках.

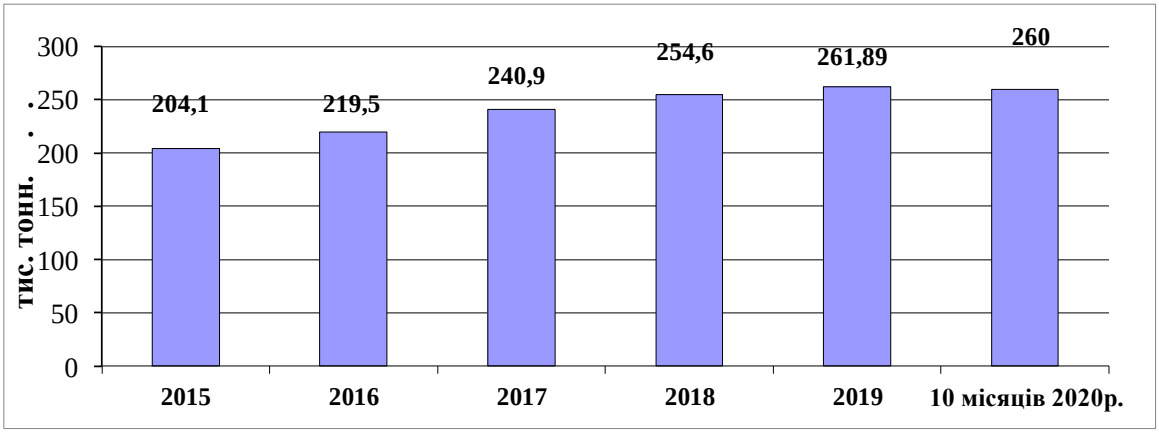


Рис. 3.5. Експорт кондитерських виробів з України в 2015-2020 рр., тис. тон

Експорт кондитерської продукції із України у період з 2015 по 2020роки поступово зростає: у порівнянні з 2015 р. у 2018 р. збільшився на 50 тис. тон або на 25%.

У 2022 р. в умовах безпрецедентних форс-мажорних обставин Україна зменшила обсяги експорту цукристих кондитерських виробів до 70 тис. т, й зберегла свої позиції на глобальному ринку та посіла почесне 13-е місце. Минулого року для вітчизняних компаній перервалась кількарічна тенденція поступового зростання поставок за кордон солодощів з цукру. При цьому найбільшим попитом за кордоном користуються українські цукерки, ірис та інші вироби з вареного цукру, а також карамель, вироби на основі желе, білий шоколад [37].

Україна в першому півріччі 2023 р. експортувала більше 40 тис. тон цукристих кондитерських виробів загальною вартістю близько 85 млн дол.

На даний час основними споживачами таких солодощів є Польща, Румунія й Казахстан, що загалом забезпечують третину всіх закупівель.

За даними Міжнародного торгового центру (ITC), в 2022 році експорт з України цукристих солодощів перевищив 14 млрд. дол., що на 6 % більше у порівняні з 2021 роком.

У кількісному показнику експорт кондитерських виробів минулого року становив майже 4 млн тон. У сегменті цукристих кондитерських виробів найбільшими постачальниками на світовий ринок виступають Німеччина (437 тис. тон), Китай (428 тис. тон) і Туреччина (315 тис. тон) (рис. 3.6).

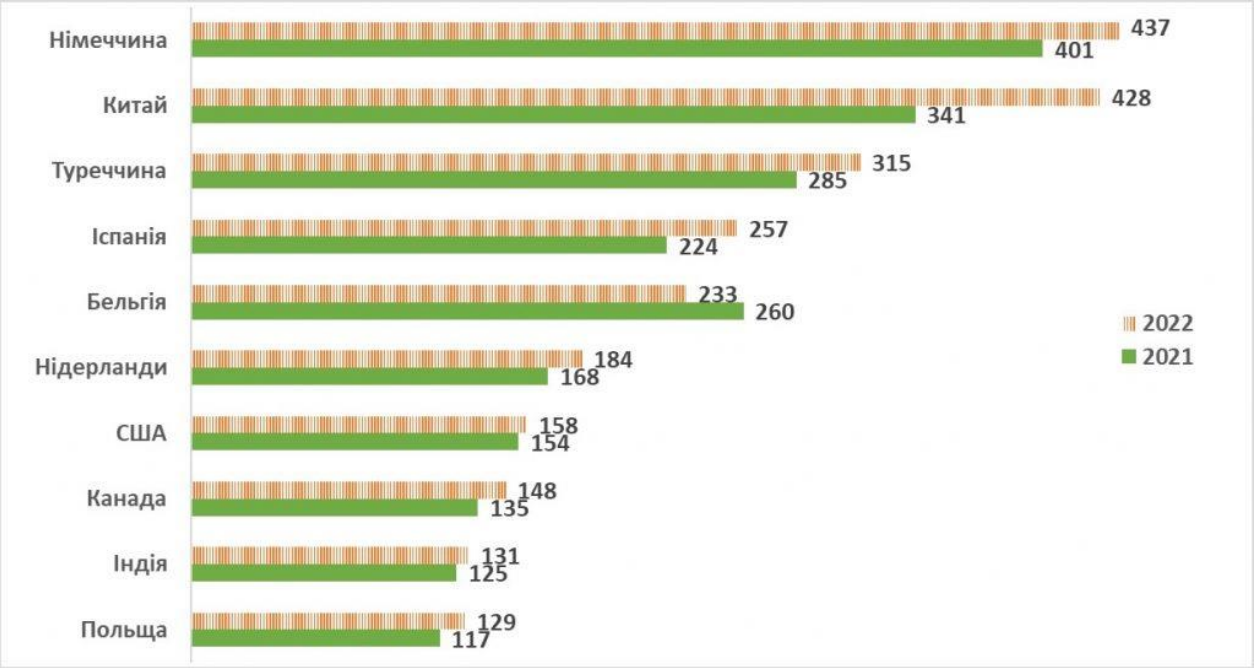


Рис. 3.6. Основні експортери кондитерських виробів з цукру в світі, тис. тон [37]

Загалом десятку експортерів також доповнюють такі країни як Іспанія, Бельгія, Нідерланди, Канада, США, Індія й Польща.

Слід відзначити, що світова торгівля цукристими кондитерськими виробами дещо скоротилась у 2020 році на початку пандемії COVID-19 внаслідок економії витрат споживачами та посилення тренду на здорове харчування, але з наступного року досить швидко відновила зростання [37].

Експорт кондитерських виробів з України за два останні роки збільшився на 13%, а за 10 міс. 2020 р. обсяги експорту солодощів перевищили 260 тис. тон загальною вартістю $0,5 млрд. США.

У 2022 р. Україна зменшила обсяги експорту цукристих кондитерських виробів до 70 тис. тон, зайнявши на глобальному ринку почесне 13-е місце. В 2022 році глобальний експорт цукристих кондитерських виробів з України перевищив $14 млрд., що на 6 % більше цього показника 2021 року. А в кількісному виразі експорт усіх кондитерських виробів минулого року склав майже 4 млн. тон. У даному сегменті найбільшими постачальниками на світовий ринок виступають такі країни як Німеччина (437 тис. тон), Китай (428 тис. тон) й Туреччина (315 тис. тон). Загальну десятку експортерів доповнюють Іспанія, Нідерланди, Бельгія, США, Канада, Індія й Польща [26].

Загалом світова торгівля цукристими кондитерськими виробами дещо скоротилась ще на початку пандемії COVID-19 у 2020 році завдяки економії витрат споживачами та посилення спрямування на здорове харчування, але вже з наступного року досить швидко відновила зростання.

За перше півріччя 2023 року Україна експортувала більше 40 тис. тон цукристих кондитерських виробів загальною вартістю майже $85 млн. Сьогодні головними споживачами українських цукристих солодощів є Польща, Румунія і Казахстан, які загалом забезпечують третину усіх закупівель.

Російська агресія проти України у 2014 році, а потім і повномасштабне вторгнення у 2022 р. призвели до повного розриву економічних відносин ЄС та Росії.

Попит на вітчизняні кондитерські вироби, не зважаючи на пандемію, залишаються високим і вважаються одними із найбільш популярних категорій при споживанні.

При аналізі ситуації на міжнародних ринках кондитерської продукції, то в 2020 р. обсяги закупівлі солодощів за кордоном збільшились на 28% [20].

В найближчий час планується розглянути питання про вихід українських солодощів на екзотичні ринки, такі як Індія, Гана, Нігерія, Китай. Продукція кондитерської промисловості – це товари з додатковою вартістю, тому потрібно збільшити їх експорт на зовнішні ринки. Причиною росту став активний процес переорієнтації експортерів кондитерських виробів на нові, часто нетрадиційні для України міжнародні ринки після втрати ринку збуту в Росії.

Основними причинами проблемного положення ринку кондитерських виробів є:

- зниження попиту на кондитерські вироби, перш за все, із-за зниження купівельної спроможності населення у 2020р. (до цього спостерігався ріст купівельної спроможності);

- ріст вартості сировини: борошно (значне зростання цін на пшеничне борошно), цукор (суттєве зменшення врожаю), яєць (сезонні цінові стрибки); старіння плантацій какао, яке імпортують з Індонезії, Бразилії, Еквадору тощо;

- загострення конкуренції зі сторони імпортної продукції за рахунок встановлення зони вільної торгівлі між ЄС і Україною;

- зростання боргового навантаження окремих виробників із-за скорочення доходів і залежність від імпортної сировини.

Крім цього, для українського ринку кондитерських виробів є характерними такі тенденції:

- вплив пандемії COVID-19 – падіння купівельної спроможності населення;

- тренд на здорове харчування, яке виключає споживання солодкої борошняної продукції;

- укрупнення частини великих гравців на ринку (Рошен, Конті, Монделіс тощо);

- ріст обсягів експорту, в тому числі великими гравцями на ринку – КК «Рошен»;

- розвиток ритейлерами власного виробництва, а також крафтового сегменту.

3.2. Товарознавчі дослідження асортименту та споживних властивостей драже

Драже – це цукристі кондитерські вироби округлої форми переважно досить дрібних розмірів, поверхня яких покрита глянцевою захисною оболонкою. Вони загалом займають проміжне місце між карамеллю та цукерками.

Формування споживних властивостей драже залежить від використаної сировини та технології виробництва.

Споживні властивості драже формуються в залежності від рецептурного складу, специфіки споживання, стійкості до транспортування й зберігання, а також можливості додавання у рецептури різних поліпшувачів. Переважна більшість видів драже має високий вміст вуглеводів, переважно цукрів, та обмежений вміст жирів й білків.

Як ми вже зазначали, що асортимент драже формується у залежності від виду корпусу, а також способу його обробки та й інших властивостей. Розрізняють різноманітні корпуси драже, які нам нагадують начинки карамелі (желейний, лікерний, фруктово-ягідний, помадний, горіховий), а також грильяжний, цукровий, карамельний, ядровий та ін.

У відповідності від способу обробки (або накатування) поділяють драже на оброблене тільки цукровою пудрою чи з додаванням какао-порошку, фруктово-ягідного порошку та ін., пудрою цукровою з подальшим обсипанням цукром білим, дрібною цукровою крупкою (нонпареллю), вкрите шоколадною чи іншою глазур’ю, хрусткою кіркою тощо.

Деякі окремі підприємства виготовляють драже у кольоровій глазурі, в йогурті, у молочному, білому та чорному шоколаді тощо.

Нами було досліджено асортимент драже ТОВ «Малбі фудс», що реалізується у роздрібній торговельній мережі м. Львова (табл. 3.2 і Додаток Б).

Таблиця 3.2

Асортимент драже ТОВ «Малбі фудс», що реалізуються в роздрібній мережі міста Львова

Найменування драже	**Вид корпусу**	**Рисунок**	**Вид упаковки, маса, г**	**Термін придатності, міс**
1	2	3	4	5
Арахіс в молочному шоколаді Boom Choc	ядровий (на основі арахісу)		Пакет з металізованого поліпропілену типу флоу-пак, 45 г	12 міс.
Арахіс у йогуртовій глазурі Boom Choc	ядровий (на основі арахісу)		Пакет з металізованого поліпропілену типу флоу-пак, 90 г	12 міс.
Арахіс в шоколаді і кольоровій глазурі Boom Choc	ядровий (на основі арахісу)		Пакет з металізованого поліпропілену типу флоу-пак, 50 г	12 міс.
Арахіс у какао порошку Boom Choc	ядровий (на основі арахісу)		Пакет з металізованого поліпропілену типу флоу-пак, 90 г	12 міс.
Арахіс у жовто-блакитній глазурі Boom Choc	ядровий (на основі арахісу)		Пакет з металізованого поліпропілену типу флоу-пак, 50 г	12 міс.
Родзинки в молочному шоколаді Boom Choc	фруктово-ягідний		Пакет з металізованого поліпропілену типу флоу-пак, 45 г	12 міс.
Морські камінці Boom Choc	фруктово-ягідний		Пакет з металізованого поліпропілену типу флоу-пак, 45 г	12 міс.

Продовження табл. 3.2

1	2	3	4	5
Мармелад у молочному шоколаді Boom Choc	Желейний		Пакет з металізованого поліпропілену типу флоу-пак, 45 г	12 міс.
Рисові кульки в молочному шоколаді Boom Choc	Зерновий		Пакет з металізованого поліпропілену типу флоу-пак, 30 г	12 міс.
Мигдаль у молочному шоколаді Millennium	Ядровий		Пакет з металізованого поліпропілену типу флоу-пак, 100 і 50 г	12 міс.
Мигдаль у чорному шоколаді Millennium	Ядровий		Пакет з металізованого поліпропілену типу флоу-пак, 100 і 50 г	12 міс.
Фундук у білому шоколаді Millennium	Ядровий		Пакет з металізованого поліпропілену типу флоу-пак, 100 і 50 г	12 міс.
Фундук у молочному шоколаді Millennium	Ядровий		Пакет з металізованого поліпропілену типу флоу-пак, 100 і 50 г	12 міс.
Драже Millennium «Golden Nuts» Асорті	Ядровий		Пакет з металізованого поліпропілену типу флоу-пак, 100 г	12 міс.
Арахіс в молочному шоколаді та кольоровій глазурі Millennium Very-Peri	Ядровий (на основі арахісу)		Пакет з металізованого поліпропілену типу флоу-пак, 50 і 100 г	12 міс.

1	2	3	4	5
Арахіс в молочному шоколаді з солоною карамеллю Millennium Very-Peri	Ядровий (на основі арахісу)		Пакет з металізованого поліпропілену типу флоу-пак, 45 і 100 г	12 міс.
Рисові кульки у молочному та білому шоколаді з кокосом Millennium Very-Peri	Зерновий		Пакет з металізованого поліпропілену типу флоу-пак, 30 і 80 г	12 міс.
Родзинки в чорному, білому та молочному шоколаді Millennium Very-Peri	фруктово-ягідний		Пакет з металізованого поліпропілену типу флоу-пак, 50 і 100 г	12 міс.

ТОВ «Малбі фудс» виготовляє драже під такими торговими марками: «Boom Choc», «Millennium» та «Millennium Very-Peri».

Під ТМ «Boom Choc» ТОВ «Малбі фудс» пропонує широкий асортимент драже. В першу чергу, це драже на основі арахісу в різних видах глазурі: шоколадній, молочному шоколаді, йогуртовій та жовто-блакитній глазурі.

У рецептурний склад йогуртової глазурі драже «Арахіс у йогуртовій глазурі» ТМ Boom Choc входить цукор, молоко згущене з цукром, патока, молочний жир, олія соняшникова рафінована, кислота лимонна, ароматизатор «йогурт» і глазуруючий агент віск бджолиний.

Драже «Арахіс у какао-порошку» готують на основі смаженого арахісу (20%), цукру, патоки какао порошку зі зниженим вмістом жиру 10-12%, олії соняшникової рафінованої, кислоти лимонної, ванільного ароматизатора і воску бджолиного в якості глазуруючого агенту.

ТОВ «Малбі фудз» також пропонує драже з зерновим корпусом, тобто на основі зірваних круп, зерен та круп’яних напівфабрикатів, покрите

молочним шоколадом. Це «Рисові кульки в молочному шоколаді». У склад корпусу даного драже входять рисові кульки з какао, яких виготовляють на основі суміші рисового і кукурудзяного борошна, манної крупи, борошна пшеничного, какао порошку (9%) і солі кухонної. Мінімальний вміст какао продуктів у даному драже – не менше 31%.

В асортименті драже ТМ Boom Choc розроблено новинку, а саме драже «Мармелад в молочному шоколаді», корпус якого складає 35% мармеладу, який виготовляють на основі цукру, патоки, агару, лимонної кислоти, ароматизаторів «полуниця», «яблуко», «лимон», а також натуральних барвників: буряковий червоний, куркумін, хлорофілін, бета-каротин.

Класичним видом драже є «Морські камінці», які мають різнокольорове забарвлення, всередині – родзинки, а поверхня вкрита шаром ароматизованої карамелі. 100 грам драже «Морські камінці» міститься 347 ккал.

Під ТМ «Millennium» ТОВ «Малбі фудз» пропонує ядрове драже на основі ядр мигдалю обсмаженого цілого (20%) у молочному та чорному шоколаді, горіха фундука смаженого цілого (20%) у білому, чорному та молочному шоколаді, а також асорті горіхів у різних видах шоколаду «Golden Nuts».

Асортимент драже ТМ «Millennium Very Peri» формується у залежності від виду корпусу та глазурі. Це переважно драже з ядровим корпусом на основі арахісу: «Арахіс у молочному шоколаді з різнокольоровою глазур'ю», «Арахіс в молочному шоколаді з солоною карамеллю». Крім цього, під ТМ «Millennium Very Peri» виготовляються «Родзинки у шоколаді», але в одному пакеті розфасовують родзинки, вкриті трьома видами шоколаду: чорного, білого і молочного, тобто на любий смак.

Відмінною особливістю драже «Арахіс у молочному шоколаді з різнокольоровою глазур'ю» є колір глазурі, а саме золотий та срібний.

Драже «Арахіс у молочному шоколаді з солоною карамеллю» ТМ «Millennium Very Peri» готують на основі арахісу смаженого (39,4%),

шоколаду молочного (53,8%) та карамелі соленої (6,5%), яку готують з використанням цукру, вершків сухих, молока сухого незбираного та солі.

Драже «Crunch у молочному та білому шоколаді з кокосом» ТМ «Millennium Very-Peri» виготовляють на основі кульок рисових з какао 17,4% (борошно рисове, кукурудзяне, манна крупа, цукор, пшеничне борошно, какао порошок і сіль кухонна), які вкриті молочним чи білим шоколадом (по 40,6%) та додатковим використанням кокосової стружки у кількості 1 %.

У табл. 3.3 порівняно хімічний склад деяких видів драже на основі різних видів горіхів.

Таблиця 3.3

Хімічний склад деяких видів драже з ядровим корпусом

Найменування драже	Вміст, у 100 г			Енергетична цінність, ккал/100 г
	білків	жирів	вуглеводів	
Мигдаль у молочному шоколаді Millennium	8,3	34,5	51,1	548
Мигдаль у чорному шоколаді Millennium	9,0	34,7	47,7	539
Фундук у білому шоколаді Millennium	9,0	38,3	49,1	578
Арахіс в молочному шоколаді Boom Choc	16,0	37,7	37,7	554
Арахіс у йогуртовій глазурі Boom Choc	5,2	8,8	80,0	420
Арахіс у молочному шоколаді з солоною карамеллю	15,7	36,9	40,5	561

Як видно з табл. 3.3 найбільший вміст білків містять «Арахіс у молочному шоколаді» (16г/100г), а найменший – «Арахіс у йогуртовій глазурі» - 5.2 г/100г. Мигдаль і фундук у різних видах шоколаду містить приблизно 8-9 г білків на 100 г. Найбільший вміст жиру міститься у драже «Фундук у білому шоколаді» - більше 38 г на 100г, а найменший – «Арахіс у йогуртовій глазурі» - лише 8,8 г, оскільки це цукрова, а не жирова глазур. «Арахіс у йогуртовій глазурі» також містить найвищий вміст вуглеводів – 80 г/100г.

Отже, ТОВ «Малбі фудс» пропонує драже трьох ТМ «Boom Choc», ТМ «Millennium» і «Millennium Very-Peri». Це переважно драже з ядровим корпусом: ТМ «Boom Choc» - на основі ядр арахісу смаженого, а ТМ «Millennium» - це на основі більш дорогих горіхів: мигдалю і фундука смаженого. При цьому використовують різні види глазурі: білий, молочний і чорний шоколад. Крім цього, під ТМ «Boom Choc» пропонують драже з фруктово-ягідним корпусом – це «Родзинки у молочному шоколаді» і «Морські камінці». Під даною торговою маркою реалізують також драже із желейним корпусом («Мармелад у молочному шоколаді») і зерновим корпусом («Рисові кульки в молочному шоколаді»).

Дане драже розфасовують у пакети з металізованого поліпропілену типу флоу-пак місткістю 45, 50, 90 і 100 грам. Термін придатності драже при стандартних умовах зберігання – 12 місяців.

Крім ТОВ «Малбі фудс», у роздрібній торговельній мережі м. Львова також реалізують драже ТОВ «Кріоліт-Д» (табл. 3.4 і Додаток В).

Таблиця 3.4

Асортимент драже ТОВ «Кріоліт-Д», що реалізуються в роздрібній мережі міста Львова

Найменування драже	**Вид корпусу**	**Рисунок**	**Вид упаковки, маса, г**	**Термін придат-ності, міс**
1	2	3	4	5
Драже глазуроване «Ми з України» у хрусткій оболонці	ядровий (на основі арахісу)		Пакет з перламутрового поліпропілену типу флоу-пак, 80 г	5 міс.
Драже «Родзинки у молочній глазурі» YUM-YUM	фруктово-ягідний		Пакет з перламутрового поліпропілену типу флоу-пак, 80 г	5 міс.

Продовження табл. 3.4

1	2	3	4	5
Драже «Арахіс в цукровій пудрі з додаванням какао порошку» YUM-YUM	ядровий (на основі арахісу)		Пакет з перламутрового поліпропілену типу флоу-пак, 80 г	5 міс.
Драже «Арахіс в цукровій пудрі з додаванням сухого молока» YUM-YUM	ядровий (на основі арахісу)		Пакет з перламутрового поліпропілену типу флоу-пак, 80 г	5 міс.

ТОВ «Кріоліт-Д» пропонує драже під ТМ «YUM-YUM» та драже «Ми з України». Драже «YUM-YUM» виготовляють на основі арахісу в цукровій пудрі з додаванням какао порошку або сухого молока, а також на основі родзинок у молочній глазурі.

Драже глазуроване «Ми з України» готують на основі смаженого арахісу (19%), глазуроване кондитерською глазур'ю (37%), яка містить цукор, замінник какао масла гідрогенізований пальмоядровий стеарин, сироватка молочна суха, какао порошок, емульгатор лецитин соєвий, емульгатор Е476, ароматизатор «шоколад». Зовнішніми відмінними ознаками драже «Ми з України» є забарвлення їх у два кольори: жовтий і голубий.

Упаковують дане драже у пакети з перламутрового поліпропілену типу флоу-пак місткістю по 80 грам або реалізують ваговими.

Ще одним виробником, який постачає драже на ринок м. Львова є ТОВ «Світ Фудз» (м. Київ). Асортимент драже даного виробника вказано в табл. 3.5 і Додатку В.

Таблиця 3.5

Асортимент драже ТОВ «Світ Фудз», що реалізуються в роздрібній мережі міста Львова

Найменування драже	Вид корпусу	Рисунок	Вид упаковки, маса, г	Термін придатності, міс
1	2	3	4	5
Драже «Арахіс в кондитерській глазурі» «Слава нації» ТМ «Ma'cherie»	ядровий (на основі арахісу)		Пакет з перламутрового поліпропілену типу флоу-пак, 50 г; Прямокутний полімерний прозорий тубус, 140 г.	9 міс. 6 міс.
Драже «Bambino» ТМ «Ma'cherie»	жировий		Пакет з перламутрового поліпропілену типу флоу-пак, 50 г Прямокутний полімерний прозорий тубус, 140 г.	9 міс. 6 міс.
Драже «Crystal» ТМ «Ma'cherie»	Ядровий (на основі арахісу)		Пакет з перламутрового поліпропілену типу флоу-пак, 50 г Прямокутний полімерний прозорий тубус, 140 г.	9 міс. 6 міс.
Драже Portofino ТМ «Ma'cherie»	ядровий (на основі арахісу)		Пакет з перламутрового поліпропілену типу флоу-пак, 50 г; Прямокутний полімерний прозорий тубус, 140 г.	9 міс. 6 міс.

ТОВ «Світ Фудз» виготовляє драже під ТМ «Ma’cherie» в асортименті: «Слава нації», «Bambino», «Crystal» і «Portofino».

Драже «Слава нації» готують на основі арахісу смаженого (37%), вкритого темною кондитерською глазур’ю (31%), у яку входить цукор білий, жири рослинні гідрогенізовані, какао порошок, лецитин соєвий, ванілін, ароматизатор «шоколад» і сіль кухонна. В якості барвників використовують білий міхрома, тартазин і Е133.

Драже «Bambino» готують на основі жирового корпусу, в рецептуру якого входить кондитерська темна глазур у кількості 76% (білий цукор, жири рослинні гідрогенізовані, какао порошок, лецитин соєвий, ванілін, сіль кухонна, ароматизатор «Шоколад»). Поверхня драже «Bambino» вкрита тонкою цукровою хрусткою глазур’ю білого, коричневого, голубого, оранжевого, жовтого, зеленого і червоного кольорів.

Драже «Crystal» складається з рівної основи з обсмажених і подрібнених ядр арахісу, які вкриті темною кондитерською глазур’ю та хрусткою цукровою кіркою білого, чорного, темно-зеленого й таракотового кольорів.

Драже «Portofino» готують на основі арахісу смаженого (37%) і темної кондитерської глазурі, поверхня яких вкрита хрусткою оболонкою білого кольору з оригінальними коричневими плямами.

Драже ТМ «Ma’cherie» упаковують у два види упаковки: звичайний пакетик типу флоу-пак, а також полімерний прозорий тубус прямокутної форми розмірами 26×3×2см.

Крім вітчизняного драже, досить популярними на ринку України є імпортні вироби таких виробників як «Марс» під ТМ «Skittles» та «M&M's» (табл. 3.6 і Додаток Г).

Таблиця 3.6

Асортимент драже імпортного виробництва, що реалізуються в роздрібній мережі міста Львова

Найменування драже	Вид корпусу	Країна-виробник	Рисунок	Вид упаковки, маса, г
1	2	3	4	5
Драже «M&M's» «Арахіс в молочному шоколаді, вкритий різнокольоровою цукровою глазур'ю»	ядровий (на основі арахісу)	Франція		Перламутровий поліпропіленовий пакет типу флоу-пак, 45, 90г
Драже «M&M's» з молочним шоколадом, вкриті кольоровою цукровою глазур'ю	шоколадний	Франція		Перламутровий поліпропіленовий пакет типу флоу-пак, 45, 90г
Драже «M&M's» Хрусткі кульки в молочному шоколаді, вкрите цукровою різнокольоровою глазур'ю	зерновий	Франція		Перламутровий поліпропіленовий пакет типу флоу-пак, 36, 90 г
Драже «Фрукти» ТМ «Skittles»	жувальний	Чеська Республіка		Перламутровий поліпропіленовий пакет типу флоу-пак, 38, 95 г
Драже «Кисломікс» ТМ «Skittles»	жувальний	Чеська Республіка		Перламутровий поліпропіленовий пакет типу флоу-пак, 38, 95 г
Драже «Дикі ягоди» ТМ «Skittles»	жувальний	Чеська Республіка		Перламутровий поліпропіленовий пакет типу флоу-пак, 38, 95 г
Драже Tic Tac зі смаком апельсину	цукровий	Ірландія		Полімерна коробочка, 16 г
Драже Tic Tac зі смаком м'яти	цукровий	Ірландія		Полімерна коробочка, 16 г

1	2	3	4	5
Драже Tic Tac Фруктовий мікс	цукровий	Ірландія		Полімерна коробочка, 16 г
Драже Tic Tac Полуничний мікс	цукровий	Ірландія		Полімерна коробочка, 16 г

Під ТМ «M&M's» пропонується драже таких видів: «Арахіс в молочному шоколаді», «Хрусткі кульки в молочному шоколаді» та «Драже з молочного шоколаду», поверхня яких вкрита хрусткою різнокольоровою цукровою глазур'ю.

В рецептуру драже «Арахіс в молочному шоколаді, вкритий різнокольоровою цукровою глазур'ю» ТМ «M&M`s» входить арахіс смажений у кількості 24%; молочний шоколад у кількості 48% (цукор білий, какао терте, молоко сухе незбиране, какао-масло, еквівалент какао масла (рослинні жири: пальмовий, ші), молоко сухе знежирене, емульгатор соєвий лецитин, лактоза, молочний жир); різнокольорова цукрова глазур у кількості 28% (цукор білий, крохмаль, глюкозний сироп, стабілізатор (Е414), загущувач (декстрин), барвники харчові (Е170, Е100, Е160а, Е120, Е160е, Е133), глазуруючий агент (віск карнаубський), олія пальмоядрова. Молочний шоколад містить загальну кількість сухих какао продуктів – не менше 25%, в тому числі сухих знежирених какао-продуктів – не менше 2,5%; сухих молочних продуктів – не менше 14%; молочного жиру – не менше 3,5%.

У рецептуру драже «M&M's» з молочним шоколадом, вкрите кольоровою цукровою глазур'ю, входить молочний шоколад у кількості 69%, який готують на основі какао тертого, білого цукру, сухого незбираного молока, лактози, какао масла, еквіваленту какао масла (жири рослинні: пальмовий, ші), емульгатора (соєвий лецитин), солі та натурального

ароматизатора (екстракт ванілі). Поверхня даного драже вкрита цукровою глазур'ю у кількості 31% таких кольорів: синього, жовтого, коричневого, зеленого, оранжевого і червоного.

Основою для драже «M&M's» «Хрусткі кульки» є рисові кульки у кількості 16%, у рецептуру яких входить рисове борошно, рослинні олії (пальмоядрова, пальмова), цукор білий, ячмінний солодовий екстракт, сіль, декстроза, крохмаль, ароматизатор, а також молочний шоколад у кількості 55%.

Також із імпортного драже у роздрібній торговельній мережі м. Львова пропонується жувальне драже Чеської Республіки ТМ «Skittles» в асортименті: «Фрукти», «Кисломікс» і «Дикі ягоди» у різнокольоровій оболонці.

Жувальне драже «Фрукти» виготовляють у різнокольоровій цукровій оболонці з ароматами лимону, лайма, апельсину, полуниці та чорної смородини. Їх виготовлять на основі цукру, глюкозного сиропу, пальмового жиру, загущувачів, регуляторів кислотності, відповідних ароматизаторів і барвників, глазуруючого агенту карнаубський віск та пальмоядрова олія.

Драже Skittles «Кисломікс» виробляють на основі цієї ж сировини, але ж з ароматами ананасу, малини, мандарину, вишні й яблука, а також у рецептурному складі використовують концентрат солодкої картоплі та концентрат соку редиски.

Драже Skittles «Дикі ягоди» також готують на основі вищевказаної сировини, але з такими ароматами: малини, вишні, чорниці, ківі-полуниці та ожини-яблук у відповідних кольорах: малинового, вишневого, синього, червоного, зеленого.

Упаковують драже Skittles в перламутрові пакети типу флоу-пак масою 38 і 95 г.

Крім вищевказаних виробників, на ринку України пропонує своє драже Ірландська компанія Ферреро Айрленд ЛТД під ТМ «Тіс Тас», що являють собою дрібненькі глазуровані таблеточки, які збагачені аскорбіновою

кислотою та призначені для свіжості дихання. Калорійність даного драже – 395 ккал на 100 г.

У рецептуру драже Тіс Тас входить: цукор білий, мальтодекстрин, регулятор кислотності (кислота винна, яблучна, лимонна), рисовий крохмаль, загущувач (гуміарабік), декстроза, антиспікаючий агент (магнієві солі жирних кислот), фруктоза, відповідні ароматизатори і барвники, глазуруюча речовина (карнаубський віск).

Відмінною особливістю драже Тіс-Тас «Фруктовий мікс» є використання у їх складі натуральних інгредієнтів-барвників бетаніну, куркуміну, бета-каротину, а також сухого соку маракуйї, сухого соку полуниці, сухого соку лайму та лимону.

Упаковують драже «Тік-Так» у полімерні прозорі коробочки, через які наглядно видно форму та колір драже, що легко відкриваються та закриваються.

Тепер розглянемо структурі асортименту драже у розрізі окремих виробників, яке реалізується у роздрібній торговельній мережі м. Львова (рис. 3.7).

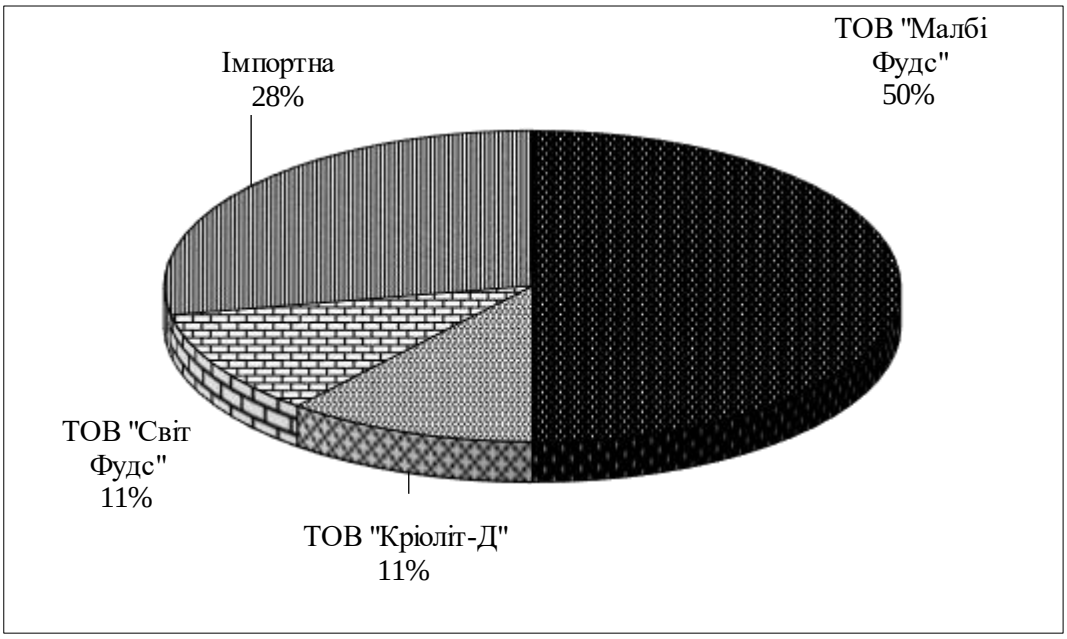


Рис. 3.7. Структура асортименту драже у розрізі окремих виробників, що реалізується у роздрібній торговельній мережі м. Львова

Аналізуючи рис. 3.7 можна зробити висновок, що найширший асортимент драже у роздрібній торговельній мережі м. Львова представлено вітчизняною продукцією ТОВ «Малбі Фудс», частка яких становить 50%. Даний виробник пропонує широкий асортимент драже під такими торговими марками як «Boom Choc», ТМ «Millennium» і «Millennium Very-Peri». Значно вужчий асортимент драже пропонують такі вітчизняні виробники як ТОВ «Кріоліт-Д» та ТОВ «Світ Фудз» з частка ми по 11 %. Імпортні вироби займають 28% і представлені такими торговими марками як «M&M's», «Skittles» та «Tic-Tac».

Тепер розглянемо структуру асортименту драже в залежності від виду корпусу (рис. 3.8).

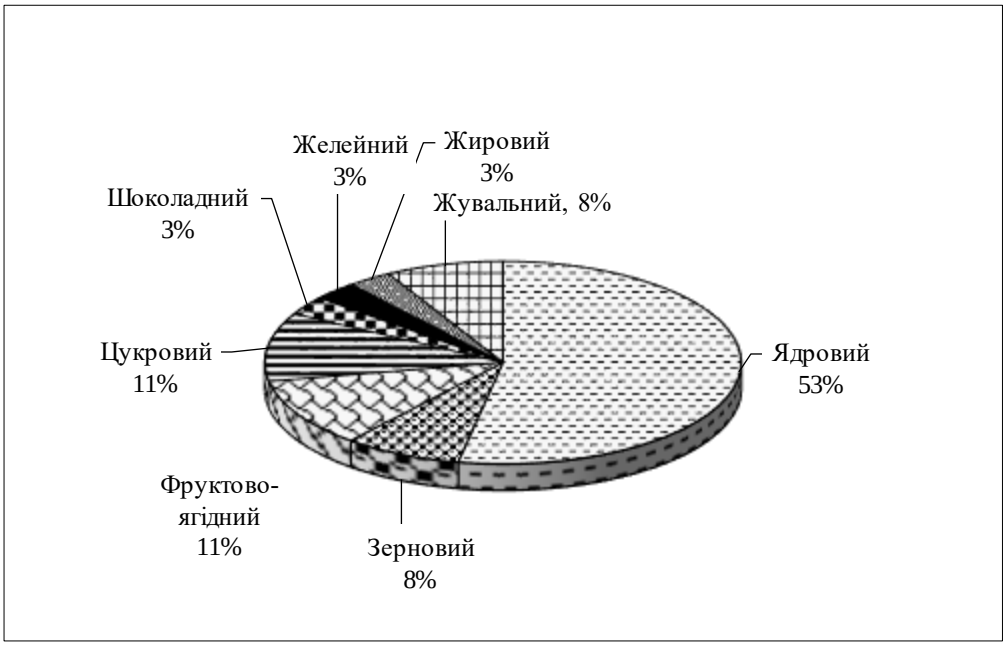


Рис. 3.8. Структура асортименту драже за видами корпусу, що реалізується в роздрібній торговельній мережі м. Львова

Аналіз структури асортименту показує, що найбільшу частку в ньому становить драже з ядровим корпусом, яке в загальному асортименті становить 53%, з якого більшу половину становить драже на основі арахісу. На другому місці знаходиться драже з фруктово-ягідними і цукровими корпусами з частками по 11%. На третьому – драже з жувальними і

зерновими корпусами з частками по 8%. Асортимент драже із жировими, шоколадними і желейними корпусами був дуже вузьким – по 3%.

3.3. Характеристика асортименту халви, що реалізуються у роздрібній торговельній мережі м. Львова

Халва – це кондитерський виріб шарувато-волокнистої структури, яку виготовляють із обсмажених перетертих ядр олієвмісного насіння і карамельної маси, яку збивають з піноутворюючими речовинами. Халва вважається східними солодощами, але вже достатньо давно виготовляється у нашій країні.

Виробництво халви розповсюджене у багатьох південних країнах Азії, на балканському півострові.

Халва – це продукт з відмінними смаковими властивостями і особливо високою, у порівнянні з іншими кондитерськими виробами, харчовою цінністю завдяки високому вмісту цукрів (30-35%), жирів (30-35%) і повноцінних білкових речовин (15-20%). Калорійність халви досягає 510-520 ккал на 100 г. Халву можна використовувати не тільки як ласощі, але і як повноцінний продукт харчування. За високим вмістом жиру і калорійності халва наближена до таких кондитерських виробів, як шоколад, переважаючи його за вмістом і цінністю білкових речовин.

Формування асортименту халви залежить від сировини та способу їх виробництва, наявності добавок, виду глазурі поверхні.

Спершу ми вивчили асортимент халви, які постачає у роздрібну торговельну мережу м. Львова ТОВ «Три Стар» (табл. 3.7 і Додаток Д).

Таблиця 3.7

Асортимент халви ТОВ «Три стар» ТМ «Zolotoi vek»

Найменування халви	Вид упаковки, маса фасування	Рисунок	Термін придатності, міс
1	2	3	4
Халва соняшникова ванільна	Металізований поліпропіленовий пакет типу флоу-пак, 500, 270, 60 і 30 г		6
Халва соняшникова з арахісом	Металізований поліпропіленовий пакет типу флоу-пак, 500, 270, 60 і 30 г		6
Халва соняшникова з арахісом і родзинками	Металізований поліпропіленовий пакет типу флоу-пак, 500, 270, 60 і 30 г		6
Халва «Фантазія»	Металізований поліпропіленовий пакет типу флоу-пак, 500 і 270 г		6
Халва арахісова	Металізований поліпропіленовий пакет типу флоу-пак, 270 г		6
Халва тахінна	Металізований поліпропіленовий пакет типу флоу-пак, 270 г		6
Халва соняшникова «Фантазія» глазурована	Картонна коробка, 470 г		6
Халва соняшникова з арахісом глазурована	Картонна коробка, 470 г		6
Халва соняшникова ванільна з кокосовою стружкою глазурована	Картонна коробка, 470 г		6

Асортимент халви ТОВ «Три Стар» формується в залежності від використаної основної сировини і виготовляється під ТМ «Zolotoi vek». Це переважно соняшникова халва, але пропонується і арахісова та тахінна види халви.

Асортимент соняшникової халви формується в залежності від використаних добавок: соняшникова ванільна, соняшникова з арахісом, соняшникова з арахісом та родзинками, а також соняшникова халва «Фантазія».

Халву соняшникову ванільну виготовляють із обсмажених і розтертих ядр соняшника (58,7%) з додаванням цукру білого, патоки крохмальної кукурудзяної, піноутворювача екстракту кореня колючелистника, ванільного ароматизатора, кислоти лимонної та екстракту ванілі.

Оригінальне поєднання арахісу та кисло-солодких родзинок надають халві соняшниковій особливої пікантності. В склад такої халви входить по 3,8% арахісу смаженого та родзинок.

У рецептурний склад халви соняшникової «Фантазія» входить також ядро соняшникове обсмажене розтерте у кількості 58%, цукор білий, а в якості збагачувача – какао порошок.

Крім соняшникової халви під ТМ «Zolotoi vek» пропонують халву арахісову і тахінну, які виготовляють з обсмажених і перетертих ядр арахісу та кунжуту відповідно.

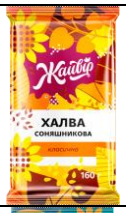
Даний виробник також пропонує на ринку України халву глазуровану у вигляді оригінальних рулетиків. Це халва соняшникова з арахісом, халва «Фантазія» та халва соняшникова ванільна з кокосовою стружкою глазурована шоколадною глазур’ю.

Крім ТОВ «Три Стар» у роздрібній мережі м. Львова представлено халву ТОВ «Шполянського заводу продтоварів» (табл. 3.8 і Додаток Д).

Таблиця 3.8

Асортимент халви ТОВ «Шполянського заводу продтоварів»

ТМ «Жайвір»

6	Вид упаковки, маса фасування	Рисунок	Термін придатності, міс
1	2	3	4
Халва соняшникова Класична	Металізований поліпропіленовий пакет типу флоу-пак, 160 і 58 г		6
Халва соняшникова з ароматом ванілі	Металізований поліпропіленовий пакет типу флоу-пак, 160 і 58 г		6
Халва соняшникова «Фруктовий мікс»	Металізований поліпропіленовий пакет типу флоу-пак, 160 і 58 г		6
Халва соняшникова «Горіховий мікс»	Металізований поліпропіленовий пакет типу флоу-пак, 320, 160 і 58 г		6
Халва соняшникова глазурована з ароматом ванілі	Металізований поліпропіленовий пакет типу флоу-пак, 68 г		6
Халва соняшникова «Люкс»	Металізований поліпропіленовий пакет типу флоу-пак, 160 і 58 г		6

Під ТМ «Жайвір» пропонують тільки халву соняшникову в асортименті: «Класичну», «З ароматом ванілі неглазуровану», «З ароматом ванілі глазуровану», «Люкс», «Фруктовий мікс» та «Горіховий мікс».

Халву соняшникову класичну ТМ «Жайвір» готують з соняшникової маси (54%), крохмальної патоки, цукру білого та класичного піноутворювача екстракту мильного кореня.

Халву соняшникову глазуровану з ароматом ванілі виготовляють на основі соняшникової маси, цукру з крохмальною патокою і екстрактом мильного кореня з глазурованою поверхнею чорною глазур'ю (15%), яку готують з цукру, олії пальмоядрової, повністю гідрогенізованої, какао порошку, емульгатора лецитину соєвого, солі і ароматизаторів «какао» та «ванілі».

У рецептурний склад халви соняшникової «Фруктовий мікс» входить 50% соняшникової маси, патока крохмальна, білий цукор, піноутворювач екстракт мильного кореня, а також курага і родзинки по 3%.

Соняшникову масу халви соняшникову «Горіховий мікс» збагачують ядрами горіхів: арахісу – 6,2%, мигдалю – 0,4% та фундука – 0,4%.

Ще одним із найбільших виробників халви в Україні є ТОВ «Кондитерська фабрика «Східні ласощі», асортимент якої вказаний в табл. 3.9.

Таблиця 3.9

Асортимент халви КФ «Східні ласощі» ТМ «Bon Day»

6	**Вид упаковки, маса фасування**	**Рисунок**	**Термін придатності, міс**
1	2	3	4
Халва соняшникова	Металізований поліпропіленовий пакет типу флоу-пак, 210 г		6
Халва соняшникова молочна	Металізований поліпропіленовий пакет типу флоу-пак, 210 г		6
Халва соняшникова з арахісом	Металізований поліпропіленовий пакет типу флоу-пак, 210 г		6
Халва соняшникова з родзинками	Металізований поліпропіленовий пакет типу флоу-пак, 210 г		6

1	2	3	4
Халва соняшникова «Зебра з какао»	Металізований поліпропіленовий пакет типу флоу-пак, 210 г		6

Під ТМ «Bon Day» реалізують тільки соняшникову халву з різними добавками: без добавок, молочну, з родзинками, арахісом, «Зебра у шоколаді».

Халву соняшникову ТМ «Bon Day» класичну готують на основі ядр соняшнику обсмажених і розтертих (52,7%), цукру білого, патоки крохмальної, екстракту мильного кореня та ароматизатора ваніліну. Халву соняшникову з родзинками збагачують родзинками у кількості 7,7%, а молочну – сухим незбираним молоком у кількості 10,2%.

У рецептурний склад халви соняшникової «Зебра з какао» входить 57,3% ядр соняшнику обсмажених і розтертих, цукор, патока крохмальна, екстракт мильного кореня, молочна кислота та 2% какао порошку.

Халву ТМ «Bon Day» розфасовують у полімерні металізовані пакети типу флоу-пак місткістю 210 г.

Крім вищевказаного, на ринку України пропонується халва ТОВ «Кондитерської фабрики «Дружківська» (табл. 3.10)

Таблиця 3.10

Асортимент халви КФ «Дружківська» ТМ «Дружківська»

6	**Вид упаковки, маса фасування**	**Рисунок**	**Термін придатності, міс**
1	2	3	4
Халва арахісова	Металізований поліпропіленовий пакет типу флоу-пак, 30, 200 г		6
Халва кунжутна	Металізований поліпропіленовий пакет типу флоу-пак, 30, 200 г		6

Продовження табл. 3.10

1	2	3	4
Халва соняшникова ванільна	Металізований поліпропіленовий пакет типу флоу-пак, 30, 60, 200 і 300 г		6
Халва соняшникова цукрова	Металізований поліпропіленовий пакет типу флоу-пак, 30, 60, 200 і 300 г		6
Халва соняшникова з арахісом	Металізований поліпропіленовий пакет типу флоу-пак, 30, 60, 200 і 300 г		6
Халва соняшникова з вишнею	Металізований поліпропіленовий пакет типу флоу-пак, 30 г		6
Халва соняшникова з родзинками	Металізований поліпропіленовий пакет типу флоу-пак, 30, 200 і 300 г		6
Халва соняшникова з какао	Металізований поліпропіленовий пакет типу флоу-пак, 30, 200 і 300 г		6
Халва соняшникова з кокосовою стружкою	Металізований поліпропіленовий пакет типу флоу-пак, 30, 200 і 300 г		6
Халва соняшникова з лимонними цукатами	Металізований поліпропіленовий пакет типу флоу-пак, 30 і 200 г		6
Халва соняшникова з молоком	Металізований поліпропіленовий пакет типу флоу-пак, 30, 60 і 200 г		6
Халва соняшникова на фруктозі	Металізований поліпропіленовий пакет типу флоу-пак, 30, 60 і 200 г		6

Халву ТМ «Дружківську» виготовляють з натуральних інгредієнтів, а саме соняшника, кунжуту і арахісу, які є основною сировиною. Тому асортимент халви «Дружківської» формується в залежності від виду основної сировини: соняшникова, кунжутна і арахісова.

Халву соняшникову виготовляють на основі ядр соняшнику смажених і мелених у кількості 62%, кунжутну – ядр кунжуту смажених і мелених у кількості 55%, а арахісову – ядр бобів арахісу смаженого і меленого у кількості 57%. У рецептурний склад халви, крім ядр насіння чи горіхів, додають цукор, патоку крохмальну кукурудзяну, екстракт кореня колючолистника, кислоту лимонну, ароматизатор.

Асортимент халви соняшникової ТМ «Дружківська» формується в залежності від використаної додаткової сировини, яка поліпшує смакові властивості та розширює асортимент. Це халва соняшникова ванільна (використовується екстракт ванілі), з арахісом (додаються цілі ядра арахісу смажені – 7,5%), з родзинками (використовуються 9% родзинок), цукрова (містить підвищений вміст білого цукру – 18%), з какао (містить 2,2% какао-порошку), з кокосовою стружкою (додається у рецептуру 7% кокосової стружки), з вишнями (10% в'ялених ягід вишень), з молоком (вводиться у рецептурний склад 1,6% молока сухого незбираного).

Халва ТМ «Дружківська» постачається на ринок України фасованою у герметичні металізовані пакети різною масою - 30, 60, 200 і 300 г.

Крім халви вітчизняного виробництва, у роздрібній торговельній мережі м. Львова пропонується халва імпортного виробництва (табл. 3.11).

Таблиця 3.11

Асортимент халви імпортного виробництва, що реалізуються в роздрібній мережі міста Львова

Найменування халви	Країна-виробник	Рисунок	Вид упаковки, маса, г
1	3	4	5
Халва кунжутна з фісташками ТМ Achva з	Ізраїль		Прозорий корекс, 200 г

Продовження табл. 3.11

1	2	3	4
Халва кунжутна з апельсином та какао-бобами ТМ Achva	Ізраїль		Прозорий корекс, 200 г
Халва кунжутна з какао-бобами ТМ Achva	Ізраїль		Прозорий корекс, 200 г
Халва кунжутна з мигдалем та медом ТМ Achva	Ізраїль		Прозорий корекс, 200 г
Халва кунжутна «Мармурова» з какао бобами ТМ Achva	Ізраїль		Прозорий корекс, 200 г
Халва тахінна з фісташками ТМ Tatlan	Туреччина		Полімерний корекс та картонна коробка, 300 г
Халва тахінна з лісовим горіхом ТМ Tatlan	Туреччина		Полімерний корекс та картонна коробка, 300 г
Халва тахінна з шматочками баклави з кавовим смаком ТМ Tatlan	Туреччина		Полімерний корекс та картонна коробка, 300 г
Халва тахінна з шматочками баклави ТМ Tatlan	Туреччина		Полімерний корекс та картонна коробка, 300 г
Халва тахінна з фісташками ТМ «Amanti»	Туреччина		Полімерний корекс та картонна коробка, 300 г
Халва тахінна з какао ТМ «Amanti»	Туреччина		Полімерний корекс та картонна коробка, 300 г

Продовження табл. 3.11

1	2	3	4
Халва тахінна ТМ «Amanti»	Туреччина		Полімерний корекс та картонна коробка, 300 г
Халва тахінна з ваніллю ТМ «Seyidoglu»	Туреччина		Поліпропіленовий пакет типу флоу-пак, 80г
Халва тахінна з какао ТМ «Seyidoglu»	Туреччина		Поліпропіленовий пакет типу флоу-пак, 80г
Халва тахінна класична ТМ «Seyidoglu»	Туреччина		Поліпропіленовий пакет типу флоу-пак, 80г
Халва тахінна ТМ «Fimtad»	Туреччина		Поліпропіленовий пакет типу флоу-пак, 50г
Халва тахінна з какао ТМ «Fimtad»	Туреччина		Поліпропіленовий пакет типу флоу-пак, 50г

Ізраїль постачає на ринок України кунжутну халву під ТМ «Achva» в асортименті: з фісташками, з мигдалем та медом, з какао бобами, з апельсином та какао бобами та «мармурову» з какао бобами.

Кунжутну халву ТМ «Achva» виготовляють на основі кунжуту (50%), білого цукру, глюкозного сиропу, пальмової олії, соєвого лецитину, лимонної кислоти, а в якості піноутворювача – екстракт кореня сапонарії. З метою розширення асортименту і формування поліпшених споживних властивостей у кунжутну халву додатково додають: з фісташками – 7% цілих ядр фісташок; з какао бобами – 3 % какао бобів; з мигдалем і медом – 10% подрібнених ядр мигдалю і 1,5% натурального меду; з апельсином та какао бобами – 4% апельсинових цукатів (апельсинова цедра, цукор, вода, глюкоза та лимонна кислота) і 3% какао бобів; «Мармурова з какао бобами» - 7%

чорного шоколаду і 2% какао бобів. Халву тахінну ТМ «Achva» розфасовують у прозорі полімерні корекси масою по 200 грам.

Крім Ізраїлю, на ринок постачає халву Туреччина під такими торговими марками як «Tatlan», «Amanti», «Fimtad» і «Seyidoglu».

Туреччина постачає на ринок України халву тахінну під ТМ «Tatlan», яку виготовляють вже з 1875 року в Туреччині у районі Байраміч провінції Чанаккале. Продукція Tatlan представлена на міжнародних ринках за стандартами якості ISO 9001, BRC, HACCP Halal, ISO 22000.

У рецептурний склад халви тахінної ТМ «Tatlan» входить тахінна маса, цукор, глюкоза, емульгатор (моно- і дигліцериди), лимонна кислота, екстракт сапонарії, а в якості збагачувачів – какао порошок (халва тахінна з какао), ядра фісташок (халва тахінна з фісташками), ядра лісового горіху (халва тахінна з лісовим горіхом), шматочки баклави (халва тахінна з шматочками баклави), шматочки баклави і кава (халва тахінна з шматочками баклави з кавовим смаком). Халву тахінну ТМ «Tatlan» розфасовують у полімерні прозорі корекси, зверху картонну коробку масою по 300 грам.

Асортимент халви тахінної ТМ «Almani» формується в залежності від добавок, якими збагачують халву: без добавок, з фісташками, з какао.

Халву тахінну з фісташками ТМ «Almani» готують на основі пасти тахінної (насіння кунжуту смажене і мелене) та пасти арахісової (ядро бобів арахісу смажене і мелене), цукру, сиропу глюкозно-фруктозного, екстракту мильного кореня, ароматизатора «ванілін», кислоти лимонної та ядр горіхів фісташок смажених і подрібнених у кількості 3,2%.

Халву тахінну ТМ «Fimtad» пропонують двох видів: класичну та з какао, а халву тахінну ТМ «Seyidoglu» трьох видів: класичну, ваніллю та з какао. Халву тахінну ТМ «Fimtad» і «Seyidoglu» фасують у поліпропіленові пакети типу флоу-пак масою 50 і 80 грам відповідно.

З метою вивчення споживних властивостей халви різних виробників нами проведено порівняльну оцінку харчової та енергетичної цінності різних видів халви (табл. 3.12).

Таблиця 3.12

Хімічний склад деяких видів халви

Найменування халви	Вміст, у 100 г			Енергетична цінність, ккал/100 г
	білків	жирів	вуглеводів	
Халва соняшникова ванільна Zolotoi vek	13,5	38,8	40,6	566
Халва «Фантазія» Zolotoi vek	14,1	38,7	39,4	562
Халва тахінна Zolotoi vek	14,2	33,4	46,9	545
Халва соняшникова «Горіховий мікс» ТМ «Жайвір»	13,0	35,0	39,0	520
Халва соняшникова з какао «Дружківська»	10,7	37,9	39,9	544
Халва кунжутна з апельсинами та какао-бобами ТМ Ахва, Ізраїль	13,0	35,0	40,0	539
Халва кунжутна Мармурова з какао-бобами ТМ Ахва, Ізраїль	12,0	35,0	41,0	539
Халва кунжутна з фісташками ТМ «Amanti», Туреччина	12,8	32,9	49,4	545

Як видно з табл. 3.12 халва має високу енергетичну цінність – від 520 до 566 ккал на 100 грам, що залежить від основної сировини та використаних натуральних добавок. Халва соняшникова без добавок має найвищу енергетичну цінність – 566 ккал, а найнижчу – соняшникова з додаванням різних горіхів – 520 ккал. Халва тахінна без добавок характеризується підвищеним вмістом білків (більше 14 г на 100г продукту), а найнижчий вміст білків – халва соняшникова з какао (10 г на 100 г халви). Високий вміст жиру також має халва соняшникова без добавок ТМ Zolotoi vek – майже 39%, а тахінна халва відрізняється меншим вмістом жиру - 33-35%. Найвищий вміст вуглеводів є у халви тахінної без добавок та з фісташками – 47-49%.

Розглянемо структуру халви, які реалізуються у роздрібній торговельній мережі м. Львова, в залежності від основної сировини (рис. 3.9).

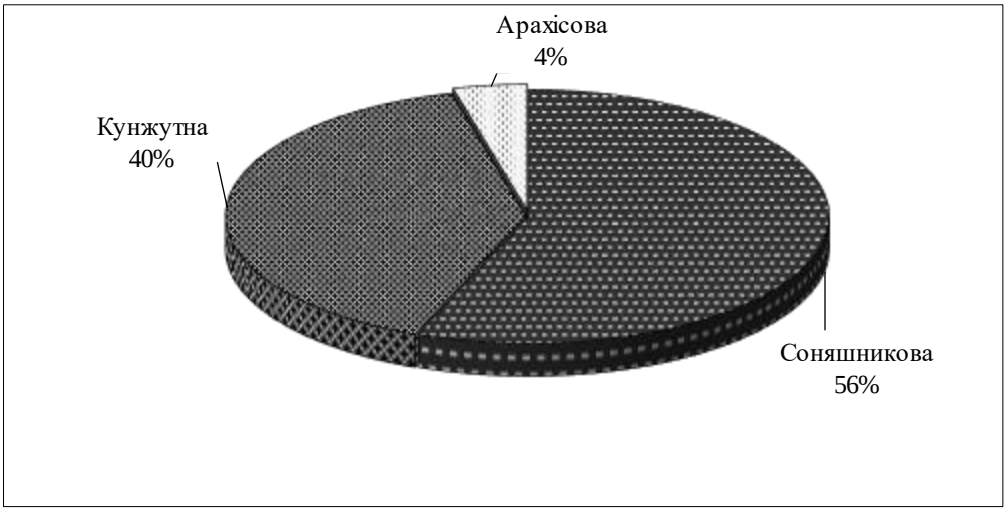


Рис. 3.9. Структура асортименту халви в залежності від сировини, які реалізуються у роздрібній торговельній мережі м. Львова

Як видно з рис. 3.9, у роздрібній торговельній мережі м. Львова найширший асортимент має халва соняшникова – 58%, а тахінна посідає друге місце з часткою 40%, арахісова – лише 4%. Слід відмітити, що найширший асортимент тахінної халви – це імпортна і переважно Туреччина та Ізраїль.

Крім цього, тепер проаналізуємо асортимент халви, яка реалізуються у роздрібній торговельній мережі в залежності від виробників (рис. 3.10).

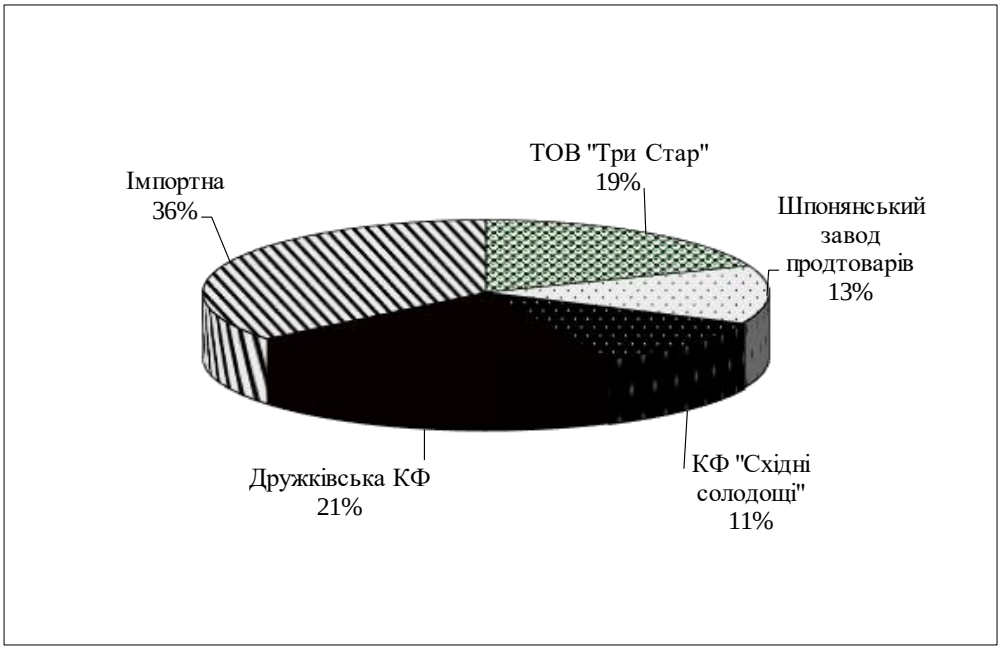


Рис. 3.10. Структура асортименту халви в залежності від виробників, яка реалізується у роздрібній торговельній мережі м. Львова

Найширший асортимент халви у роздрібній торговельній мережі м. Львова займають вітчизняні вироби – 64%, а імпортні – 36%. Із імпортних - це вироби з Туреччини і Ізраїлю.

У роздрібній торговельній мережі м. Львова відмічено найширший асортимент халви Дружківської кондитерської фабрики під ТМ «Дружківська» з часткою 21%. Халва ТОВ «Три Стар» займає друге місце в роздрібній торговельній мережі м. Львова – 19%, яку пропонують під ТМ «Zolotoi vek», а третє місце – халва «Шпонянського заводу продтоварів» - 13% (ТМ «Жайвір»). Найвужчий асортимент на ринку Львова представлено виробами КФ «Східні солодощі» під ТМ «Bon Day» (11%). Слід відмітити, що халву КФ «Східні солодощі» та Шпонянський завод продтоварів виготовляють тільки соняшникову класичну та з різними добавками (арахісом, родзинками, какао тощо), а ось ТОВ «Три Стар» та «Дружківська КФ», крім соняшникової, ще й пропонують кунжутну і арахісову без добавок. Асортимент халви глазурованої представлений у дуже вузькому асортименті і переважно під ТМ «Zolotoi vek», яку виготовляють у шоколадній глазурі у вигляді рулетиків.

3.4. Експертна оцінка якості халви різних виробників

Основною метою будь-якого суспільства є поліпшення якості життя людини, важливою складовою частиною якого є стан його здоров’я, що значною мірою залежить від якості харчових продуктів.

Проблема якості будь-яких харчових продуктів настільки є важливою, що у високорозвинутих державах встановлюється правова основа гарантії якості та безпеки продовольчої сировини і харчових продуктів. Тобто забезпечення якості харчових продуктів і їх безпека розглядаються на державному рівні.

Якість харчових продуктів регламентується нормативною документацією, а якість продовольчої сировини, з якої виробляються харчові продукти, - також ветеринарними і фітосанітарними нормами.

Харчові продукти, які реалізуються у роздрібній торговельній мережі, повинні відповідати таким основним вимогам:

- бути безпечними для здоров'я споживачів;

- мати високу харчову та біологічну цінність відповідно до свого призначення;

- мати привабливий товарний вигляд і естетичне оформлення із зазначенням спеціальних відомостей про якість продуктів.

Слід зауважити, що у процесі виробництва харчових продуктів може виникнути ціла низка виробничих ситуацій, здатних змінювати стандартні показники її якості.

Одночасно зростання виробництва халви сприяє збільшенню кількості фальсифікованих і неякісних продуктів на ринку, як у кількісних, так і якісних показниках. У зв'язку з цим підвищується відповідальність торгових працівників і підприємств, які здійснюють контроль за якістю продукції.

Тому нами відібрано у роздрібній мережі м. Львова 8 зразків халви різних виробників з метою проведення експертної оцінки якості:

- Халва соняшникова з арахісом ТМ «Zolotoi vek» (ТОВ «Три Стар»);

- Халва соняшникова з арахісом ТМ «Дружківська» (КФ «Дружківска);

- Халва соняшникова з ароматом ванілі ТМ «Жайвір» (ТОВ «Шполянський завод продтоварів»);

- Халва соняшникова молочна ТМ «Bon Day» (КФ «Східні ласощі»);

- Халва кунжутна з апельсином та какао-бобами ТМ «Achva», Ізраїль;

- Халва кунжутна ТМ «Fimtad», Туреччина;

- Халва кунжутна з какао ТМ «Tatlan», Туреччина;

- Халва кунжутна класична ТМ «Seyidoglu», Туреччина.

Дослідження якості проводимо у відповідності ДСТУ 4188-2023 «Халва. Технічні вимоги» [12].

Халва з різних видів горіхової та насіннєвої сировини з різними смаковими добавками і глазур'ю є дуже популярною, тому й виготовляється різними вітчизняними та іноземними виробниками. Слід відмітити, що в Україні переважає виробництво соняшникової халви, а в інших східних країнах – це кунжутна та арахісова.

На першому етапі наших досліджень проведено аналіз якості упаковки та споживчого маркування дослідних зразків халви. Результати подано в табл. 3.13 і 3.14.

Таблиця 3.13

Результати експертної оцінки якості маркування халви різних вітчизняних виробників

Торгова марка	Зразки халви			
	Халва соняшникова з арахісом ТМ «Zolotoi vek»	**Халва соняшникова з ароматом ванілі ТМ «Жайвір»**	**Халва соняшникова молочна ТМ Bon Day**	**Халва соняшникова з арахісом ТМ «Дружківська»**
				
1	2	3	4	5
Повна назва халви відповідно до маркування	Халва соняшникова з арахісом	Халва соняшникова з ароматом ванілі	Халва соняшникова молочна	Халва соняшникова з арахісом
Назва підприємства-виробника (Імпортера)	ТОВ «Три Стар»	ТОВ «Шполянський завод продтоварів»	ТОВ «Кондитерська фабрика «Східні солодощі»	ТОВ Кондитерська фабрика «Дружківська»
Адрес виробника, та потужностей виробництва (імпортера)	вул. Енергетиків, 6а, м. Кропивницький, 25002, Україна, тел./факс. +380(522)56-30-56, 56-33-43	вул. Соборна, б.87, м. Шпола, Черкаська обл., 20603, Україна, тел./факс. +380474120698	вул. Валентини Терешкової, 215, м. Кіровоград, Кіровоградська обл., 25007, Україна, тел./факс.+38(0522)56-72-14	вул. Соборна, 30, м. Дружківка, Донецька обл., 84205, Україна, +38(6267)316-75, 356-12 E-mail:zed@halva.in.ua
Маса нетто, г	270 г	160 г	210 г	60 г

Продовження табл. 3.13

1	2	3	4	5
Склад продукту	Ядро соняшникове обсмажене розтерте – 54,6%, цукор білий, патока крохмальна кукурудзяна, ядро арахісу обсмажене – 7%, піноутворювач екстракт кореня колючелистника, ароматизатор ванілін, кислота лимонна (Е330). Може містити сліди *кунжуту*	Соняшникова маса 54%, патока кукурудзяне, цукор, піноутворювач екстракт мильного кореня, ароматизатор «ванілін». Може містити сліди **арахісу, мигдалю, фундука.**	Ядра соняшнику обсмажені розтерті (48,9%), цукор, патока крохмальна, молоко сухе незбиране (10,2%), піноутворювач екстракт мильного кореня, ароматизатор ванілін.	Ядро соняшника смажене мелене (57%), патока крохмальна кукурудзяна, цукор, ядра арахісу смажені (7,5%), емульгатор Е471, піноутворювач екстракт кореня колючолистника, антиоксидант (лецитин соняшниковий, токофероли, концентрат суміші, аскорбіпальмітат), регулятор кислотності кислота лимонна харчова, ароматизатор ванілін. Продукт може містити сліди *молока сухого і кунжуту.*
Харчова цінність, г/100г продукту	Вуглеводи – 38,4, з них цукри 31,5; білки – 14,6; жири – 39,5, з них насичені – 4,03, сіль – 0,14	Вуглеводи – 41,0, з них цукри 29,3; білки – 12,0; жири – 34, з них насичені – 3,0, сіль – 0,0	Вуглеводи – 43,1; білки – 13,3; жири – 32,6.	Вуглеводи – 38,9, в тому числі цукри 24,7; білки – 11,4; жири – 38,4, з них насичені – 3,4; сіль – 0.
Енергетична цінність, ккал /100г продукту	568 ккал/2363 кДж	510 ккал/2134 кДж	511 ккал/2138 кДж	547 ккал/2275 кДж
Умови зберігання	Зберігати за температури від 5 до 21℃ та відносної вологості повітря, що не перевищує 70%. Не повинна зазнавати впливу прямих сонячних променів.	Зберігати при температурі не більше 25℃ та відносній вологості повітря не більше 70%. Оберігати від впливу прямих сонячних променів, не зберігати поряд з продуктами, що мають специфічний запах	Зберігати у сухих чистих, добре вентильованих приміщеннях, які не мають стороннього запаху, не заражені шкідниками хлібних запасів, за температури (18±3)℃ та відносної вологості повітря не більше 70% - 4 місяці; за температури від 8℃ до 12℃ та відносної вологості повітря не більше 70% - 6 місяців.	Зберігати в сухих прохолодних приміщеннях, які добре вентилюються, не заражені шкідниками при температурі від 0 до +21℃ і відносній вологості повітря не більше 70%. Продукція не повинна зазнавати впливу прямих сонячних променів
Дата виробництва	26.10.2023	05.10.2023	16.11.2023	-
Кінцевий термін реалізації	26.04.2024	03.04.2024	16.05.2024	13.05.2024
Термін придатності до споживання	-	-	6 міс.	-
Нормативний документ	ТУ У 15.8-13745606-001-2002	ТУ У 10.8-00380681-007:2019	ДСТУ 4188:2023	ДСТУ 4188:2023
Штрих-код	4820026700113	4820007053627	4820122993761	4823092700766

Таблиця 3.14

Результати експертної оцінки якості маркування імпортної халви

Торгова марка	Халва			
	Халва кунжутна ТМ «Achva»	**Халва тахінна ТМ «Seyidoglu»**	**Халва тахінна ТМ «Fimtad»**	**Халва тахінна ТМ «Tatlan»**
				
1	2	3	4	5
Повна назва продукту відповідно до маркування	Халва кунжутна з апельсином та какао-бобами	Халва тахінна класична	Халва тахінна	Халва тахінна з какао
Назва підприємства-виробника (Імпортера)	Виробник: Ахдут Лтд. Імпортер: ТОВ «Сільпо-фуд»	Виробник: Seyidoglu Gida Sanayi ve Tic A.S Імпортер: ТОВ «Імпортплюс»	Виробник: Fimtad Gida San tic ltd Sti Імпортер: ТОВ «Фімтад»	Виробник: Татлан Паз. Гида Сан Тик лтд Імпортер: «Океан Компані Трейд»
Адрес виробника, та потужностей виробництва (імпортера)	Адрес виробника: Ізраїль, 36 Ахарон Бохер ст., П.О. Бокс 100, Нес-Циона, 7410002 Адрес імпортера: вул. Бутлерова, 1, м. Київ, 02090, Україна, тел. +38(044) 496-32-55	Адреса виробника: Туреччина, Арнавиткйоу, район Хадімкйоу, вул. Урдуглу №44. Адрес імпортера: 65101 Україна, Одеська обл., вул. Академіка Корольова 3/6, офіс 10, тел./факс. +38(048)777-9-666 Email: office@importplus.com.ua	Адреса виробника: Туреччина, Стамбул, TR-34-K-000525, тел. +902165043161 Адреса імпортера: Україна, 04125, м. Київ, пр-т Свободи 26В, Тел. +38(044)4831810; +380999222627; www.fimtad.com	Адреса виробника: Туреччина, Камеседіт Мах. Кібріс Сад №151 Байрамі/ Чанакале Адреса імпортера: Україна, 03134, м. Київ, вул. Миру, 3, тел. 050-324-44-17
Маса нетто, г	200 г	80 г	50 г	300 г

Продовження табл. 3.14

1	2	3	4	5
Склад халви згідно рецептури	Кунжут (50%), цукор, глюкозний сироп, апельсинові цукати 4% (апельсинова цедра, цукор, вода, глюкоза та лимонна кислота), гідрогенізована рослинна олія (пальмова), какао боби 3%, піноутворювач (екстракт кореня сапонарії), емульгатор: соєвий лецитин, регулятор кислотності: лимонна кислота, ароматизатори	Кунжутна паста (тахін), цукор, розчин сапонерії, лимонна кислота і аромат ваніліну.	Тахін, цукор, глюкоза, емульгатор (моно- і дигліцериди), регулятор кислотності (лимонна кислота), ароматизатор (ванілін). Без ГМО	Тахін, цукор, какао, глюкоза, емульгатор (моно- і дигліцериди), сапонарія екстракт, регулятор кислотності (лимонна кислота)
Харчова цінність, г/100г продукту	Вуглеводи – 40,0; білки – 13,0; жири – 35.	Вуглеводи – 53,5, в тому числі цукри – 51,5; білки – 10,5; жири – 28,7, сіль – 0,05.	Вуглеводи – 48,0, в тому числі цукри – 44,0; білки – 12,0; жири – 32,0, в тому числі насичені – 15,0, холестерин – 0, натрій – 192 мг, кальцій – 75 мг.	Вуглеводи – 39,1, в тому числі цукри 24,8; білки – 13,8; жири – 33,0, з них насичені – 5,1; сіль – 0,2.
Енергетична цінність, ккал /100г продукту	539 ккал/2263 кДж	514 ккал	518	526 ккал/2198 кДж
Умови зберігання	Зберігати в сухому прохолодному місці	Зберігати в прохолодному та сухому місці	Зберігати в прохолодному і сухому місці при температурі від +10℃ до +25℃ і відносній вологості повітря не більше 75%.	Зберігати при температурі від +10 до 30℃ в сухому місці
Дата виробництва		03.10.2022	24.08.2023	26.04.2023
Кінцевий термін реалізації	06.11.2025	03.10.2024	24.08.2025	26.04.2025
Термін придатності до споживання	-	24 міс.	-	-
Штрих-код	7290013927361	8698529302723	8681957372208	8695014028014

Згідно до вимог ДСТУ 4188-2023 «Халва. Технічні вимоги» халву випускають ваговою та фасованою у формі брикетів різної маси.

У відповідності до вимог даного нормативного документу халву упаковують у таку споживчу тару: художньо оформлені коробки, металеві банки, картонні коробки, термозсідальні полімерні плівки тощо, яка забезпечує якість та безпечність протягом терміну придатності до споживання.

Слід відмітити, що дані види споживчої упаковки для халви повинні мати дозвіл для контактування із харчовими продуктами та дозвіл для застосування Міністерством охорони здоров'я України.

У нашому випадку всі дослідні зразки халви вітчизняного виробництва були упаковані у герметичні пакети з металізованого поліпропілену типу флоу-пак різною масою: 60 грам – халва «Дружківська», 160 грам – халва ТМ «Жайвір», 210 грам – халва ТМ Bonday, 270 грам – халва «Zolotoi vek». Халва імпортна кунжутна ТМ Achva (Ізраїль) була упакована у прозорий корекс масою 200 грам, а на звороті упаковки наклеєна білка етикетка з маркуванням. Через прозору упаковку візуально було видно зовнішній вигляд халви, що позитивно впливає на споживачів.

Халва кунжутна турецька торгових марок «Seyidoglu» і «Fimtad» була упакована у поліпропіленові перламутрові пакети типу «флоу-пак», спаяні герметично з двох сторін масою 80 і 50 грам.

Халва кунжутна ТМ «Tatlan» мала подвійну упаковку: полімерний корекс і зверху картонну коробку з віконцем, через яке можна було побачити зовнішній вигляд халви, що має перевагу у споживачів.

Споживчі упаковки, в які були упаковані зразки халви, ззовні були чистими, герметичними, не пошкодженими, й мали цікаве оригінальне оформлення.

Тепер щодо якості самого маркування дослідних зразків халви. У відповідності до Закону № 1822-IX «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» від 21 жовтня 2021 року інформація про будь-які

харчові продукти надається державною мовою, але за окремим рішенням оператора ринку поруч маркування українською мовою можна розміщувати переклад цієї інформації й іншими мовами.

Слід зауважити, що на споживчій упаковці всіх дослідних зразків халви маркування було вказано українською мовою, а у імпортних виробах – наявна етикетка білого кольору з перекладом маркування українською мовою. А маркування українською мовою турецької халви ТМ Fimtad було нанесено безпосередньо на полімерну упаковку.

Слід відмітити, що на упаковці халви ТМ «Zolotoi vek», крім української мови, інформація на маркуванні була вказана англійською, арабською і грузинською мовами, халва ТМ Bonday і ТМ «Жайвір» - додатково англійською мовою, що також допускається. Слід відмітити, що крім української мови, мову маркування на упаковці продукції для експорту обумовлюють у договорі-контракті.

Згідно ДСТУ на маркуванні халви має бути вказана така інформація:

- назва продукту;
- назви та місцезнаходження оператора ринку, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортних харчових продуктів – назву та місцезнаходження імпортера;
- перелік інгредієнтів (склад продукту);
- кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання;
- мінімальний термін придатності або дату та слова : «Краще спожити до…»;
- інформацію про поживну та енергетичну цінність харчового продукту;
- інгредієнти, які можуть спричиняти алергічні реакції або непереносимість;
- номер партії;

- будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби);

- штриховий код;

- позначка стандарту.

Отже, в результаті досліджень, у всіх зразках на маркування була вказана вищеперерахована інформація.

Крім цього, згідно до вимог Закону «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» від 21.10.2021 року № 1822-IX у маркуванні харчових продуктів імпортованого виробництва обов'язково вказується найменування та місцезнаходження імпортера. На маркуванні імпортної халви (Ізраїль і Туреччина) на маркуванні був вказаний імпортер та його місцезнаходження.

Згідно цього ж Закону в маркуванні споживчого пакування виробів не обов'язковим є внесення позначки «Без ГМО», тому в більшості на дослідних зразках ця позначка відсутня, хоча турецькі виробники вказали на упаковці «Без ГМО».

Що стосується інформації про поживну цінність дослідних зразків харчових продуктів, то згідно вищевказаного Закону, дана інформація повинна містити:

- енергетичну цінність;

- вміст жирів, насичених жирів, вуглеводів, в тому числі цукрів, білків та солі.

Як видно з табл. 3.13, у дослідних зразках халви вітчизняного виробництва на споживчій упаковці було вказано енергетична цінність як у кілокалоріях, так й у кілоджоулях. Крім цього, як й вимагається, на упаковці позначено вміст жиру, у тому числі насичених жирних кислот; вміст вуглеводів, у тому числі цукрів; вміст білків та солі. На етикетці халви ізраїльського виробництва було вказано тільки вміст білків, жирів і вуглеводів у грамах на 100 грам продукту та енергетичну цінність в ккал та кДж.

У відповідності до Ст. 15 вищевказаного Закону вимагається на упаковці виділяти інформацію (шрифтом, стилем, кольоровим фоном) про речовини або харчові продукти, що спричиняють алергічні реакції чи непереносимість. В нашому випадку такі речовини вітчизняними виробниками були виділені жирним шрифтом чи курсивом.

Отже, на маркуванні усіх відібраних дослідних зразків було вказано повну інформацію, яка вимагається ДСТУ 4188-2023 та Законом України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».

Крім цього, у відповідності до цього ж Закону України інформація про харчовий продукт, яка нанесена на упаковку, повинна бути достовірною, точною, легкодоступною, зрозумілою для будь-якого споживача, а також чіткою й розбірливою.

Слід зауважити, що однією із важливих вимог до маркування є чіткість та розбірливість шрифту, а також розташування необхідної інформації на фоні, який є контрастним у відношенню до кольору самої упаковки та стійкість маркування до кліматичних умов навколишнього середовища. Маркування на упаковці має зберігатися протягом усього терміну використання продукту, який регламентований стандартом. У зв’язку з цим враховуються особливості маркованого харчового продукту та прогнозується відповідна належна якість зображення на споживчій упаковці.

У нашому випадку найкраще зчитувалася інформація на маркуванні халви соняшникової ТМ «Zolotoi vek», халви соняшникової молочної ТМ «Bonday», та халви соняшникової ТМ «Жайвір», оскільки маркування було нанесено шрифтом середнього розміру буквами чорного кольору на світлому фоні (білому, бежевому та голубому відповідно). Незначні зауваження були до якості маркування халви ТМ «Дружківська», а саме інформація нанесена золотими буквами середнього розміру на оранжевому фоні, що трохи ускладнювало зчитування інформації про товар, але це було у межах допустимих норм.

Хочемо зазначити, що маркування всіх відібраних зразків відповідали вимогам діючого стандарту.

Згідно чинного ДСТУ 4188-2023 у дослідних партіях халви, крім якості пакування, маркування, нами проведено експертну оцінку якості за органолептичними (поверхня, колір, запах і смак, структура, консистенція) та фізико-хімічними показниками (масова частка вологи та масова частка редукувальних речовин).

Із органолептичних показників згідно вимог ДСТУ 4188:2023 нормуються колір, поверхня, запах і смак, консистенція і структура.

При огляді поверхні халви звертають увагу на її зовнішній вигляд, оздоблення поверхні і наявності липкої поверхні.

Поверхня глазурованої халви повинна бути рівномірною, хвилястою та без пошкоджень. Категорично не дозволяється просвічування халви через глазур.

Колір халви повинен відповідати відповідному виду халви та залежить від використаної основної та додаткової сировини. У кунжутній та арахісовій халві колір має бути від кремового до жовтувато-сірого, соняшникової – сірий та світло-сірий, комбінованих видів халви – залежить від використаної сировини, а для халви з какао продуктами – однорідний від світло-коричневого до коричневого.

Смак і запах також повинні бути властивими для відповідного виду халви, без стороннього запаху і присмаку та без ознак прогірклості. Смак і запах халви також залежить від виду використаної сировини, а особливо ароматизаторів.

Консистенція халви – переважно крихкувата, яка легко розрізається, а структура – тонковолокниста або волокнисто-шарувата, хоча допускається для арахісової і горіхової халви не чітко виражена волокнисто-шарувата структура.

До фізико-хімічних показників якості халви відносять масову частку вологи, масову частку загального цукру (за сахарозою) в перерахунку на суху

речовину, масову частку редукувальних цукрів, масову частку жиру та масову частку загальної золи.

Згідно вимог стандарту масова частка вологи у халви повинна бути не більше 4,0%; масова частка загального цукру (за сахарозою) в перерахунку на суху речовину – від 23,0 до 45,0%; масова частка редукувальних речовин – не більше 20% (з додаванням підсолоджувачів – не більше 25%, на фруктозі – не більше 27%); масова частка жиру: для соняшникової та кунжутної халви – 28-45%; для горіхової, комбінованої та арахісової – 25-40%; масова частка загальної золи має становити не більше 1,9%, але для соняшникової халви – не більше 2,0%. У дослідних зразках халви ми визначали органолептичні показники, а із фізико-хімічних – масову частку вологи і масову частку редукувальних речовин.

Результати експертної оцінки якості відібраних зразків халви вказані у Додатку Е та у зведеній табл. 3.15.

Таблиця 3.15

Зведені результати експертної оцінки якості халви різних виробників

№ з/п	Найменування халви, торгова марка	Відповідність вимогам ДСТУ 4188-2023					
		Стан пакування	Якість маркування	Маса, г	Органолептичні показники	Фізико-хімічні показники	
						Масова частка вологи, % (допуск. не більше 4%)	Масова частка редукувальних речовин, % (допуск. не більше 20%)
1.	Халва соняшникова з арахісом ТМ «Zolotoi vek» (ТОВ «Три Стар»)	Відповідає	Відповідає	268 г (відхил. 2 грами, допуск. –9 грам)	Відповідає	Відповідає (3,3%)	Відповідає (18%)
2.	Халва соняшникова з арахісом ТМ «Дружківська» (КФ «Дружківська)	Відповідає	Відповідає	60 г (відхил. 0 грам, допуск. –4,5 грама)	Відповідає	Відповідає (3,4%)	Відповідає (18,5%)
3.	Халва соняшникова з ароматом ванілі ТМ «Жайвір» (ТОВ «Шполянський завод продтоварів»)	Відповідає	Відповідає	160 г (відхил. 0 грам, допуск. –4,5 %)	Відповідає	Відповідає (2,9%)	Відповідає (19,0%)
4.	Халва соняшникова молочна ТМ «Bon Day» (КФ «Східні ласощі»)	Відповідає	Відповідає	206 г (відхил. 4 грам, допуск. –9 грам)	Відповідає	Відповідає (3,6%)	Відповідає (18,7%)
5.	Халва кунжутна з апельсином та какао-бобами ТМ «Achva», Ізраїль	Відповідає	Відповідає	200 г (відхил. 0%, допуск. –4,5%)	Відповідає	Відповідає (3,3%)	Відповідає (18,0%)
6.	Халва кунжутна ТМ «Fimtad», Туреччина	Відповідає	Відповідає	50 г (відхил. 0%, допуск. –9%)	Відповідає	Відповідає (3,2%)	Відповідає (19,3%)
7.	Халва кунжутна з какао ТМ «Tatlan», Туреччина	Відповідає	Відповідає	300 г (відхил. 0%, допуск. –9 грам)	Відповідає	Відповідає (2,8%)	Відповідає (18,8%)
8.	Халва кунжутна класична ТМ «Seyidoglu», Туреччина	Відповідає	Відповідає	80 г відхил. 0 грам, допуск. –4,5 грама)	Відповідає	Відповідає (2,6%)	Відповідає (18,2%)

Як видно із зведених даних, усі відібрані дослідні зразки халви за якістю упаковки, маркуванням, масою, органолептичними і фізико-хімічними показниками відповідали вимогам ДСТУ 4188-2023.

РОЗДІЛ 4.

ОСОБЛИВОСТІ МИТНОГО ОФОРМЛЕННЯ ДРАЖЕ ПРИ ЗДІЙСНЕННІ ЕКСПОРТНО-ІМПОРТНИХ ОПЕРАЦІЙ

4.1. Визначення коду драже за УКТ ЗЕД

Товари під час їх декларування підлягають обов’язковій класифікації, тобто по відношенні до товарів визначаються коди відповідно до класифікаційних групувань, зазначених в УКТЗЕД.

Українську класифікацію товарів зовнішньоекономічної діяльності (УКТЗЕД) складено на основі Гармонізованої системи опису та кодування товарів та затверджено Законом про Митний тариф України (Ст. 67 Митного кодексу України).

Митні органи під час здійснення митного оформлення товарів здійснюють контроль правильності їх класифікації за УКТ ЗЕД в порядку, який встановлений наказом Міністерства фінансів України від 30.05.2012 №650 [23]. У разі виявлення при митному оформленні товарів або після нього порушення правил класифікації товарів митний орган має право самостійно класифікувати ці товари. Рішення митних органів щодо класифікації товарів для митних цілей є обов'язковими.

Митні органи для встановлення достовірних відомостей про товари та їх відповідності опису класифікаційних групувань УКТ ЗЕД можуть вимагати від суб'єктів зовнішньоекономічної діяльності та громадян зразки товарів та технологічну документацію на дані товари для проведення експертизи. Порядок взаємодії структурних підрозділів та територіальних органів Державної митної служби України із Спеціалізованою лабораторією з питань експертизи та досліджень ДМС під час проведення даних досліджень (аналізів, експертиз), затверджений наказом Міністерства фінансів України №1058 від 02.12.2016р.

При митному оформленні для класифікації (кодування) товарів використовують Митний тариф України, що систематизовано у відповідності до Української класифікації товарів зовнішньоекономічної діяльності (УКТ ЗЕД), яка складена на основі Гармонізованої системи опису та кодування товарів, та затверджена Законом України №2697-IX «Про Митний тариф України» від 19.10.2022.

В УКТЗЕД товари систематизовано за розділами, групами, товарними позиціями, товарними підпозиціями, найменування і цифрові коди яких уніфіковано з Гармонізованою системою опису та кодування товарів.

В УКТЗЕД структура десятизнакового цифрового кодового позначення товарів (харчових продуктів) включає код групи (перші 2 знаки), товарної позиції (перші 4 знаки), товарної підпозиції (перші 6 знаків), товарної категорії (перші 8 знаків), товарної підкатегорії (10 знаків).

Кодування (класифікація) товарів здійснюється відповідно до вимог УКТ ЗЕД та є технічним прийомом, який дозволяє представити товар, що піддається класифікації, у вигляді групи знаків (кодів товару), які встановлені цим класифікатором.

Для уникнення неправильної класифікації необхідно враховувати, що УКТ ЗЕД складається із трьох складових частин:

- основних правил інтерпретації УКТ ЗЕД;

- приміток до розділів та груп УКТ ЗЕД (розділ, група, позиція, підпозиція, категорія, підкатегорія);

- текстового опису групувань УКТ ЗЕД та їх цифрового позначення.

Товари в УКТЗЕД згруповані на декількох рівнях інформаційного значення, починаючи рівнями, де поміщується найбільш загальний опис видів товарів, та закінчуючи рівнями з описом конкретних товарів. Розподіл товарів на групи базується на конкретних даних. Відсутній розподіл товарів на групи, який може бути зумовлений тільки теоретичними ознаками та є непотрібним для цілей зовнішньоекономічного регулювання. Групи УКТ

ЗЕД не мають також перехрещуватися за змістом, інакше класифікація товарів була б довільною та достатньо ненадійною.

УКТ ЗЕД має 21 розділ, які нумеруються римськими цифрами та не відображаються у коді товару, та 97 груп, які нумеруються арабськими цифрами. Група 77 не використовується.

Встановлення коду УКТ ЗЕД товарів є основою для визначення тарифних й нетарифних вимог до продукції в Україні. Слід відмітити, що навіть невелика помилка в коді УКТ ЗЕД може мати дуже серйозні наслідки для підприємства при введенні товару в обіг на території України.

Отже, у митних цілях всі товари (харчові продукти), в тому числі й халва, які є в обігу в міжнародній торгівлі, систематизовані в УКТ ЗЕД.

Визначення коду товару або класифікація товару у відповідності до УКТ ЗЕД має одне із вирішальних значень в процесі його митного оформлення. Для митних цілей будь-якому товару (харчовому продукту), що переміщується через митний кордон, присвоюється 10-значний цифровий код по відношенні до класифікатора УКТ ЗЕД (Українська класифікація товарів зовнішньоекономічної діяльності).

В свою чергу, кожному товару згідно коду УКТ ЗЕД ставиться відповідна та чи інша ставка мита, а також надається перелік дозвільних документів, які необхідні для його оформлення.

Це кодування також застосовують для забезпечення однозначної ідентифікації товарів та в подальшому використовується при заповненні вантажної митної декларації та товаросупровідних документів, визначенні переліку державних видів контролю, а також декларування товарів на митниці.

Українська товарна номенклатура нараховує більше трьох тисяч позицій з поясненнями до них. Крім цього, ще додатково існує велика кількість листів митниці, у яких є роз’яснення про особливості класифікації тих чи інших груп товарів, тому підібрати код товару, в окремих випадках, буває досить важко навіть спеціалісту.

Для визначення коду товару (харчового продукту) у відповідності до УКТ ЗЕД необхідно знати:

- повний опис товару;
- сировина, з якого виготовлено продукт, а також, за необхідності – його хімічний склад;
- призначення товару, його характеристики;
- галузь застосування.

В особливо складних випадках класифікації товарів згідно УКТ ЗЕД, наприклад, при необхідності визначення хімічного складу продукту, митні органи мають право здійснювати відбір проб і зразків товарів для проведення досліджень у митній лабораторії.

Визначення коду драже, а саме драже жувального в різнокольоровій цукровій оболонці з ароматами чорниці, малини, вишні, ківі-полуниці та ожини-яблука «Дикі ягоди» ТМ «Skittles» (Чеська Республіка) проводиться поетапно.

Перший рівень - визначаємо розділ, до якого ми можемо віднести даний харчовий продукт – драже жувальне в цукровій оболонці. На цьому етапі харчові продукти групуються за відповідними галузями промисловості. Тому, драже відносимо до розділу IV «Готові харчові продукти; алкогольні та безалкогольні напої і оцет; тютюн та його замінники» [36].

Другий рівень – визначаємо групу. В товарній номенклатурі загальне число груп становить 97. У цих групах товари зібрано згідно таких ознак: за ступенем обробки; за функціональним призначенням; за матеріалом виготовлення. Оскільки драже - це кондитерські вироби із цукру, то її відносимо до 17 групи «Цукор і кондитерські вироби з цукру».

Третій рівень - визначаємо товарну позицію, в якій деталізується товар за більш індивідуальними специфічним ознаками. Драже відносимо до товарної позиції 1704 «Кондитерські вироби з цукру (включаючи білий шоколад) без вмісту какао».

Четвертий рівень - визначення підпозиції товару. Визначення підкатегорії – це завершальний етап визначення коду за УКТ ЗЕД. Для драже жувального в цукровій оболонці – підкатегорія «-- інші».

П’ятий рівень – товарна категорія. Для саме для драже жувального у цукровій оболонці вона становить 1704906100 «---драже та аналогічні їм солодощі, у вигляді драже».

Отже код товару за УКТ ЗЕД становить 1704906100. На даний товар повна та пільгова ставка мита становить 10 % у відповідності до Закони України "Про Митний тариф України" № 2697-IX від 19-10-2022р. [36].

Митну вартість вираховуємо на основі ціни, що буде сплачено чи яка підлягає сплаті за харчовий продукт на момент перетину митного кордону України.

Визначимо код жувального драже в різнокольоровій цукровій глазурі згідно УКТ ЗЕД (табл. 4.1).

Таблиця 4.1

Код драже жувального «Дикі ягоди» в різнокольоровій цукровій глазурі ТМ Skittles у відповідності УКТ ЗЕД

Український класифікатор товарів ЗЕД	
- (з 16 по 24) Готові харчові продукти; алкогольні та безалкогольні напої і оцет; тютюн та його замінники	
- 17 «Цукор і кондитерські вироби з цукру»:	
- «Кондитерські вироби з цукру (включаючи білий шоколад) без вмісту какао»:	
- інші:	
- - інші:	
- - - інші:	
Код товару	**Найменування товару**
1704906100	--- драже та аналогічні їм солодощі, у вигляді драже

Отже, для дослідної партії драже жувального в різнокольоровій цукровій оболонці з ароматами чорниці, малини, вишні, ківі-полуниці та

ожини-яблука «Дикі ягоди» ТМ «Skittles» визначено код, який необхідно використовувати у процесі митного оформлення: 1704906100.

4.2. Митне оформлення драже і розрахунок його митних платежів

Митне оформлення - це виконання митних формальностей, які необхідні для виробництва товарів, транспортних засобів комерційного призначення. Порядок митного оформлення регламентується Митним кодексом України. Всі товари й інші предмети, які переміщуються через митний кордон України підлягають обов’язковому митному оформленню.

Порядок виконання операцій із митного оформлення визначається Державною митною службою (ДМС) України згідно до вимога Митного кодексу України (МКУ). Митне оформлення суб'єктів зовнішньоекономічної діяльності проводиться службовими особами митниці в місцях розташування митниць, тобто зонах митного контролю, разом із зацікавленими державними органами впродовж часу, що визначається митницею.

Митне оформлення повинна проводити митниця, у зоні діяльності якої розташовані власники товарів й інших предметів, за винятком випадків, які регулюються чинним законодавством України. Отже, наприклад, оформлення товару у іншій митниці узгоджується власником його з двома митницями (тією, де розташований власник, й тією, де він має намір проводити оформлення) згідно надання листа відповідної форми [23].

Митне оформлення розпочинають з моменту подання декларантом або уповноваженою ним особою митному органу митної декларації чи документа, який згідно до законодавства її замінює, та документів, які необхідні для здійснення митного контролю та митного оформлення, а у разі електронного декларування – із моменту отримання митним органом від декларанта або уповноваженої ним особи електронної митної декларації, чи електронного документа, що у відповідності до законодавства замінює митну

декларацію; а також відомостей про товар й транспортні засоби, що підлягають митному оформленню.

Для митного оформлення вантажу в режимі «імпорт» необхідно надати наступні документи:

- митна декларація (МД) – заповнює митний брокер;
- картка обліку особи, що здійснює операції з товарами (картка акредитації);
- договір доручення з митним брокером;
- зовнішньоекономічний договір (контракт) з додатками до нього, а також їх переклад на державну мову;
- договір на перевезення та калькуляція транспортних витрат (в залежності від умов поставки);
- товаротранспортні документи та накладні на перевезення (CMR, TTH, Air WayBill, Bill of Lading), навантажувальні відомості, пакувальні аркуші, специфікації і т.д.;
- комерційні документи (рахунок-фактура, рахунок-проформа, invoice), а також їх переклад на державну мову;
- документи, що підтверджують країну походження товару (сертифікат походження, заява відправника і т.д.);
- документи, що використовуються для визначення митної вартості товару (банківські платіжні документи, відповідна бухгалтерська документація, каталоги, специфікації, прейскуранти, прас-листи, калькуляція фірми-виробника, інформація зовнішньоекономічних та біржових організацій, висновки спеціалізованих експертних організацій і т.д.) – у випадку необхідності підтвердження таких відомостей;
- документи, які, відповідно до законодавства України, видаються державними органами для завершення митного оформлення товарів (дозволи та відмітки органів санітарно-епідеміологічного, ветеринарного, фіто санітарного, радіологічного, екологічного контролю та ін.);

- документ контролю доставки вантажу (попередня декларація);
- документи, що дають право на отримання пільг в оподаткуванні;
- інші документи на вимогу митних органів.

Переміщення товарів через український митний кордон здійснюється у пунктах пропуску через державний кордон України, перелік яких визначає Кабінет Міністрів України згідно до міжнародних договорів України, які укладені в установленому законом порядку.

Всі товари та транспортні засоби комерційного призначення, що переміщуються через кордон України підлягають обов'язковому митному огляду. Цей контроль здійснює виключно митницями ДМС. Даний контроль передбачає виконання мінімуму формальностей, які необхідні для забезпечення додержання чинного законодавства.

Митний контроль товарів, транспортних засобів в пунктах пропуску через кордон України здійснюється згідно до типових технологічних схем митного контролю, які затверджує Кабінет Міністрів України.

Товари, які переміщуються через митний кордон, можуть підлягати також ветеринарному, санітарно-епідеміологічному, фіто-санітарному, радіологічному та екологічному контролю. Такі види контролю, окрім радіологічного, здійснюються митними органами у формі попереднього документального контролю із використанням засобів інформаційних технологій [18].

При переміщенні через митний кордон кондитерських виробів, застосовують заходи санітарно-епідеміологічного та радіологічного контролю. Форми митного контролю, що застосовуються при переміщенні через митний кордон кондитерських виробів наступні:

– перевірка документів та відомостей, які необхідні для митного контролю;

– безпосередньо митний огляд;

– облік товарів та транспортних засобів, які переміщуються через митний кордон України;

– усне опитування громадян та посадових осіб підприємств;

– перевірка системи звітності та обліку товарів, що переміщуються через митний кордон України, а також своєчасності, достовірності, повноти нарахування і сплати податків та зборів, які згідно до законів сплачуються при переміщенні макаронних виробів через митний кордон України.

Для оцінки якісних характеристик товару можуть здійснюватися митні експертизи. Особливості митного контролю та митного оформлення при переміщенні товарів автомобільним транспортом визначаються МКУ.

Під час проведення митного оформлення товарів потрібно сплатити митні платежі, які необхідно сплатити до бюджету країни.

Існують таки види митних платежів:

- мито;
- акцизний податок із ввезених на митну територію України підакцизних товарів (продукції);
- податок на додану вартість із ввезених на митну територію України товарів (продукції).

Митною вартістю товару, які переміщуються через митний кордон України, є вартість товару, що використовується для митних цілей, яка базується на ціні, що фактично сплачена або підлягає сплаті за ці товари.

Митна вартість товару, що переміщується через митний кордон України, визначається декларантом відповідно до норм Митного кодексу.

Документами, які підтверджують митну вартість товарів, є:

1) декларація митної вартості, що подається у випадках, визначених у частинах 5 і 6 статті 52 Митного кодексу, та документи, що підтверджують числові значення складових митної вартості, на підставі яких проводився розрахунок митної вартості;

2) зовнішньоекономічний догорів (контракт) або документ, який його заміняє, та додатки до нього у разі їх наявності;

3) рахунок-фактура (інвойс) або рахунок-платформа (якщо товар не є об’єктом купівлі-продажі);

4) у разі якщо рахунок сплачено – банківські платіжні документи, що стосуються оцінюваного товару;

5) за наявності – інші платіжні та/або бухгалтерські документи, що підтверджують вартість товару та містять реквізити, необхідні для ідентифікації ввезеного товару;

6) копія імпортної ліцензії, що імпорт товару підлягає ліцензуванню;

7) транспортні (перевізні) документи, що за умови поставки витрати на транспортування не включені у вартість товару, а також документи, що містять відомості про вартість перевезення оцінюваних товарів;

8) у випадку, якщо здійснювалось страхування – страхові документи, а також документи, що містять відомості про вартість страхування.

Відомості про митну вартість товарів, які переміщуються через митний кордон України, використовуються для нарахування податків і зборів (обов'язкових платежів), ведення митної статистики, а також у відповідних випадках для розрахунків у разі застосування штрафів, інших санкцій та стягнень, встановлених законами України.

Визначення митної вартості товарів, які ввозяться в Україну, відповідно до митного режиму імпорту, здійснюється за наступними методами:

1) основний - за ціною договору (контракту) щодо товарів, які імпортуються (вартість операції);

2) другорядні:

- за ціною договору щодо ідентичних товарів;

- за ціною договору щодо подібних (аналогічних) товарів;

- на основі додавання вартості (обчислена вартість);

- на основі віднімання вартості;

- резервний.

Основним є метод визначення митної вартості товарів, які ввозяться на митну територію України, відповідно до митного режиму імпорту, є перший метод - за ціною договору (вартість операції). Інші методи застосовуються

лише у випадку, якщо митна вартість товару не може бути визначена шляхом застосування попереднього методу, у відповідності до норм Митного кодексу України.

Митні платежі - податки та збори (обов'язкові платежі), що справляються при переміщенні товарів через митний кордон України та нараховуються у ВМД.

Митні платежі сплачуються безпосередньо суб'єктом ЗЕД, який ввозить/вивозить товари або організацією, що здійснює митне оформлення на підставі договору і що має ліцензію митного брокера. Митні платежі повинні бути внесені на розрахунковий рахунок митного органу до подання ВМД.

Мито (англ. custom's duty, tax) - обов'язковий особливий вид податку, що стягується митними органами країни при ввезенні товару на її митну територію або його вивозі з цієї території і що є невід'ємною умовою такого ввезення або вивозу відповідно до її законодавства.

Розмір митного збору визначається митним тарифом, який містить списки товарів, оподатковуваних митним збором. Мито покликане захищати внутрішнього виробника штучно збільшуючи собівартість імпортного товару, а також служать джерелом поповнення бюджетних коштів. В Україні ставки митного збору є єдиними і не підлягають зміні залежно від осіб, що здійснюють переміщення вантажів через митний кордон України, не залежить від видів операцій, за винятком випадків, передбачених Законами України і зокрема Митним кодексом.

Введення мита як податку має на меті:

- регулювання процесів імпорту, експорту;

- фіскальне значення;

- політико-правове.

В Україні застосовуються наступні види ставок мит:

- адвалерні (зазвичай встановлюються в % від вартості товару),

- специфічні (встановлюються як фіксований збір за 1 одиницю ваги або іншої кількості товару);

- комбіновані (комбінується перший і другий метод).

В цілях захисту економічних інтересів країни і її внутрішнього ринку від неякісних товарів або недобросовісної конкуренції (а також в інших випадках передбачених законодавством) до товарів, що ввозяться або вивозяться, можуть тимчасово застосовуватися особливі види мита:

- спеціальні - використовується як захисний засіб, якщо товари ввозяться на митну територію України в таких кількостях чи на таких умовах, які можуть завдати збитку вітчизняним виробникам;
- антидемпінгові - використовується при ввезенні на митну територію України товарів за ціною, яка є суттєво нижчою за їхню конкурентну ціну та при ввезенні товарів з України за ціною, яка суттєво нижча від ціни інших експортерів подібних товарів, якщо такі операції можуть завдати збитку загальнодержавним інтересам;
- компенсаційне - використовується при ввезенні чи вивезенні товарів, під час виробництва яких використовувалася субсидія, якщо таке вивезення чи ввезення загрожує вітчизняним товаровиробникам або перешкоджає розширенню виробництва подібних товарів в Україні;
- сезонне - встановлюється на окремі товари на термін, не більше чотирьох місяців з моменту його встановлення.

Нарахування, сплата і стягування мита на товар проводиться на основі його митної вартості чи/і його фактичної кількості (для комбінованих і специфічних митних зборів) відповідно до Митного Законодавства України.

Ввізне (імпортне) мито - мито, що стягується митницею, являє собою податок на товари та інші предмети, які переміщуються через митний кордон України. Ввізне мито нараховується на товари та інші предмети при їх ввезенні на митну територію України.

Відповідно до Декрету № 4-93 і Закону № 2097 ввізне мито є диференційованим. Єдиним митним тарифом України передбачені:

- преференційні ставки ввізного мита, що застосовуються до товарів, які походять з держав, які входять разом з Україною до митних союзів або

утворюють з нею спеціальні митні зони, і в разі встановлення будь-якого спеціального преференційного митного режиму згідно з міжнародних договорів за участю України;

- пільгові ставки ввізного мита, що застосовуються до товарів, що походять з країн або економічних союзів, які користуються в Україні режимом найбільшого сприяння або національним режимом, а також до товарів, що ввозяться в Україну з країн, з якими укладені угоди про вільну торгівлю, за умови, якщо не виконуються суб'єктами зовнішньоекономічної діяльності всі норми, установлені відповідними міжнародними угодами або якщо товари входять до переліку виключень з відповідних угод про вільну торгівлю (іноземні суб'єкти господарської діяльності цих країн або союзів мають пільги відносно мита, за винятком випадків, коли відзначені мита і пільги щодо них встановлюються в рамках спеціального преференційного митного режиму).

- повні (загальні) ставки ввізного мита, що застосовуються до інших товарів.

З метою захисту економічних інтересів України, українських виробників та у випадках, передбачених законами України, незалежно від інших видів мита можуть також застосовуватися особливі види мита - спеціальне мито, антидемпінгове мито та компенсаційне мито.

Вивізне (експортне) мито - мито, що стягується митницею, являє собою податок на товари та інші предмети, які переміщуються через митний кордон України. Вивізне мито нараховується на товари та інші предмети при їх вивезенні за межі митної території України.

09 березня 2022 року Кабінет Міністрів України прийняв постанову №236 «Деякі питання митного оформлення окремих товарів, що ввозяться на митну територію України у період дії воєнного стану».

Так, на період дії воєнного стану під час ввезення на митну територію України товарів їх декларування та митне оформлення відповідно до митного режиму імпорту може здійснюватися шляхом подання попередньої митної

декларації, яка містить всю необхідну інформацію для випуску товарів, без пред'явлення таких товарів митному органу відповідно до частини п'ятої статті 259 Митного кодексу України, або за місцем перетину митного кордону України шляхом подання митної декларації, заповненої у звичайному порядку, або в будь-якому митному органі в установленому законодавством порядку. Митне оформлення товарів здійснюється без застосування заходів нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності (крім державного експортного контролю).

Державна митна служба чи визначений нею митний орган можуть здійснювати відстрочення сплати митних платежів під час ввезення на митну територію України товарів за переліком згідно з додатком до цієї постанови на підставі письмової заяви платника податків, поданої одночасно з митною декларацією.

А з 11 квітня 2022 року набрала чинності постанова Кабінету Міністрів України від 9 квітня 2022 р. № 426 «Про застосування заборони ввезення товарів з Російської Федерації», відповідно до якої заборонено ввезення на митну територію України в митному режимі імпорту товарів з Російської Федерації.

Як приклад здійснення митного оформлення та нарахування митних платежів взято умовну партію драже жувального виробництва Чеська Республіка, яка переміщується через митний кордон України. Розрахунок митних платежів для умовної партії драже вказано в табл. 4.2.

Таблиця 4.2

Розрахунок митних платежів для умовної партії драже жувального «Дикі ягоди» в різнокольоровій цукровій оболонці ТМ «Skittles», Чеська Республіка

Дані для розрахунку	
Дата розрахунку	12.01.2024
Вартість у валюті	1000.00 EUR
Курс EUR на 13.01.2023	41.741 грн.
Вартість	41,741.00 грн.
Країна походження	Чехія
Код товару	1704906100

Опис згідно 31 графи Митної декларації						
(з 16 по 24) Готові харчові продукти; алкогольні та безалкогольні напої і оцет; тютюн та його замінники Цукор і кондитерські вироби з цукру: Кондитерські вироби з цукру (включаючи білий шоколад) без вмісту какао: - інші: - - інші: - - - драже та аналогічні їм солодощі, у вигляді драже						
Платежі (для заповнення 47 графи Митної декларації)						
Найменування платежу	Основа		Ставка		Сума	
Збори за митне оформлення	41,741.00	грн			83,48	грн
Ввізне (імпортне) мито	41,741.00	грн	10	%	4,174.10	грн
Ввізне мито (Вільна торгівля з ЄС)	41,741.00	грн	0,0	%	0.00	грн
Податок на додану вартість (ПДВ)	45,519.10	грн	20	%	9,183.02	грн
Разом:					13,440.60	грн
Платежі в грн.	Платежі в EUR		% платежів по відношенню до вартості			
13,440.60	322		32,20			

Ввізне (імпортне) мито на драже жувальне становить 10% згідно Закони України «Про Митний тариф України» № 2697-IX від 19.10.2022, який вступив в дію з 01.01.2023р.

Ввізне мито на драже жувальне згідно з Міжурядовою угодою "Угода про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони» від 27.06.2014 р. становить 0%.

Податок на додану вартість становить 20% у відповідності до Статті 193 Податкового кодексу України від 02.12.2010 № 2755-VI (із змінами) і Закону України "Про внесення змін до Податкового кодексу України щодо ставки податку на додану вартість з операцій з постачання окремих видів сільськогосподарської продукції"№ 1115-IX от 17-12-2020.

Таким чином, у підсумковому розрахунку митних платежів при ввезенні на митну територію України умовної партії драже жувального (на суму 1000 Євро) у відповідності до наведених даних становить: (З+М+ПДВ) = 83,48 + 4 174.10 +9 183.02 = 13,440.60 грн., що становить 32,2% від вартості умовної партії драже жувального.

ВИСНОВКИ І ПРОПОЗИЦІЇ

На основі виконаної кваліфікаційної роботи можна зробити наступні висновки:

1. Драже – це цукристі кондитерські вироби здебільшого дрібних розмірів округлої форми, покриті глянцевою захисною оболонкою. Споживні властивості драже зумовлені різноманітністю рецептурного складу, специфікою споживання, стійкістю до транспортування та зберігання, можливістю застосування у рецептурах багатьох натуральних поліпшувачів.

2. Халва – це кондитерський виріб шарувато-волокнистої структури, яку виготовляють із обсмажених перетертих ядр олієвмісного насіння і карамельної маси, яку збивають з піноутворюючими речовинами. Халва вважається східними солодощами, але вже достатньо давно виготовляється у нашій країні.

3. Аналіз сучасних напрямів розвитку кондитерської галузі, свідчить про доцільність і актуальність подальшого удосконалення існуючих і розробки удосконалених технологічних рішень, раціонального використання традиційних і нових видів рецептурних компонентів для розширення асортименту і отримання драже та халви з поліпшеними якісними і функціональними характеристиками, впровадження нових безпечних харчових інгредієнтів.

4. Український ринок кондитерських виробів є достатньо конкурентним й стрімко розвивається та змінюється під впливом пандемії Covid-19 та завдяки воєнній агресії росії. Але все ж таки серед населення України попит на кондитерські вироби є достатньо високим.

5. До 2018 р. виробництво кондитерських виробів в Україні в середньому було на рівні 830-900 тис. тон. Починаючи з 2019 р. обсяги виробництва кондитерських виробів почали різко скорочуватись. У 2019-2020 роках виробництво українських кондитерських виробів наблизилось до 700 тис. тон в рік. Для всього світу і особливо для України 2022 рік став

дуже складним, оскільки приніс в Україну жорстоку війну, сильне руйнування і падіння економіки та інші кризові явища.

6. У кондитерській промисловості за 2022 р. майже 20% підприємств суттєво постраждали від воєнної агресії росії або були закриті. При цьому обсяги виробництва скоротились на 10-12%, зате це не спричинило дисбалансу чи дефіциту продукції в країні, так як у відсотковому співвідношенні через зниження купівельної спроможності та міграцію населення обсяги споживання також скоротились.

7. Переважаючим лідером вітчизняного ринку кондитерських виробів, а також найбільш успішним українським кондитерським виробником є Корпорація «Рошен», яка займає 25% виробництва солодощів на вітчизняному ринку. Найбільшим конкурентом компанії «Roshen» є Компанія «Монделіз Україна» з часткою на ринку 20%, а почесне третє місце належить Компанії «Конті» - 16%.

8. Українські виробники забезпечують 90% кондитерської продукції, і тільки 10% припадає на імпортні солодощі.

9. Досліджено асортимент і споживні властивості драже та халви, які реалізувалися у роздрібній торговельній мережі м. Львова протягом 2023 року.

10. У роздрібній торговельній мережі м. Львова найширший асортимент драже представлено вітчизняною продукцією ТОВ «Малбі Фудс», частка яких становить 50%. Даний виробник пропонує широкий асортимент драже під такими торговими марками як «Boom Choc», ТМ «Millennium» і «Millennium Very-Peri». Значно вужчий асортимент драже пропонують такі вітчизняні виробники як ТОВ «Кріоліт-Д» та ТОВ «Світ Фудз» з частками по 11 %. Імпортні вироби займають 28% і представлені такими торговими марками як «M&M's», «Skittles» та «Tic-Tac».

11. Аналіз структури асортименту драже показує, що найбільшу частку в ньому становить драже з ядровим корпусом, яке в загальному асортименті становить 53%, з якого більшу половину становить драже на

основі арахісу. На другому місці знаходиться драже з фруктово-ягідними і цукровими корпусами з частками по 11%. На третьому – драже з жувальними і зерновими корпусами з частками по 8%. Асортимент драже із жировими, шоколадними і желейними корпусами був дуже вузьким – по 3%.

12. У роздрібній торговельній мережі м. Львова найширший асортимент займає халва соняшникова – 58%, а тахінна посідає друге місце з часткою 40%, арахісова – лише 4%. Слід відмітити, що найширший асортимент тахінної халви – це імпортна і переважно завезена з Туреччини та Ізраїлю.

13. У роздрібній торговельній мережі м. Львова відмічено найширший асортимент халви Дружківської кондитерської фабрики під ТМ «Дружківська» з часткою 21%. Халва ТОВ «Три Стар» займає друге місце в роздрібній торговельній мережі м. Львова – 19%, яку пропонують під ТМ «Zolotoi vek», а третє місце – халва «Шпонянського заводу продтоварів» - 13% (ТМ «Жайвір»). Найвужчий асортимент на ринку Львова представлено виробами КФ «Східні солодощі» під ТМ «Bon Day» (11%).

14. З метою проведення експертної оцінки якості відібрано у роздрібній торговельній мережі м. Львова 8 зразків халви різних виробників. Усі дослідні зразки халви за якістю упаковки, маркуванням, масою, органолептичними і фізико-хімічними показниками відповідали вимогам діючого стандарту ДСТУ 4188-2023.

15. У процесі митного оформлення необхідно враховувати код харчових продуктів згідно УКТ ЗЕД. Для імпортного (Чеська Республіка) драже жувального в різнокольоровій цукровій оболонці з ароматами чорниці, малини, вишні, ківі-полуниці та ожини-яблука «Дикі ягоди» ТМ «Skittles» (Чеська Республіка) він становить 1704906100.

16. Розраховано митні платежі для умовної партії драже жувального в різнокольоровій цукровій оболонці «Дикі ягоди» ТМ «Skittles» на суму 1000 євро, що переміщується через митний кордон України. Вони становлять 13,440.60 грн., що становить 32,2% від вартості умовної партії драже.

Пропозиції

1. Асортимент драже в роздрібній торговельній мережі потрібно розширити за рахунок продукції для діабетиків та функціонального спрямування.

2. Посилити контроль якості драже та халви як на виробництві, при транспортуванні, так й в роздрібній торговельній мережі.

4. Необхідністю є наявність на всіх прикордонних митницях сучасних лабораторій для оперативного визначення якості харчових продуктів.

5. Проводити анкетні опитування та вивчати попит споживачів на окремі види цукристих кондитерських виробів.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Аверчев О.В. Обґрунтування переробки нуту у харчовій промисловості / О.В. Аверчев, Н.В. Воєвода, Корженевська К.Р // Таврійський науковий вісник. – 2020. - № 116. Частина 1. – С. 118-123.

2. Башта А. Отримання халви оздоровчого призначення, в тому числі для спецконтингентів / А. Башта // Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека : матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., 12-13 травня 2016 р. – К. : НУХТ, 2016. – С. 103-105.

3. Бєлікова В.В. Вплив порошку з виноградних кісточок на терміни зберігання халви соняшникової // В.В. Бєлікова // Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді : Всеукраїнська науково-практична конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених, 8 квітня 2020 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2020. – Ч. 1. – С. 26-27.

4. Бочко О. Ю. Дослідження ринку кондитерських виробів: вплив пандемії та війни / О. Ю. Бочко, У. О. Балик, О.П. Карпій // Актуальні проблеми розвитку економіки регіону. – 2022. – Вип. 18, т. 2. – С. 264-273.

5. Брокер-сервіс [Електронний ресурс] // Режим доступу : http://broker-service.com.ua/htmlPages/312/menuid/103.

6. Вовчастий І.І. Напрями поліпшення споживних властивостей драже // Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення: матеріали Наукової конференції студентів / [відповід. за вип. : проф. Семак Б. Б.] - Львів : вид-во Львівського торговельно-економічного університету. - 2023. - С. 634-635.

7. Вовчастий І.І. Розширення асортименту та поліпшення споживних властивостей халви / І.І. Вовчастий, В.Т. Лебединець // Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг : Матеріали XI-ої

міжнародної наук.-практ. конф.: (Львів, 7 грудня 2023р.): тези доповідей / Відп. ред. П. О. Куцик. – Львів: Видавництво «Растр-7», 2023. – С. 19-22.

8. Воєвода Н.В. Розробка технології переробки відходів льону олійного у харчовій промисловості для виробництва халви / Н. В. Воєвода, О.В. Крючкова // Мистецтво наукової думки. – 2019. - №8. – С. 60-63.

9. Гревцева Н. В., Бєлікова В. В. Удосконалення технології халви соняшникової шляхом використання порошку з виноградних кісточок. Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. - 2020. Вип. 1(31). - С. 172-182.

10. Довідка по товару УКТЗЕД [Електронний ресурс] // QD Professional. – Режим доступу : http://www.qdpro.com.ua/goodinfo/1704906500.

11. Документи для митного оформлення експорту. Перелік документів, необхідних для митного оформлення вантажу в режимі «експорт». – [Електронний ресурс] // Режим доступу : http://brokstar.com.ua/ua/dokumenti/mitne-oformlennja-vantazhu-v-rezhimi-eksport.

12. ДСТУ 4188:2023 «Халва. Загальні технічні умови». Чинний від 2023-09-01. – К.: Держспоживстандарт України. – 2023. – 11с.

13. ДСТУ 4228-2021 «Драже. Загальні технічні умови». Чинний від 2021-10-01. – К.: Держспоживстандарт України. – 2021.

14. ДСТУ 4910-2008 «Вироби кондитерські. Методи визначення масових часток вологи та сухих речовин». Чинний від 2009-01-01. – К.: Держспоживстандарт України. – 2009. – 12 с.

15. ДСТУ 5059-2008 «Вироби кондитерські. Методи визначення цукрів». Чинний від 2010-01-01. – К.: Держспоживстандарт України. – 2010. – 34 с.

16. Загальні технології харчової промисловості. Навчальний посібник у 2 ч. Ч. 2 / уклад. Ф.В. Перцевой, В.І. Ладика, П.П. Пивоваров, Н.Г. Гринченко, Н.В. Камсуліна, О.Б. Дроменко, О.Ю. Мельник, О.В. Котляр, Т.І. Маренкова, С.Б. Омельченко, С.П. Боковець – Х. : СНАУ, 2021. – 203 с/

17. Методологія визначення коду товару за УКТ ЗЕД [Електронний ресурс] // Експертно-консалтингова група Укрмитсервіс. – Режим доступу : http://ukrcs.com.ua/ua/misc/goods-classification/71

18. Митний кодекс України : Закон України від 13.03.2012 р. № 4495-VI. – К. : Офіційний вісник України, 2012. – 257 с.

19. Мохонько Г.А. Особливості стратегічного управління транспортною логістикою кондитерських підприємств / Г.А. Мохонько, А.Д. Приліпота // Економіка та суспільство. – 2023. - №56. – С.

20. Нерпан М. Тенденції українського кондитерського ринку. URL: https://pk.harchovyk.com/ukrayinskyj-kondyterskyj-rynok-zahopyly-try-monopolisty (дата звернення: 21.04.2022).

21. Новохат А. Розроблення рецептури та способу отримання халви оздоровчої дії з гарбузовим насінням, шротом насіння льону та порошком ягід чорниці / А. Новохат, А. Башта // Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 17-18 листопада 2021 р., м. Київ. – Київ : НУХТ, 2021 р. – С. 13-15.

22. Петращук І. Особливості приготування соняшникової халви / І. Петращук // Вісник студентського наукового товариства «ВАТРА» Вінницького торговельно-економічного інституту ДТЕУ. Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. Вип.139. - С. 207.

23. Порядок виконання митних формальностей при здійсненні митного оформлення товарів із застосуванням митної декларації на бланку єдиного адміністративного документа : Наказ Міністерства Фінансів України від 30.05.2012 р. № 631.

24. Про затвердження переліків товарів, експорт та імпорт яких підлягає ліцензуванню, та квот на 2022 рік : Постанова Кабінету Міністрів України від 27.12.2022 № 1466 // База даних «Законодавство України» / Кабінет Міністрів України. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1466-2022-%D0%BF#Text

25. Ринок кондитерських виробів: продукція повинна бути і смачною, і достойною Instagram. [Електронний ресурс] // Режим доступу : https://harch.tech/2023/04/12/rynok-kondyterskyh-vyrobiv-produkcia-povynna-buty-i-smachnou-i-dostojmou-instagram/

26. Ринок солодощів: що робити Україні для розширення присутності у світі. [Електронний ресурс] // Режим доступу : groportal.ua/news/ukraina/rinok-solodoshchiv-shcho-robiti-ukrajini-dlya-rozshirennya-prisutnosti-u-sviti

27. Розумова В.Г. Кондитерський ринок України: аналіз та перспективи розвитку / В. Г. Розумова, О. В. Оскома. URL: // https://ojs.ukrlogos.in.ua/index.php/monographs/article/view/13881.

28. Сирохман І. В. Товарознавство харчових продуктів : підручник / І. В. Сирохман. – Х. : Світ книг, 2019. – 713 с.

29. Сирохман І. В. Товарознавство цукру, меду, кондитерських виробів: підручник. [2-е видання, перероблене і доповнене] / І. В. Сирохман, Т. М. Лозова. – К.: Центр учбової літератури, 2008. – 616с.

30. Сирохман І.В., Лебединець В.Т. Асортимент кондитерських виробів: Навчальний посібник. - К.: Центр учбової літератури, 2009. – 636с.

31. Сорокіна А.М. Тенденції розвитку сучасної кондитерської галузі України / А.М. Сорокіна // Проблеми сучасних ттансформацій. Серія: економіка та управління. – 2023. - №7. https://doi.org/10.54929/2786-5738-2023-7-04-15

32. Спосіб виробництва халви: пат. 36125 Україна: A23G 3/00. №99116032; заявл. 03.11.1999; опубл. 16.04.2001р. Бюл. №3. 2с.

33. Тарасюк Ю. О. Удосконалення технології виробництва халви функціонального призначення на основі екстракту стевії / Ю. О. Тарасюк // Вісник студентського наукового товариства «ВАТРА» Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ. Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ КНТЕУ. - 2021. - Вип.104. - С. 240-246.

34. Титаренко Л. Д. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів: Навчальний посібник / Л. Д. Титаренко, В. А. Павлова, В. Д. Малигіна. – Київ: Центр навчальної літератури, 2006. – 192с.

35. Тренди світового ринку кондитерських виробів з цукру: режим доступу: https://export.gov.ua/industry/review/25.

36. Український класифікатор товарів ЗЕД [Електронний ресурс]. – Режим доступу : https://consult-ved.com.ua/inform/uktzd?languech=ua#osobenosti

37. Українські цукрові солодощі залишаються популярними за рубежем. [Електронний ресурс] // Режим доступу : https://uaexport.org/2023/08/17/ukrayinski-tsukrovi-solodoshhi-zalishayutsya-populyarnimi-za-rubezhem/

38. Халва соняшникова з вишнею: пат. 118553 Україна: A23G 3/48. № u2017 02472; заявл. 17.03.2017; опубл. 10.08.2017р. Бюл. №15. 2с.

39. Хомич Г.П. Використання відходів дикорослої сировини у кондитерському виробництві / Г.П. Хомич, Н.І. Ткач // Харчова наука і технологія. - 2014. - № 1. - С. 52-57.

40. Шаповал А.С. Маркетингові аспекти підвищення конкурентоспроможності підприємства / А.С. Шаповал, Н.Ю. Буга // Економіка та управління підприємствами. – 2020. – №43. – С. 307-309.

41. Elleuch M. Improving halva quality with dietary fibres of sesame seed coats and date pulp, enriched with emulsifier / Elleuch M., Bedigian D., Maazoun B., Besbes S., Blecker C., Attia H. // Food Chemistry. – 2015. - №145. 765-771.

42. Imad Saleh Darwish Al Balushi. Study of the Impact of the Use of Technical Vision on the Quality Indicators of Omani Halva / Imad Saleh Darwish Al Balushi, I. G. Blagoveshchensk, M. M. Blagoveshchenskaya // Health, Food & Biotechnology. 2019. – №1(4). – P. 39-52.

43. Muresan Vlad. Confectionery products (halva type) obtained from sunflower. Production technology and quality alterations / Vlad Muresan //

Biotechnology, Agronomy and Society and Environment. – 2013. – №17(4). – P. 651-659

44. Pajin B. Quality and shelf life of a dragee product based on sunflower kernels / Biljana Pajin, Olga Jovanovic // Proc. 16th "International Sunflower Conference, Processing, Technology and New Uses", Fargo, ND USA. - 2004. - P. 841-846.

ДОДАТКИ