

СПОЖИВЧИЙ ПОПИТ ОЛІЄЖИРОВОЇ ПРОДУКЦІЇ
Ситнік Н.С., Федякіна З.П., Тимченко В.К., Тимченко О.А.
Національний технічний університет
«Харківський політехнічний інститут», м. Харків

Харчова промисловість – одна з провідних структуроформуючих галузей не лише агропромислового і промислового комплексів, а й усього народного господарства України. Серед інших країн світу Україна має найбільш сприятливий природний, людський, геополітичний і ресурсний потенціал для розвитку харчової промисловості, раціональне використання якого забезпечило б їй провідне місце на світовому й регіональних продовольчих ринках. Частка олієжирової продукції в експорті агропромислового комплексу складає 36,5 %. Найбільшу питому вагу в структурі експорту олієжирової продукції займає олія соняшникова (за перше півріччя 2020 р. експортовано на \$3,18 млрд. – 74,5 %) та соняшниковий шрот (\$0,71 млрд. – 16,6 %).

Останнім часом показники виробництва жирової продукції в Україні зросли. Виробництво олії соняшnikової в Україні за 2019/2020 маркетинговий рік (МР) зросло на 8,1 %, олії ріпакової – збільшилося на 148,6 %. Виробництво фасованої олії у 2019/2020 МР збільшилося на 11,1 %.

Як відомо, жири та жиромісні продукти відіграють важливу роль у раціоні людини. Відповідно до формули збалансованого харчування, що враховує енергетичні та біологічні аспекти, добове споживання жирів дорослою людиною має становити (80 – 100) г (в тому числі (20 – 25) г рослинних). В даний час пріоритетним напрямком для харчової промисловості є розробка продуктів здорового харчування [2].

Аналіз споживання рослинних олій в сучасній Україні свідчить про його значну зміну. На початку ХХ ст. в Україні для харчових цілей споживали біля 20 % соняшnikової олії, 19 % конопляної, 9 % ріпакової і 47 % лляної; на початку ХХІ ст. – 89 % соняшnikової, 8 % ріпакової і 3 % лляної. Таким чином, основною олією для харчування в Україні є соняшnikова олія, яка не має оптимального жирнокислотного складу і не відповідає рекомендаціям дієтологів щодо здорового харчування.

Рослинні олії із заданим складом жирних кислот можна одержати шляхом купажування. У складі купажів використовують як традиційні (соняшnikову, соєву, ріпакову, кукурудзяну), так і не традиційні (лляну, гірчичну, оливкову, пальмову і пальмовий олеїн) рослинні олії.

Ринок купажованих олій стимулюється попитом споживача на продукти здорового харчування, що створює безперечну маркетингову і комерційну перспективу для виробників.

Література

1. Олійно-жирова галузь України: інформ.-аналіт бюлетень. Харків. 2020. 132с.
2. Глафкий Ф.Ф., Тимченко В.К., Демидов І.М. та ін. Технологія модифікованих жирів: навч. посібник. Харків: НТУ «ХПІ», 2014. 214с.