

Міністерство освіти і науки України
Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна
Навчально-науковий інститут «Українська інженерно-педагогічна академія»
Кафедра маркетингу та торговельного підприємництва

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

магістра на тему:

**«РОЗВИТОК МОЖЛИВОСТЕЙ ЕКСПОРТУ СУХИХ СНИДАНКІВ НА
ОСНОВІ ТОВАРОЗНАВЧОЇ ОЦІНКИ ЇХ ЯКОСТІ»**
(тема кваліфікаційної роботи)

Виконав: студент II курсу, групи ДПТ-24мг
спеціальності: 076 «Підприємництво та торгівля»
(ОП «Митна справа»)

(шифр і назва напрямку підготовки, спеціальності)

_____ / Богдан ХАЛІН
(підпис) (ім'я та прізвище)

Керівник _____ / Аліна ПАК
(підпис) (ім'я та прізвище)

Рецензент _____ / Олена ПАРХОМЕНКО
(підпис) (ім'я та прізвище)

«До захисту допущено»

Завідувач кафедри _____ / Вікторія ЧОБИТОК
(підпис) (ім'я та прізвище)

Секретар ЕК _____ / Ірина БЛУДОВА
(підпис) (ім'я та прізвище)

Харків – 2025 рік

Міністерство освіти і науки України
Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна

Навчально-науковий інститут «Українська інженерно-педагогічна академія»

Кафедра: маркетингу та торговельного підприємництва

Спеціальність: 076 Підприємництво та торгівля

Освітньо-професійна програма: «Митна справа»

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри
д.е.н., проф.
Вікторія ЧОБИТОК

(підпис)

«13» жовтня 2025 р.

ЗАВДАННЯ
на кваліфікаційну роботу (дипломну роботу)
другого (магістерського) рівня вищої освіти

здобувачу ХАЛІНУ Богдану

1. Тема: «Розвиток можливості експорту сухих сніданків на основі товарознавчої оцінки їх якості» затверджена наказом по академії по навчально-науковому інституту № 4801-5/3664 від «06» жовтня 2025 р.

2. Термін здачі закінченої роботи: «24» листопада 2025 р.

3. Вихідні дані до роботи: Закони України, Митний кодекс України, Закон України «Про зовнішньоекономічну діяльність», закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», Постанови Верховної Ради, Постанови Кабінету Міністрів, теоретичні та практичні розробки вітчизняних та зарубіжних авторів за темою роботи, періодичні видання, статистичні дані

4. Зміст роботи (перелік питань, які належить розробити): аналіз ринку сухих сніданків, класифікація, асортимент та фактори, які впливають на якість сухих сніданків; організація, предмет, об'єкти та основні методи дослідження, товарознавча оцінка якості сухих сніданків і можливість їх експорту.

5. Перелік графічного матеріалу (презентаційний матеріал):

6. Консультант:

Розділ	Консультант	Підпис, дата		Оцінка (бали)
		Завдання видав	Завдання прийняв	
	не передбачено			

7. Дата видачі завдання: «13» жовтня 2025 р.

Керівник: _____ Аліна ПАК

—
(підпис)

Завдання прийняв до виконання: _____ Богдан ХАЛІН

—
(підпис)

**КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН-ГРАФІК
виконання кваліфікаційної роботи
(дипломної роботи)**

№ з/п	Назва етапів роботи та питань, які мають бути розроблені відповідно до завдання	Термін виконання	Позначки керівника про виконання завдань
1	Систематизація матеріалів про діяльність об'єкту дослідження	13.10.2025 р.	
2	Вивчення теоретичного матеріалу, написання першого розділу роботи	20.10.2025 р	
3	Аналіз діяльності об'єкту дослідження, написання другого розділу	27.10.2025 р	
4	Розробка та написання рекомендаційної частини роботи	10.11.2025 р	
5	Завершення вступу та висновків, формування анотації, впорядкування списку літератури	17.11.2025 р	
6	Перевірка на антиплагіат.	20.11.2025 р	
7	Оформлення дипломної роботи та представлення її на кафедрі	24.11.2025 р	

Здобувач

(підпис)

Богдан ХАЛІН

Нормоконтроль:

(підпис)

Аліса МАХІНОВА

АНОТАЦІЯ

Халін Б. Г. Розвиток можливостей експорту сухих сніданків на основі товарознавчої оцінки їх якості. – Рукопис.

Кваліфікаційна робота зі спеціальності 076 *Митна справа*. – Навчально-науковий інститут «Українська інженерно – педагогічна академія» Харківського національного університету імені В.Н.Каразіна – Харків, 2025. – 107 с.

Кваліфікаційна робота присвячена товарознавчим дослідженням якості сухих сніданків та їх митного оформлення в режимі експорт. За результатами проведеного літературного аналізу було встановлено, що сухі сніданки стали невід'ємною частиною раціону великої кількості людей у всьому світі. Досліджено органолептичні та фізико-хімічні показники сухих сніданків різних вітчизняних виробників. Наукова новизна полягає у отриманні нових даних про розподілення мікро та макропор за радіусами таких капілярно-пористих харчових систем, як сухі сніданки. Проведено аналіз господарської діяльності підприємства, а саме проаналізовано кадрове та фінансово-економічне забезпечення діяльності підприємства. Рекомендовано впровадження ресурсощадних заходів, а також ефективного використання матеріальних ресурсів й підвищення кваліфікації трудового персоналу.

Результати розробок можуть бути застосовані у практичній діяльності підприємств.

Ключові слова: сухі сніданки; аналіз ринку; товарознавча характеристика; аналіз кадрового забезпечення та фінансовий стан, експорт.

ANNOTATION

Khalin B. Development of export opportunities for dry breakfast cereals based on a commodity assessment of their quality. - Manuscript.

Qualification work on specialty 076 Customs business. - V.N. Karazin Kharkiv National University. - Kharkiv, 2025. - 107 с.

The thesis is devoted to commodity research on the quality of dry breakfasts and their customs clearance in export mode. Based on the results of a literature review, it was found that dry breakfasts have become an integral part of the diet of a large number of people around the world. The organoleptic and physicochemical indicators of dry breakfasts from various domestic manufacturers were studied. The scientific novelty lies in obtaining new data on the distribution of micro- and macropores by radius in capillary-porous food systems such as dry breakfasts. An analysis of the economic activity of the enterprise was carried out, namely, the personnel and financial and economic support of the enterprise's activities were analyzed. It is recommended to implement resource-saving measures, as well as the effective use of material resources and the improvement of the qualifications of the workforce.

Development results can be applied in the practical activities of enterprises.

Keywords: Keywords: dry breakfasts; market analysis; product characteristics; analysis of staffing and financial condition, exports.

ЗМІСТ

ВСТУП	6
РОЗДІЛ 1 СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РИНКУ ХАРЧОВИХ КОНЦЕНТРАТИВ В УКРАЇНІ	8
1.1 Сучасний стан ринку сухих сніданків в Україні та світі: тенденції та перспективи розвитку	8
1.2 Класифікація та асортимент харчових концентратів	28
1.3 Характеристика факторів, що впливають на якість сухих сніданків	32
ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 1	39
РОЗДІЛ 2 АНАЛІЗ КАДРОВОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ТА ФІНАНСОВИЙ СТАН ТОВ «ПРАВЕКС ГРУП»	41
2.1 Загальна характеристика ТОВ «ПРАВЕКС ГРУП»	41
2.2 Матеріально-технічне забезпечення діяльності ТОВ «ПРАВЕКС ГРУП»	43
2.3 Аналіз кадрового забезпечення та фінансовий стан ТОВ «ПРАВЕКС ГРУП»	46
ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 2	52
РОЗДІЛ 3 ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ СУХИХ СНІДАНКІВ ТА ОСОБЛИВОСТІ МИТНОГО ОФОРМЛЕННЯ ПРИ ЇХ ЕКСПОРТІ	53
3.1 Товарознавча експертиза якості сніданків сухих різних виробників	53
3.2 Дослідження структурних властивостей сухих сніданків за допомогою фізико-математичних методів	64
3.3 Особливості митного оформлення та перспективи розвитку експорту сухих сніданків	78
ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 3	87
Висновки та пропозиції	89
Список використаних джерел	93
Додаток А	102

ВСТУП

Актуальність роботи. Важливе місце у складі агропромислового комплексу України займає зернопромисловий комплекс, до якого належать галузі, що займаються переробкою зернових культур: борошномельно-круп'яна, харчова та комбікормова.

Україна займає лідируючі позиції за обсягами вирощування та експорту багатьох сільськогосподарських культур: соняшnikової олії, насіння соняшника, ріпаку, кукурудзи, пшениці, ячменю. Експорт агропродовольчої продукції з України у січні-червні 2025 року склав 11,3 млрд дол. США. Основними ринками збуту вітчизняної агропродукції залишаються три регіони – країни Європейського Союзу, Азії та Африки.

Важливості вітчизняного круп'яного виробництва для продовольчої безпеки держави та особливостям розвитку цього ринку присвячено низку наукових праць українських дослідників. Серед асортименту продукції круп'яного виробництва слід виділити такі харчові концентрати, як сухі сніданки. Застосування сухих сніданків виходить за рамки простого харчування; вони є зручними рішеннями для прийому їжі, приваблюючи людей, які ведуть активний спосіб життя та дбають про своє здоров'я.

Основними об'єктивними характеристиками, які дають оцінку якості такої продукції, як сухі сніданки є органолептичні та фізико-хімічні показники. Необхідно відмітити, інформація про такі фізичні показники, як гігроскопічні властивості, пористість, дисперсний склад, а також їх відповідність нормативній документації наводяться не у повній мірі. При цьому слід відмітити актуальність розширення меж застосування фізичних методів оцінки якості та математичних методів обробки отримуваних експериментальних даних під час товарознавчої та митної експертизи сухих сніданків.

Зв'язок роботи з науковими програмами, планами, темами. Дослідження проводились відповідно до законів України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», «Митний кодекс України»,

«Про зовнішньоекономічну діяльність», «Про Митний тариф України» та «Про митну справу в Україні».

Метою роботи є розвиток можливостей експорту сухих сніданків на основі їх товарознавчої оцінки її якості, а також особливості їх митного оформлення при перетинанні митного кордону України в режимі «експорт».

Для досягнення заданої мети необхідно виконати наступні завдання:

- надати аналітичну оцінку ринку та сучасні тенденції розвитку круп'яної продукції в Україні;
- провести інформаційну експертизу сухих сніданків різних виробників;
- провести дослідження товарознавчих характеристик сухих сніданків різних виробників;
- дослідити гігроскопічні властивості, пористість, дисперсний склад сухих сніданків різних виробників;
- визначити код УКТ ЗЕД сухих сніданків при переміщенні через митний кордон України в режимі експорт;
- пропозиції щодо можливостей експорту сухих сніданків до ЄС.

Об'єкт дослідження – сухі сніданки.

Предмет дослідження – споживні властивості сухих сніданків та їх митне оформлення при переміщенні через митний кордон України в режимі експорт.

Методи дослідження – органолептичні, фізико-хімічні, методи математичної статистики.

Наукова новизна полягає у отриманні нових даних про розподілення мікро та макропор за радіусами таких капілярно-пористих харчових систем, як сухі сніданки.

Апробація результатів роботи. Основні положення роботи викладені в науковій статті та матеріалах тези доповіді, опублікованої: в збірці наукових праць на та Міжнародній науково-практичній конференції здобувачів вищої освіти і молодих вчених «МОЛОДЬ І ТЕХНІЧНИЙ ПРОГРЕС В АПВ» [71,72].

РОЗДІЛ 1

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РИНКУ ХАРЧОВИХ КОНЦЕНТРАТИВ В УКРАЇНІ

1.1. Сучасний стан ринку сухих сніданків в Україні та світі: тенденції та перспективи розвитку

Важливе місце у складі агропромислового комплексу України займає зернопромисловий комплекс, до якого належать галузі, що займаються переробкою зернових культур: борошномельнокруп'яна, харчова та комбікормова.

Для продовольчого забезпечення людства зерновиробництво являється основним напрямом у сільськогосподарському виробництві. Україна займає лідируючі позиції за обсягами вирощування та експорту багатьох сільськогосподарських культур: соняшnikової олії, насіння соняшнику, ріпаку, кукурудзи та пшениці/ячменю.

Експорт агропродовольчої продукції з України у січні-червні 2025 року склав 11,3 млрд дол. США. Це на 9% менше минулорічних показників за відповідний період, частка експорту агропродукції в загальному експорті України за 6 місяців 2025 року складає близько 57%. За його словами, основними ринками збуту вітчизняної агропродукції залишаються три регіони – країни Європейського Союзу, Азії та Африки. Їхня сумарна частка склала 92% вартості українського експорту сільгосппродукції [1].

У липні за даними Держмитслужби Україна експортувала товарів на зовнішні ринки на понад \$3,3 млрд, що на \$167,8 млн (5,4%) більше, ніж у червні цього року. Усього за 7 місяців поточного 2025-го український експорт товарів склав понад \$23 млрд. Головною експортною статтею України залишаються товари сільського господарства та харчової промисловості, у липні вони сягнули \$1,7 млрд – це більше половини від загального експорту [2,3].

Серед основних факторів зернового господарства нашої країни, які найсуттєвіше впливають на його інтенсифікацію та збільшення обсягів виробництва, є структура посівних площ, асортимент, якість посівного матеріалу.

Виробництво і споживання продуктів харчування, зокрема борошна різних сортів, сумішей борошна та крупів, є однією з головних умов суспільного розвитку [4]. Крупи в нашій країні традиційно входять в набір продуктів першої необхідності. Це обумовлено їх простотою приготування, універсальністю і використання дешевою, довгим терміном зберігання.

Світовий ринок зерна контролюють п'ять основних експортерів: США, Канада, Австралія, Аргентина і Євросоюз. Сумарні експортні пропозиції зерна з боку основної "п'ятірки" експортерів складають понад 84% всього обсягу світової торгівлі. Провідне становище на ринку зерна займає США, його частка – 28% обсягу торгівлі, Канади – 17%, Австралії та ЄС – по 15% і Аргентини – 11%.

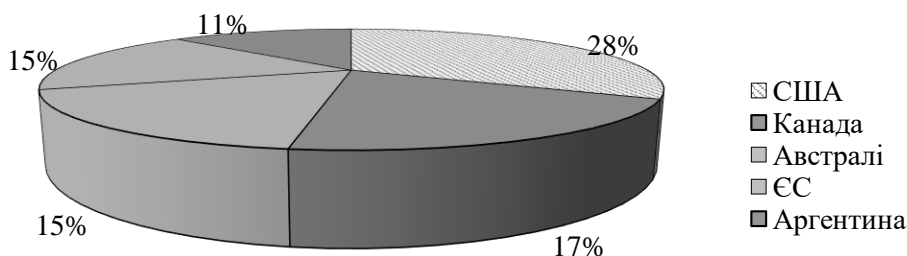


Рис. 1.1. Світовий ринок торгівлі зерном, обсяг торгівлі %

Джерело: складено автором за [4-8]

Важливість вітчизняного круп'яного виробництва для продовольчої безпеки держави та особливості розвитку даного ринку проаналізовано О. Ю. Нісходовською [8]. О. В. Нікішина на підставі аналізу проблем розвитку релевантного ринку круп'яної продукції окреслила пріоритети стратегії його розвитку, реалізація яких передбачає активне державне втручання, що за умов

лібералізації та інтеграції у світовий економічний простір є доволі дискусійним. Негативний вплив державного втручання на ціноутворення на ринку круп'яних культур визначила А. І. Камінська, яка пропонує обмежити його проведенням державою товарних та фінансових інтервенцій, введенням дотацій виробникам продукції [7]. На противагу попередньому підходу О. В. Орленко вважає, що саме ринкові механізми регулювання у поєднанні з активізацією інтеграційних процесів здатні надати поштовх до ефективного розвитку даного ринку [7]. Основні фактори, що формують конкурентні переваги підприємств з вирощування круп'яних культур наведено у статті О. Ю. Нісходовської та Т. В. Марусей [8]. В переважній більшості вітчизняних наукових праць, присвячених розгляду окресленої проблематики, аналізуються тенденції розвитку ринку круп'яних виробів лише в частині формування пропозиції.

В усіх країнах каші складають значну частину раціону громадян. Згідно діючої номенклатури, в Україні виробляють 7 видів круп, при цьому із одного виду зерна переробні підприємства виготовляють декілька їх видів: із гречки – ядрицю і подрібнену, із ячменю – ячмінну і перлову, із пшениці – пшеничну та манну.

Крупи – це стратегічний продукт, який в Україні традиційно входить в набір харчів першої необхідності. Але його виробництво скорочується, оскільки кількість населення в країні зменшується, купівельна спроможність падає, а ціни на крупи постійно зростають. Проте цей товар дуже зручний для експорту [9].

Аналітиками Pro-Consulting було проведено дослідження ринку нішевих круп в 2019-2022 роках., в результаті якого показано, що ринок нішевих круп включає таку продукцію як: сорго, просо, льон, нут; горох, кускус, квасоля, сочевиця, лущенні і мелені квасоля, нут і горох, хумус, рослинні протеїни (рослинне м'ясо, ковбаси), масло (ляне), харчові концентрати і ізоляти (протеїни) [5].

Традиційними культурами для України є пшениця, кукурудза, ячмінь, з олійних – соняшник, ріпак, соя. Саме ці 6 сільгоспкультур займали і займають близько 90-91% усіх посівних площ в країні. Головними нішевими культурами в нас є овес, просо, жито, гречка, тритікале, гірчиця, льон, квасоля, нут, сочевиця, горох, і загалом на них припадає не більше 10% сільськогосподарських площ.

Останнім часом завдяки усвідомленню потреби в здоровому харчуванні та пришвидшеному темпу життя населення України починає віддавати перевагу кашам швидкого приготування та сухих сніданкам.

Сухі сніданки – це продукти, які використовуються населенням для швидкого втамування голоду «на ходу» або для задоволення. Сухими сніданками є продукти з кукурудзи, пшениці, рису та інших культур у вигляді паличок, пластівців, повітряних зерен, кілець, зірочок, подушечок і т.д., які вживають з молоком, йогуртом або з іншим продуктом, який припадає до смаку. Для удосконалення смакових властивостей в суміші додають цукровий сироп, карамель, горіхи, сушені фрукти, шматочки шоколаду, нерідко суміші збагачують вітамінами і мінеральними солями - кальцію, фосфору, заліза [10].

Сухі сніданки вже давно стали невід'ємною частиною раціону великої кількості людей у всьому світі. Зручність, мінімальні витрати часу та різноманітні смаки – це все складно залишити без уваги.

Основними споживачами сухих сніданків є молодь і діти, хоча і люди, які рахують час, теж прийняли цю групу товарів для використання. Тенденції здорового харчування за останні 2 роки мали суттєвий вплив на цей сегмент ринку, хоча на динаміку ринку сильно вплинули і військові дії на території України.

Вперше корисні сухі сніданки з'явилися ще в XIX столітті, коли метою американських дієтологів стало створення здорової альтернативи традиційній важкій їжі. Все почалося з кукурудзяних пластівців. Далі харчова промисловість активно розвивалася, тому споживачам також стали доступні мюслі, гранолу та різноманітні снеки, які подобаються дітям та дорослим.

Поїдання сухого сніданку, залитого молоком - це улюблена ранкова рутинна багатьох сімей [11].

Популярність сухих сніданків залишається незмінно високою, і навіть більше – продовжує зростати далі. Масштаби світового ринку цих продуктів справді вражають, адже зараз вони оцінюються вже в 30 млрд. доларів, і ця сума збільшується. Людям подобаються інновації, а смачна та швидка їжа є справді чудовим рішенням.

Розмір світового ринку пластівців для сніданку у 2023 році оцінювався в 40,3 мільярда доларів США, а до 2031 року, за прогнозами, він досягне 52,58 мільярда доларів США, зростаючи зі середньорічним темпом зростання 3,38% з 2024 по 2031 рік [12].

Сухі сніданки – це різноманітна категорія попередньо упакованих, оброблених харчових продуктів, призначених для споживання переважно під час сніданку. До харчових концентратів, відносять такі варіанти, як пластівці, кукурудза, гранола та мюслі, які зазвичай виготовляються із зернових культур, таких як пшениця, кукурудза, овес та рис, часто збагачені вітамінами та мінералами.

Застосування сухих сніданків виходить за рамки простого харчування; вони слугують зручними рішеннями для прийому їжі, приваблюючи людей, які ведуть активний спосіб життя та дбають про своє здоров'я.

Майбутнє світового ринку пластівців для сніданку виглядає багатообіцяючим, з очікуваним зростанням, зумовленим зростаючим споживчим попитом на здорові, органічні та високобілкові варіанти. Очікується, що інновації у смакових профілях, упаковці та практиках сталого розвитку ще більше підвищать привабливість ринку, враховуючи мінливі харчові вподобання та екологічні міркування.

Очікується, що до 2033 року обсяг світового ринку пластівців для сніданку становитиме близько 139,0 мільярдів доларів США порівняно з 76,9 мільярдами доларів США у 2023 році, зростаючи зі середньорічним темпом

зростання 6,1% протягом прогнозованого періоду з 2024 по 2033 рік (рисунок 1.2).

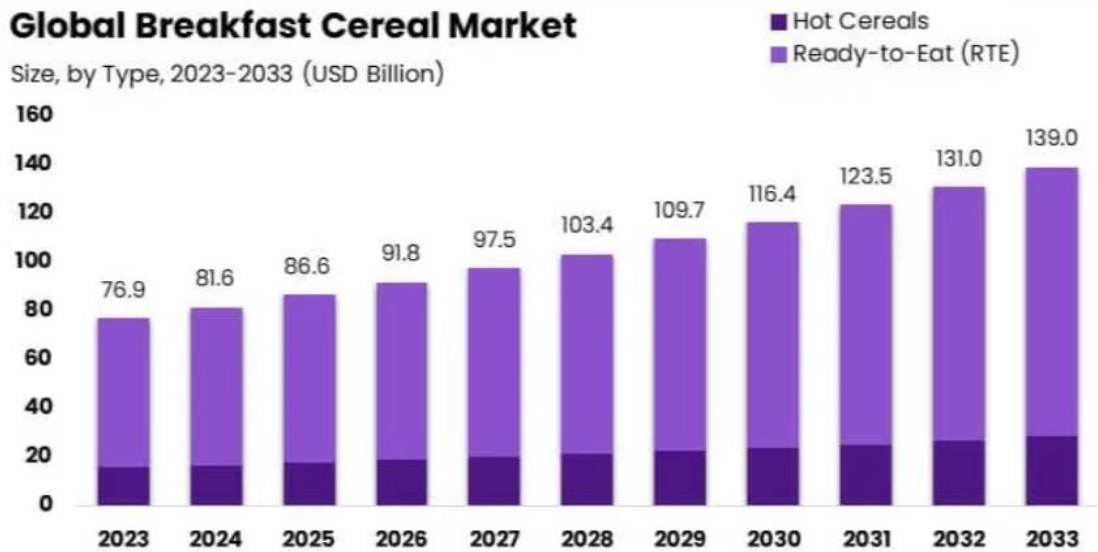


Рис 1.2. Світовий ринок пластівців для сніданків, USD billion

Джерело: [13]

Ринок пластівців для сніданку переживає помітне зростання, зумовлене постпандемічними змінами в бік здорових харчових звичок. Згідно з глобальним опитуванням, проведеним Koninklijke DSM NV у серпні 2023 року, 60% споживачів зараз надають пріоритет здоровому способу життя, зокрема обирають поживні пластівці для сніданку. Ця тенденція очевидна в різних регіонах, причому динаміку ринку формують конкретні вподобання споживачів.

У Німеччині спостерігається помітна перевага в органічних та низькокалорійних сніданків. Прогнозується, що цей сегмент зростатиме зі сукупним річним темпом зростання (CAGR) 9,2% до 2033 року. Це зростання відображає ширший зсув у бік органічних продуктів та продуктів з екологічно чистим маркуванням, оскільки споживачі стають більш обізнаними щодо свого здорового способу життя.

В Австралії тенденції у сфері здоров'я та велнесу стимулюють попит на сніданки з низьким вмістом цукру та високим вмістом клітковини. Австралійські споживачі дедалі більше шукають здоровіші та зручніші

варіанти, що спонукає виробників впроваджувати інновації та пропонувати продукти, що відповідають цим вимогам [13].

Інноваційні продукти також відіграють значну роль у розширенні ринку. Наприклад, у січні 2023 року PepsiCo представила нові лінійки продуктів, що відповідають мінливим смакам споживачів, пропонуючи здоровіші та смачніші варіанти. Такі впровадження мають вирішальне значення для підтримки інтересу споживачів та задоволення зростаючого попиту на поживні та різноманітні сніданки.

Аналіз каналів розподілу показав, що супермаркети та гіпермаркети домінують у цьому сегменті, займаючи 48,6% ринку завдяки доступності та асортименту сухих сніданків (рис.1.3).

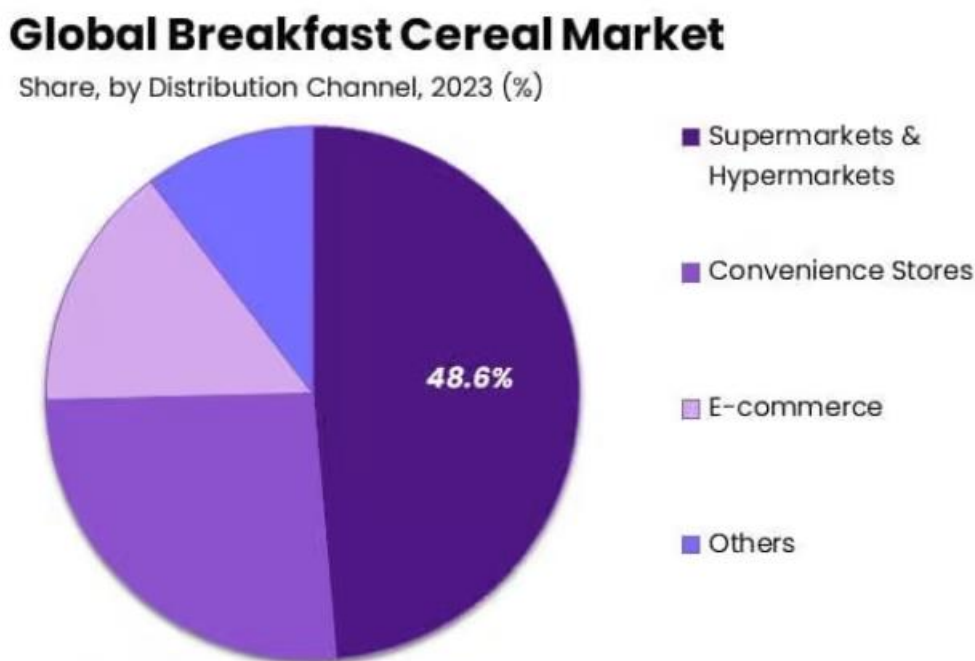


Рис 1.3. Канали продажу сухих сніданків в світі, 2023 рік, %

Джерело: [13]

Канал дистрибуції відіграє життєво важливу роль у наявності та доступності сухих сніданків. Супермаркети та гіпермаркети домінують у цьому сегменті, займаючи 48,6% ринку. Дані роздрібні торгові точки пропонують широкий асортимент продукції під одним дахом, що дозволяє споживачам зручно купувати улюблені пластівці. Великий простір на полицях

та рекламні заходи в супермаркетах та гіпермаркетах підвищують видимість продукції та стимулюють продажі. Можливість порівнювати різні бренди та продукти в одному місці також сприяє домінуванню цього сегмента [13].

Супермаркети та гіпермаркети пропонують споживачам зручність покупок в одному місці, де вони можуть придбати різноманітні продукти, включаючи пластівці для сніданку. Широкий асортимент продукції, доступний у цих магазинах, у поєднанні з привабливими цінами та акційними пропозиціями, стимулює споживчі уподобання. Крім того, стратегічне розміщення пластівців у місцях з високою відвідуваністю в цих магазинах підвищує видимість продукції та імпульсивні покупки, що ще більше стимулює продажі.

Інші канали розповсюдження, такі як магазини товарів швидкого харчування, електронна комерція та інші, також відіграють вирішальну роль на ринку. Магазини швидкого харчування обслуговують споживачів, які шукають швидкі покупки та варіанти негайного споживання, часто пропонуючи разові та готові до вживання пластівці. Платформи електронної комерції набули значної популярності, особливо з розвитком онлайн-шопінгу. Споживачі насолоджуються зручністю доставки додому та можливістю переглядати широкий асортимент товарів онлайн. Сегмент електронної комерції швидко зростає завдяки розвитку технологій та зміні поведінки споживачів під час покупок. Інші канали, включаючи спеціалізовані магазини та прямі продажі споживачам, пропонують нішеві продукти та унікальні пропозиції, що сприяє загальному зростанню ринку пластівців для сніданку.

Ключовими рушійними силами світового ринку сухих сніданків є:

- Підвищення обізнаності про здоров'я. Оскільки споживачі стають більш свідомими щодо свого здоров'я, зростає попит на поживні варіанти сніданків. У звіті Всесвітньої організації охорони здоров'я зазначається, що з 1975 року глобальні показники ожиріння потроїлися, що спонукає багатьох шукати здоровіші альтернативи, такі як цільнозернові пластівці з меншим вмістом цукру та більшим

вмістом клітковини. Світовий ринок цільнозернових продуктів оцінювався приблизно в 61,5 мільярда доларів у 2022 році та, за прогнозами, досягне 86 мільярдів доларів до 2030 року, що підкреслює перехід до здоровіших зерен у сніданкових пластівцях.

- Зручність та споживання на ходу. Напружений спосіб життя споживачів зумовив попит на швидкі та прості варіанти харчування. Згідно з опитуванням, проведеним Продовольчою та сільськогосподарською організацією ООН (ФАО), 60% споживачів у розвинених країнах надають пріоритет зручності у виборі продуктів харчування. Сніданки, які часто доступні у форматі, готовому до вживання, відповідають цій тенденції, забезпечуючи швидке рішення для сніданку.
- Інновації та різноманітність продуктів, а саме смаків та рецептур приваблює ширшу споживчу базу, включаючи дітей та дорослих, які дбають про своє здоров'я. Звіт Міністерства сільського господарства США зазначає, що майже 50% американських домогосподарств з дітьми купують готові до вживання пластівці, що демонструє реакцію ринку на вподобання споживачів щодо різноманітності та інновацій.
- Зростання доходу населення, особливо в країнах, що розвиваються, призвело до збільшення витрат на преміальні та збагачені сніданки. Світовий банк повідомив, що очікується, що до 2030 року чисельність середнього класу у світі досягне 5 мільярдів, що сприятиме зростанню попиту на брендovanі та високоякісні продукти зі сніданків у різних регіонах [13].

Тенденціями розвитку в сегменті сухих сніданків та можливостями зростання є: застосування рослинних та альтернативних інгредієнтів, персоналізоване харчування, сталий розвиток упаковки та зростання електронної комерції.

Зростання популярності рослинних дієт створює значну можливість для ринку зернових. Злаки, виготовлені з альтернативних зернових, таких як кіноа, амарант або теф, а також злаки на основі горіхів, набирають популярності. Наприклад, пластівці Three Wishes, виготовлені з нуту, задовольняють зростаючий попит на безглютенові та високобілкові варіанти.

Персоналізоване харчування зумовлене підвищеною обізнаністю про харчові алергії, прагненням до сталого розвитку та користю для здоров'я, пов'язаною з цими інгредієнтами. Ринок рослинних продуктів швидко зростає, минулого року було зареєстровано зростання продажів на 27% [13]. Цей перехід до здоровішого та більш сталого вибору продуктів харчування створює суттєві можливості для зростання виробників зернових, які можуть впроваджувати інновації з альтернативними інгредієнтами, залучаючи ширшу споживчу базу та стимулюючи розширення ринку.

Досягнення в технологіях та аналізі даних дозволяють персоналізувати харчування, що є зростаючою тенденцією в харчовій промисловості. Такі компанії, як MuMuesli, пропонують пластівці, що налаштовуються на основі індивідуальних уподобань та потреб у харчуванні. Крім того, модель безпосереднього продажу споживачеві, популяризована такими брендами, як Magic Spoon (пластівки з високим вмістом білка та низьким вмістом вуглеводів), дозволяє здійснювати доставку на основі підписки та безпосередньо взаємодіяти зі споживачами.

Така персоналізація та пряма взаємодія можуть сприяти лояльності до бренду та надавати цінну інформацію для споживачів. Очікується, що ринок персоналізованого харчування зростатиме на 9,1% щорічно, що підкреслює його потенціал. Здатність адаптувати продукти до індивідуальних потреб та підтримувати прямі стосунки зі споживачами пропонує значні можливості для зростання брендів злаків, підвищуючи задоволеність клієнтів та утримання їх.

На ринок пластівців для сніданку суттєво впливає широкий спектр ключових гравців, кожен з яких сприяє його зростанню та розвитку завдяки стратегічному позиціонуванню та впливу на ринок. Ключовими гравцями

сухих сніданків на світовому ринку : Kellogg Company, General Mills Inc., PepsiCo Inc., Nestlé SA, Post Holdings Inc., Weetabix Food Company, Bagrrys India Limited, Marico Limited, The Quaker Oats Company, B&G Foods Inc., TreeHouse Foods Inc., Calbee Inc., The Hershey Company, MOM Brands Company [12].

Kellogg Co. та General Mills є гігантами галузі, які займають значну частку ринку завдяки широкому портфолію продуктів, сильній впізнаваності бренду та постійним інноваціям. Ці компанії використовують свою глобальну присутність та маркетингові здібності для підтримки домінуючої позиції на ринку.

PepsiCo Inc. через свій бренд Quaker та Post Holdings також відіграють ключову роль, пропонуючи широкий асортимент пластівців, що задовольняють потреби споживачів, які дбають про своє здоров'я, та тих, хто шукає зручності. Nestle SA ще більше зміцнює ринок, зосереджуючись на пропозиціях щодо харчування та міжнародному охопленні, особливо на ринках, що розвиваються.

Спеціалізовані компанії, такі як Abbott Nutrition та Carmans Fine Foods, пропонують нішеві продукти, орієнтовані на конкретні дієтичні потреби, такі як варіанти з високим вмістом білка та без глютену. Food for Life Baking Co. Inc. та Bobs Red Mill Natural Foods роблять акцент на органічних та натуральних інгредієнтах, що приваблює зростаючий сегмент споживачів, які дбають про своє здоров'я.

Migros та Back to Nature's Food Company, LLC роблять свій внесок завдяки своїм регіональним сильним сторонам та відданості принципам сталого розвитку, тоді як Dr. Oetker та Attune Foods зосереджуються на інноваціях та диверсифікації продукції. Freedom Foods Group посилює динаміку ринку, роблячи акцент на безалергенних та збагачених злаках [13].

Загалом, ці ключові гравці сприяють зростанню ринку сніданкових пластівців завдяки стратегічним інноваціям, широкому асортименту продукції та потужним мережам дистрибуції, задовольняючи мінливі вподобання

споживачів та харчові тенденції. Їхній сукупний вплив забезпечує динамічність та конкурентоспроможність ринку.

Висока частка ринку сніданкових пластівців Північної Америки (США, Канада, Мексика), яка становить 42,3% на рисунку 1.4, зумовлена сильним споживчим попитом, відомими брендами та високим рівнем інновацій у продуктах. Культурна перевага регіону щодо пластівців як основного продукту для сніданку підтримує це домінування. Великі бренди, такі як Kellogg's та General Mills, постійно представляють нові продукти та смаки, задовольняючи потреби споживачів, які дбають про своє здоров'я та прагнуть зручності. Високий рівень доходу та насичений спосіб життя північноамериканських споживачів ще більше сприяють стабільному розвитку ринку пластівців.

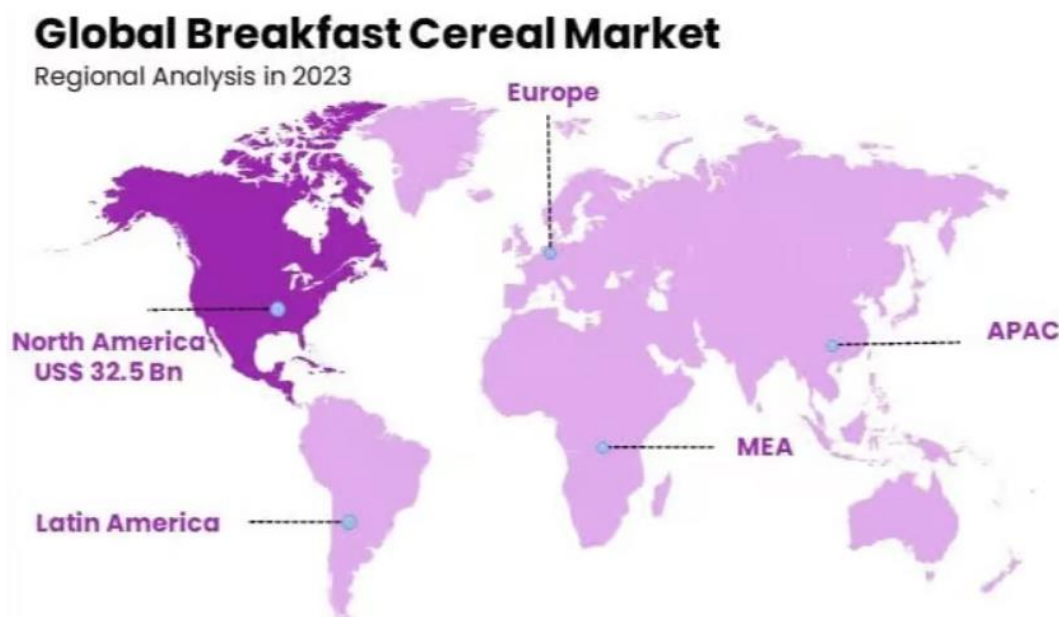


Рис 1.4. Регіональний аналіз сніданкових пластівців, 2023 р., %

Джерело: [13]

Європа займає 30,5% ринку, що зумовлено високим попитом на органічні та натуральні злаки. Ринок характеризується високою обізнаністю споживачів щодо користі для здоров'я та перевагою якісних інгредієнтів. Прогнозується, що ринкова вартість зростатиме зі середньорічним темпом зростання (CAGR) у 2,8%.

Азіатсько-Тихоокеанський регіон займає 15,4% ринку, де швидка урбанізація та зростання доходів населення стимулюють зростання. Регіон переживає перехід до західних харчових звичок, включаючи споживання пластівців для сніданку. Очікується, що ринок зростатиме зі середньорічним темпом зростання (CAGR) на рівні 5,1%, що відображає значний потенціал зростання.

Регіон Близького Сходу та Африки займає 6,7% ринку. Ринок зростає завдяки підвищенню обізнаності про здоров'я та зростанню урбанізації. Однак зростання повільніше порівняно з іншими регіонами, з прогнозованим середньорічним темпом зростання 2,4%.

Латинська Америка має 5,1% частки ринку. Зростання регіону зумовлене підвищенням обізнаності споживачів щодо здоров'я та благополуччя, а також зростанням середнього класу. Очікується, що ринок зростатиме зі середньорічним темпом зростання (CAGR) на рівні 3,0%, завдяки розширенню роздрібної інфраструктури та зростанню доходів населення.

Ринок сніданкових пластівців Північної Америки виграє від значних маркетингових зусиль та широкої роздрібної доступності. Зростаюча тенденція до здоровіших харчових звичок призвела до збільшення попиту на цільнозернові, з високим вмістом клітковини та низьким вмістом цукру пластівці. Крім того, розвинена інфраструктура регіону підтримує ефективне управління розподілом та ланцюгом поставок, забезпечуючи доступність продукції.

Очікується, що присутність Північної Америки на ринку залишатиметься сильною, з постійним впровадженням інновацій продуктів та зосередженням на тенденціях здоров'я та благополуччя. Регіон, ймовірно, демонструватиме стабільне зростання, зумовлене зростанням споживчої переваги поживних та зручних варіантів сніданку. Прогнозується, що ринок зростатиме зі сукупним річним темпом зростання (CAGR) 3,2% протягом наступних п'яти років, зберігаючи свою лідерську позицію на світовому ринку сніданкових пластівців [13].

Ринок сухих сніданків в Україні насичений і може запропонувати потенційному споживачу широкий вибір продукції як вітчизняного так і іноземного виробництва. Потрібно відмітити той факт, що національні виробники не в змозі повністю задовольнити потреби споживачів, оскільки на ринку присутня велика кількість іноземних аналогів, яким споживачі віддають перевагу через їх відомість та якість. Велика частка ринку зайнята іноземними брендами, виробництво яких знаходиться в Україні.

Серед українських виробників сухих сніданків можна відмітити такі промислові гіганти: ЗАТ "Дніпропетровський комбінат харчових концентратів" (ТМ «Золоте зерно»), ВАТ «Лантманнен Акса» (ТМ «Start»), ТОВ «Біосен» (ТМ «Vico»), Sunny Food LLC (Doctor Benner), ЗАТ «АВК» (ТМ «Мікс», «Мажор»). Продукція даних виробників знаходиться в низькому та середньому цінових сегментах і тому доступна широкому колу споживачів. Хоча домінування на ринку сухих сніданків українського виробника, боротьбу за гаманці споживачів продовжують і такі компанії, як: «Nestle» (Швейцарія), «Kellogg» (Америка), «Briggen» (Німеччина), «ОХО» (Литва), а також російські, польські, чеські виробники [14].

Найбільшим виробником в Україні з виготовлення каш швидкого приготування є Сквирянка, яка окрім готових сніданків виготовляє багато каш та інших товарів з зерна. Обсяги виробництва інших є меншими, але більшість, як Терра, Лантманнен, Добродія, зосередженні лише на ринку сніданків, тому незалежно від обсягу можуть бути конкурентом на рівні Сквирянки з її розгалуженим виробництвом [15-18].

Основними експортерами злакової продукції є компанії Lantmanen та Терра, які виготовляють Пластівці, Мюслі, Подушечки, Готові каші, Батончики та Снеки. Продукція цих виробників постачається не тільки кінцевим споживачам, а і для виробників, які на базі сировини виготовляють свою власну продукцію для задоволення локального попиту.

Дослідження уподобання споживачів відносно брендів моментальних сніданків та каш швидкого приготування проводилися аналітиками

інфестиційного холдингу PROCAPITAL GROUP Proconsulting на основі платформи Фаворити Успіху рисунок 1.5.

Завдяки рекламній кампанії споживачі більш обізнані про бренд Nestle – він займає 4 з 7 сходинок в рейтингу (Nesquik, Lion, Gold Flakes, Kosmostars). Окрім Nestle, товари Raisio – Nordic має високу довіру українських споживачів.

Не дивлячись на ситуацію можна стверджувати, що в країні дана галузь набирає оберти, з 2021 року ємність збільшилась на 5% відсотків, що є незначним, але позитивним показником. Цей фактор демонструє як готовність продовжувати роботу основних гравців, так і наявність попиту.

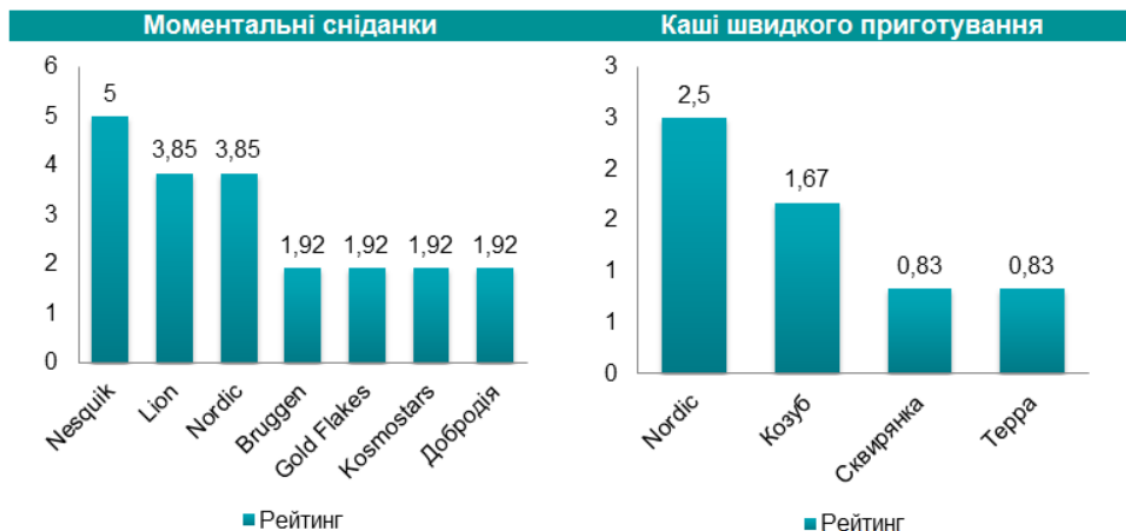


Рис. 1.5. Споживчі переваги щодо брендів на ринку сухих сніданків

Джерело: [10]

Україна входить в Топ-10 країн-виробників сухих сніданків, а кожен восьмий українець регулярно їсть мюслі, пластівці, фігурні вироби або каші швидкого приготування [10].

Виробник Lantmännen сухих сніданків під брендами Start! та АХА вважають, що одним із найважливіших споживчих трендів, який впливає на індустрію, є Health and Wellness. Споживачі стають все більш свідомими щодо свого здоров'я, і це суттєво впливає на вибір харчових продуктів, які вони

купають, і загалом суттєво змінює купівельну поведінку. Цей тренд надто актуалізувався саме під час пандемії COVID-19 і продовжує розвиватись завдяки збільшенню інтересу до дієтології та здорового харчування.

Результати міжнародних дослідницьких компаній свідчать про те, що споживання продуктів, які мають додані цінності для здоров'я, у всьому світі зросли на 4%. Компанія Lantmännen зосереджується на тому, що важливо для споживачів, тому у 2023 році вони почали відмовлятися від використання пальмової олії в нашому виробництві сухих сніданків. Заміна пальмової олії на соняшникову високоолеїнову олію стає важливим кроком у забезпеченні здорового харчування населення і є доказом зобов'язання Lantmännen до сталого виробництва та здорового способу життя. А це в свою чергу допомагає розширювати асортимент нових «здорових» продуктів та стратегічно розвиватися компанії.

В Україні багато представлених іноземних брендів сухих сніданків, зокрема – це Nesquik, Lion, Gold Flakes, Sante та бренди Start! і АХА (які хоч і належать до міжнародного холдингу, але повністю виробляються в Україні). Водночас на ринку сухих сніданків також є багато і вітчизняних виробників. За даними аналітиків Pro-Consulting, компанія «Сквирянка» є великим українським виробником у галузі переробки продуктів з зернових. Компанія виготовляє готові каші, борошно, вівсяні пластівці та інші зернові продукти. Іншими великим гравцем є Lantmännen, який виробляє не тільки каші, але й різні види екструдованих сухих сніданків, таких як кукурудзяні пластівці, кульки, фігурки, подушечки, гранолу та зернові батончики. Виробник Терра відомий виробництвом граноли та каш швидкого приготування [14].

Лідером у Північній Європі в галузі сільського господарства, виробництва харчових продуктів, машинобудування, біоенергетики є шведська компанія Lantmännen. При виробництві харчових продуктів головними принципами роботи Lantmännen є висока якість та натуральність сировини, виробництво без штучних добавок та консервантів. Не випадково символом Lantmännen є паросток – символ життя. Адже вони беруть

найкорисніше від землі та створюємо умови для повноцінного життя, виготовляючи безпечні та високоякісні продукти харчування.

Безпечність та якість харчових продуктів компанії Lantmännen підтверджується стандартом BRCS, який був розроблений роздрібними продавцями, експертами харчової промисловості та суміжними організаціями, щоб допомогти харчовій промисловості дотримуватися законодавства з безпеки харчових продуктів. BRCS вперше був опублікований BRC - Британським роздрібним консорціумом у 1998 і на даний час діє вже його 9-та версія. Сьогодні цей стандарт є міжнародно визнаним еталоном практики з точки зору безпечності та якості.

Культура харчової безпеки, яка полягає в загальних цінностях Компанії, місії переконання і нормах, що впливають на мислення і поведінку кожного працівника ПрАТ «Лантманнен Акса». Це усвідомлена турбота про споживача при виконанні щоденних посадових обов'язків при виробництві безпечних, автентичних та якісних харчових продуктів [17].

Датою заснування заводу ПрАТ «Дніпропетровський комбінат харчових концентратів» є 1937 рік, і початок будівництва першого на території СРСР цеху, який спеціалізувався на виготовленні сухих сніданків. Місією даного заводу є зберегти традиції та впроваджувати інновації, увійти в кожну родину з якісними і смачними продуктами. У 2010 рік – стартував процес виготовлення сухих сніданків у вигляді хрустких кульок, які випускаються під ТМ «Mr. Croco». Пізніше лінійку доповнили кільцями, фігурними виробами у вигляді динозавриків і мега-кульками. Початок виготовлення екструзійних кукурудзяних пластівців припадає на 2015 рік, які випускаються під ТМ «Злаково». Підприємство завжди виготовляло продукти з якісної сировини, на сьогодні асортимент ПрАТ «ДКХК» налічує понад 200 найменувань продукції. Якість продукції неодноразово підтверджувалася міжнародними документами. У 2018 року комбінат отримав сертифікат ISO 9001: 2015, а в 2020 році — ISO 22000: 2019 [19].

Сьогодні комбінат є одним з найбільших в Україні виробників сухих сніданків, кукурудзяних паличок та ін. Продукція ДКХК успішно реалізується не тільки на внутрішній ринок, а й за кордон — в Грузію, Казахстан, Туркменістан, Молдову, Німеччину, США та ін.

Sunny Food LLC провідний в Україні виробник готових сніданків та продуктів здорового харчування. Компанія була заснована у 2003 році. Ми прагнемо бути лідерами в інноваціях, розвитку та виробництві продукції, яка є легким та смачним шляхом до здоров'я, краси та гармонії.

В основі політики компанії Doctor Benner лежить безкомпромісний контроль якості продукції на всіх стадіях виробництва та збуту. Для виконання цього завдання ми ретельно перевіряємо сировинну базу, контролюємо санітарний стан виробничих та складських приміщень, підбираємо відповідальний та компетентний персонал. Виробництво має сертифіковану систему менеджменту безпечності харчової продукції, яка відповідає вимогам міжнародного стандарту ISO 22000:2018, що дозволяє нам випускати якісний та безпечний продукт.

Перевагами даної компанії є: натуральні складові (цільне зерно, фрукти, мед), власне виробництво дозволяє контролювати всі етапи виробництва, забезпечуючи високу якість і оптимальну ціну продукції (власний інноваційний цех і відділ розробки і дослідження) та екологічно чиста продукція.

Продукція «Sunny Food LLC» активно співпрацює з провідними українськими та міжнародними торговельними мережами, серед яких: «Ашан», «Сільпо», «АТБ маркет», «Велика кишеня», «Novus», «Таврія», «Альянс Маркет». Продукція заводу представлена більш ніж у 15 000 торгових точках [20].

Згодом робота з торговими мережами переросла в більш тісну співпрацю. З 2003 року ми активно розвиваємо напрямок Private Label і на сьогоднішній день продукція заводу реалізується під такими торговими марками: «Thebabyfarm», Китай (мюслі, гранола, горішки), «Crane», Китай (гранола),

«Геркулес», Україна (мюслі, пластівці), ТМ «Еколенд», Україна (мюслі), ТМ «Аліска», Україна (каші, готові сніданки), ТМ «Премія», Україна (готові сніданки, мюслі), ТМ «Повна чаша», Україна (мюслі), ТМ «Наш продукт», Україна (мюслі), ТМ «Екстра», Україна (мюслі), ТМ «Народна», Україна (мюслі), ТМ «Фуршет», Україна (мюслі, кранчи, готові сніданки, вівсяні пластівці), ТМ «Суббота», Україна (мюслі), ТМ «Nora», Румунія, Молдавія (мюслі) і ін.

Нішевий сегмент сухих сніданків включає ТМ «Золоте Зерно» – найбільшого вітчизняного виробника на ринку. Вона має широкий асортимент кукурудзяних сніданків для будь-якої аудиторії. Позиціонування продукту викликає у споживачів спогади дитинства. Продукція ТМ «Золоте Зерно» масово купується та продається по всій Україні. Незважаючи на велику кількість років у галузі, бренд залишається інноваційним, впроваджує нові продукти та залишається активним у ЗМІ.

Інший гравець ринку, компанія «Добродія Фудз», повідомив у січні 2024 року про розширення лінійки каш швидкого приготування ТМ «Добродія». Так, у продуктовому портфелі тепер представлені порційні каші на основі гречаних пластівців вагою 60 г. Збільшена порція для дорослої людини містить понад 200 г готового до вживання продукту.

Nestlé на своєму нинішньому етапі розвитку в Україні є беззаперечним лідером у сфері виробництва продуктів харчування. Сьогодні компанія просуває на українському ринку продукцію торгових марок NESCAFÉ, Nesquik, Coffee-mate, Nuts, KitKat, Lion, Purina, Gerber, „Світоч”, „Торчин” та „Мівіна”, котрі користуються великою популярністю серед споживачів.

Компанія успішно працює і в таких напрямках, як дитяче та спеціальне харчування, корми для домашніх тварин, готові сніданки та морозиво. Швидкими темпами розвивається підрозділ Nestlé Professional, який пропонує комплексні та інноваційні рішення у сфері харчування „поза домом”.

Nestlé разом з партнерами впроваджує регенеративні практики сільського господарства. Зміни клімату створюють величезні ризики для людства в

цілому та майбутнього продовольчих систем зокрема. Більше двох третин вуглецевого сліду Nestlé утворюються внаслідок виробництва сільськогосподарської продукції, яка є інгредієнтами для продуктів компанії.

Для скорочення викидів Nestlé разом із своїми постачальниками буде змінювати процес виробництва харчових продуктів та інгредієнтів для них. Nestlé закликає фермерів застосовувати такі техніки, як постійний ґрунтовий покрив, сівозміна та обмежена обробка ґрунту. Це допомагає зв'язувати більше вуглецю й води у землі та створювати здоровіші ґрунти та ландшафти.

Тому Nestlé удвічі зменшить обсяг викидів парникових газів від своєї діяльності до 2030 року, а до 2050 року планує досягти нульового балансу викидів. Нульовий рівень викидів означає, що компанія рухається до суттєвого скорочення викидів на всьому шляху виробництва та постачання продуктів харчування, а залишки викидів Nestlé компенсуватиме за допомогою проєктів з відновлення ґрунтів та лісів.

Згідно з планом, компанія також працює над екологічністю пакування своєї продукції. До 2025 року упаковка всієї продукції Nestlé буде придатною до повторного використання або переробки.

Nestlé в Україні вже сьогодні впроваджує зміни — так, вже 98% упаковки кондитерських виробів компанії є придатними до переробки, а упаковка цукерок «Світоч» в коробках готова до переробки на 100% [21].

Головна мета Nestle – сприяти підвищенню якості життя споживачів по всьому світу, пропонуючи їм корисні, смачні та якісні продукти харчування і напої та залучаючи їх до здорового способу життя. Саме ця мета і відображена у незмінному впродовж багатьох десятиліть девізі компанії: «Якість продуктів, якість життя» (Good Food – Good Life). Також кампанія допомагає створювати майбутнє без відходів, яке полягає в тому, щоб наше пакування не потрапляло на звалище або не ставало сміттям. Ми допомагаємо створити майбутнє, де розумно розроблено пакування, інноваційні нові матеріали, краща інфраструктура переробки та пакування, яке можна використовувати повторно або поповнювати, запобігатимуть відходам на землі і в океанах [21].

Головною задачею у виробників круп та виробників сировини – це забезпечення крупами внутрішнього ринку. І в мирний час 90% ринку круп (за винятком кукурудзяних та вівсяних) йшли для українського споживача [22-23].

Попри складні часи для країни, галузь сухих сніданків продовжує розвиватися. Стабільний попит на сухі сніданки, каші, снеки, батончики та інші корисні харчові продукти дає можливість бізнесу продовжувати свою діяльність, задовольняючи потреби споживачів. Так, від початку 2021-го до кінця першого кварталу 2023-го обсяг ринку сухих сніданків в Україні збільшився на 5%. Це свідчить про сталий попит від споживачів, що стимулює розвиток компаній, які демонструють готовність розвивати ринок в умовах війни [10].

Попри підвищення конкуренції з імпортними товарами, локальні виробники розширюють свої потужності та запускають нові лінійки продуктів. Зокрема, Lantmännen запустив кілька нових продуктів в Україні, зокрема в категорії фігурок (кульки зі смаком карамелі та какао, солоні каші та пюре швидкого приготування), а також розширив асортимент батончиків для експортного ринку.

1.2. Класифікація та асортимент харчових концентратів

Харчові концентрати являють собою продукти, які готові до вживання або вимагають незначної термічної обробки. Важливою особливістю харчових концентратів є низький вміст вологи від 4 % до 10%, що сприяє їх тривалому зберіганню без суттєвого зниження якості, а також високої концентрації поживних речовин і хорошій засвоюваності [24-25].

Харчові концентрати – це механічні суміші різної сировини, яка попередньо пройшла обробку, а потім відібрана за розробленою рецептурою. Вони також можуть бути більш складними сумішами, отриманими в процесі

механічної обробки, коли окремі види сировини тісніше контактують один з одним і втрачають свою індивідуальність.

Харчові концентрати – це зневоднена та звільнена від неїстівних частин суміш продуктів рослинного та тваринного походження, максимально підготовлена до споживання. Вони мають низку характеристик, які вигідно відрізняють їх від інших натуральних продуктів. До цих характеристик належать:

- малий об'єм та вага,
- висока концентрація поживних речовин,
- висока харчова цінність,
- доступність для споживача,
- легкість приготування,
- тривалий термін зберігання.

Зниження ваги та маси концентратів досягається шляхом зневоднення та видалення неїстівних частин із сировини, а також брикетуванням. Завдяки цьому вони відрізняються гарною транспортабельністю, потребують значно менше пакувальних матеріалів, транспортних засобів для транспортування, складських приміщень для зберігання.

Високий ступінь концентрації поживних речовин досягається завдяки максимальному зневодненню напівфабрикатів, що входять до складу концентратів (зернові, овочі, м'ясо, риба тощо), та завдяки використанню концентрованих матеріалів як сировини (жир, цукор, ячний порошок, сухе молоко тощо).

Висока харчова цінність концентратів зумовлена використанням різноманітних високоякісних продуктів у найсприятливіших для організму людини пропорціях, а також введенням до рецептури вітамінів, мінеральних солей та білкових продуктів.

Споживча готовність та легкість приготування страв з концентратів забезпечуються відповідною технологічною (термічною та механічною) обробкою сировини.

Тривалий термін зберігання концентратів зумовлений їх низьким вмістом вологи, що створює несприятливі умови для розвитку та життєдіяльності мікроорганізмів, а також затримує перебіг ферментативних та неферментативних процесів, що спричиняють погіршення якості концентратів. Термін зберігання концентратів залежить від складу рецептури та способу технологічної обробки.

Гарантований термін зберігання концентратів варіюється від трьох місяців до одного року.

В останні роки відбувається розширення асортименту й збільшення випуску харчових концентратів, вдосконалення технології за рахунок більш широкого впровадження сублімаційної сушки, застосування нових матеріалів для упаковки. Харчова цінність концентратів визначається складом сировини і може бути значно підвищена за рахунок раціонального підбору продуктів, введення в рецептуру збагачувачів, а також технологічної обробки, що дозволяє підвищити засвоюваність концентратів [24, 26-27].

Вітчизняна промисловість виробляє більше 300 найменувань харчових концентратів. Згідно діючих стандартів в основі класифікації харчових концентратів лежить їхнє споживче призначення.

Залежно від споживчого призначення різноманітні асортименти концентратів ділять на наступні основні групи:

- харчові концентрати перших обідніх страв — супи бобові, круп'яні, з макаронних виробів, овочеві, овочево-круп'яні, овочево-бобові, молочні, борщі, щі, м'ясні бульйони;

- харчові концентрати других обідніх страв – каші з вмістом жиру від 2 % до 15 %, овочеві, овочево-бобові, овочево-круп'яні, каші з макаронних виробів, круп'яні пудинги, плови з рису і м'яса, м'ясні начинки;

- харчові концентрати солодких страв – десерти (киселі, муси, желе, десертні пудинги, креми заварні і желейні, кава, какао з молоком;

- харчові концентрати для приготування соусів;

- харчові концентрати для дитячого і дієтичного харчування;
- харчові концентрати — напівфабрикати борошняних виробів (кекси, торти, печиво, млинці, пельмені, пироги);
- харчові концентрати - сухі сніданки, готові до вживання, виготовлені з різних злаків: пластівці, палички, повітряні зерна та ін.
- харчові концентрати напоїв — напої з вмістом розчинної кави, зерен ячменю, коренів женьшеню і ехінацеї тощо [28].

У Державному стандарті України 2903:2005 «Концентрати харчові. Сухі сніданки» зазначено, що даний стандарт поширюється на сніданки сухі, продукти, одержані під час термічного оброблення у спеціальних апаратах зерна, крупи, борошна або їх суміші з можливим застосуванням картопляних продуктів із подальшим нанесенням різних харчових добавок, введенням начинок в оболонку або без них, повністю готові до споживання без додаткового кулінарного оброблення, фасовані з призом-сюрпризом або без нього і призначені для реалізування через торговельну мережу [29].

Сухі сніданки залежно від технології виробництва поділяють на рис. 1.6.



Рис. 1.6. Класифікація сухих сніданків залежно від виробництва

За зовнішнім виглядом сухі сніданки поділяють на види:

- повітряні зерна;

- круп'яні палички;
- круп'яні батончики;
- круп'яні подушечки;
- круп'яні трубочки;
- фігурні вироби;
- хлібці;
- сухарики [29].

Асортимент сухих сніданків дуже широкий, і це дозволяє виробникам формувати асортимент залежно від наявності сировини та виробничих можливостей.

1.3. Характеристика факторів, що впливають на якість сухих сніданків

Одним з найважливіших та найперспективніших напрямків розвитку харчової промисловості є виробництво повноцінних харчових продуктів за складом та споживчими властивостями.

На сучасному етапі технологічного розвитку традиційні методи виробництва харчових продуктів потребують істотного вдосконалення. Це зумовлено тим, що властивості сировини змінюються під впливом усього харчового ланцюга – від якості посівного матеріалу та ґрунтів до рівня очищення й способів переробки сільськогосподарської продукції.

Подальший прогрес суспільства передбачає широке впровадження сучасних технологій обробки сировини, що дозволяють отримувати продукти високої якості, а також створення харчових продуктів спеціального призначення. Їх споживання має сприяти зменшенню негативного впливу факторів довкілля на організм людини.

Відомо, що в природних продуктах не міститься повного спектра необхідних поживних речовин, тому лише поєднання різних видів їжі може забезпечити організм усім потрібним. Саме це підсилює актуальність

розширення асортименту функціональних харчових продуктів, у тому числі й концентратів [30].

Харчування повинне не тільки задовольняти фізіологічну потребу організму людини в основних харчових речовинах і енергії, але і виконувати лікувально-профілактичну функцію, а також сприяти захисту організму від несприятливих чинників навколишнього середовища.

Останніми роками велика увага приділяється питанням збагаченню харчових продуктів вітамінами і запобіганню їх окисленню. Часто вітамінізація продуктів зумовлює не тільки підвищення їх вітамінної цінності, але і покращує якісні показники готової продукції.

Сучасний підхід до розробки рецептур харчових продуктів базується на виборі певних видів сировини та додаткових компонентів у співвідношеннях, що забезпечують досягнення цільової харчової цінності готового продукту, яка визначається кількісним вмістом та якісним складом поживних речовин, органолептичними властивостями продукту, а також показниками якості та безпеки продукту.

Світова практика показує, що для збагачення харчових продуктів потрібно обирати продукти масового споживання, до яких відносяться зернові продукти: крупи, каші швидкого приготування, сухі сніданки та ін. При цьому виробництво зернових продуктів функціонального призначення є найбільш дешевим порівняно з виробництвом інших харчових продуктів.

Екструзійні технології являються одним із перспективних напрямів створення сучасних функціональних харчових продуктів. В Україні виробляють такі зернові продукти нового покоління, як готові до вживання сухі сніданки, зернові хлібці, батончики з подрібнених зерен з різноманітними добавками, швидкорозчинні каші та інші продукти, виготовлені на основі пшениці, кукурудзи, рису, ячменю або їхніх сумішей, з добавками та вітамінами.

Виробники сухих сніданків приділяють велику увагу збагаченню цих продуктів, додаючи до їх складу різні корисні компоненти.

Якість сухих сніданків визначається за органолептичними, фізико-хімічними та мікробіологічними показниками. Регламентується вміст важких металів та радіонуклідів.

Фактори, що впливають на якість сухих сніданків:

- сировина;
- склад та технологія виробництва;
- безпечність продукту;
- упакування та умови зберігання.

Основною вихідною сировиною для екструдованих харчових продуктів використовують традиційні зернові культури, які багаті на вуглеводи, клітковину, вітаміни групи В, характеризуються низьким вмістом білків (найважливіших незамінних амінокислот:треонін, лізин, метіонін+цистин), а також мінерали, такі як залізо, магній, фосфор і цинк. Вони є ключовим джерелом енергії для організму.

В кампанії Nestle інгредієнтом №1 понад 90% рецептур готових сухих сніданків цільні злаки. Це перша велика світова компанія-виробник готових сухих сніданків, яка взяла на себе зобов'язання зробити цільні злаки своїм основним інгредієнтом. З 2003 року вони збільшили вміст цільних злаків у наших продуктах на 50%.

Поживність: цільні злаки дають нам змогу отримати всі 3 частини зерна (висівки, крохмалистий ендосперм і зародок) у тих самих пропорціях, у яких вони зустрічаються в природі. Це чудова комбінація поживних речовин! Основним інгредієнтом усіх наших товарів із зеленим маркуванням є цільні злаки, а отже вони є джерелом клітковини й рекомендовані як частина здорового та збалансованого харчування.

Готові сухі сніданки Nestle збагачують завдяки додаванню вітамінів і мінеральних речовин до більшості з них, проте їхня кількість залежить від географічного розташування й чинного законодавства. Щоразу, коли додаються вітаміни або мінеральні речовини до нашої продукції, ми

гарантуємо, що їхній вміст складає щонайменше 15% від рекомендованої добової норми на порцію.

Протягом останніх 19 років команди Nestle безперервно працюють над удосконаленням рецептів: збільшення кількості цільних злаків, зменшення вмісту цукру (з 2013 року зменшили вміст цукру в продукції на 20%) й солі (з 2003 року – на 25%), вилучення штучних барвників та ароматизаторів.

Більшість хрустких, смачних і виготовлених із цільних злаків готових сухих сніданків Nestlé збагачені 5 вітамінами та 2 мінеральними речовинами, зокрема рибофлавіном, ніацином, В6, фолієвою кислотою, пантотеновою кислотою, залізом, кальцієм та іноді вітаміном D [21]. Необхідні вітаміни та мінерали сприяють: нормальному енергетичному метаболізму (Рибофлавін (В2), ніацин (В3), пантотенова кислота (В5), піридоксин (В6), кальцій (Са), залізо (Fe)); підтриманню нормальному стану шкіри (Рибофлавін (В2), ніацин (В3)); належній роботі нервової системи (Рибофлавін (В2), ніацин (В3), піридоксин (В6), кальцій (Са)); підтримують процес кровотворення (Піридоксин (В6), фолієва кислота (В9), залізо (Fe), рибофлавін (В2)); необхідні для нормального поділу клітин (Фолієва кислота (В9), кальцій (Са), залізо (Fe)); підтримують імунну систему та нормальний стан кісток та зубів; зниженню почуття втоми; когнітивному розвитку (Залізо (Fe)).

Також дана кампанія зобов'язує себе впроваджувати практики сталого аграрного виробництва, які сприяють довготривалій стійкості виробництва, створенню сталих джерел існування, зменшенню викидів вуглецю, захисту біорізноманіття та збереженню і примноженню природних ресурсів. А саме: знижують надлишок пакувальних матеріалів та до 2025 року планують зробити 100% нашого пакування з урахуванням можливостей подальшої переробки (в Україні інфраструктура роздільного збору та переробки упаковки лише розвивається); запроваджують нульові викиди парникових газів до 2050 року (внесок у досягнення цілей Паризької кліматичної угоди); зменшення забору (використання) води на наших фабриках у порівнянні з

попереднім роком (з 2018 року скоротили забір води на 21% на всіх об'єктах); продовжують вивозити тверді відходи на утилізацію з усіх наших об'єктів [21].

Команда кампанії Nestle прагнемо постійно вдосконалюють поточні продукти й розширюють наш асортимент, і пропонує споживачам готові сухі сніданки, які:

- відповідають потребам наших споживачів. Наше прагнення кращих сніданків з нами назавжди.
- містять порівняно менше солі й цукру, більше цільних злаків і додані основні поживні речовини;
- створені відповідно до сучасних тенденцій у харчуванні та наукових досліджень;
- демонструють нові способи створення чудового смаку.

Якість складу їжі характеризується вмістом білків, жирів, вуглеводів, мінеральних солей та вітамінів у раціоні. У сучасних рекомендаціях співвідношення білків, жирів та вуглеводів прийнято як 1:1,2:4,6, тобто на 1 г білка необхідно забезпечити 1,2 г жирів та 4,6 г вуглеводів.

Фактичні дані харчової цінності, співвідношення основних речовин та енергетичної цінності сухих сніданків представлені у таблиці 1.1.

Таблиця 1.1. Харчова та енергетична цінність сухих сніданків (а саме фігурних виробів та кукурудзяних батончиків)

Назва продукту	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Співвідношення основних речовин	Енергетична цінність 100 г, ккал
Неглазуровані					
З глюкозою	8,4	8,8	74,3	1:1:8,8	391,0
Солоні	9,3	8,0	73,1	1:0,9:7,9	391,6
Солодкі	8,4	8,9	76,9	1:1,1:9,2	401,2
Глазуровані					
Солодкі	9,1	1,4	71,3	1:0,2:7,8	327,8
З глюкозою	9,1	1,4	72,2	1:0,2:7,9	344,0
Кукурудзяні батончики повітряні					
Неглазуровані					
Солодкі	6,3	13,4	70,0	1:2,1:11,1	435,3
Солоні	7,3	13,5	62,6	1:1,9:8,6	407,8
Глазуровані					
Солодкі	5,9	0,8	83,2	1:0,1:14,1	365,2

Дані за енергетичною цінністю сухих сніданків показали, що калорійність виробів знаходиться у діапазоні 242 (хлібці пшеничні) – 435,3 ккал (круп'яні батончики повітряні солодкі) на 100 г продукту. Найвища енергетична цінність у кукурудзяних паличках і кукурудзяних батончиках, солодких за рахунок великого вмісту жиру, який знаходиться у широких межах (від 0,8 до 15%) [27]. Енергетична цінність у солодких неглазурованих фігурних виробх найвища 401,2 ккал на 100г продукту, і найнижча у глазурованих солодких – 327,8 ккал.

Аналіз показує, що чіткої залежності енергетичної цінності сніданків при їх розподілі на види немає. Навіть у межах кожної групи сніданків такої залежності немає. Це пояснюється тим, що склад рецептури продукту відрізняється як кількістю компонентів, що входять до нього, так і видами сировини, які мають різну калорійність. Тому перспективним напрямом в даній галузі є створення нових продуктів із заданою харчовою та енергетичною цінністю за допомогою збалансованого рецептурного складу з підвищеним вмістом зернової сировини та клітковини, зменшення цукру та солі і збагаченням вітамінами та мінералами.

Технологія виготовлення сухих сніданків включає в себе основні етапи:

1 етап: відбір якісної сировини (злаків — вівса, кукурудзи, пшениці та ячменю, а також фруктів та горіхів). В основному при виготовленні сухих сніданків використовується цільне зерно. Цільне зерно зберігає усі частини цілого неочищеного зерна, тому на виході у зерновій основі більше білків та складних вуглеводів, клітковини, вітамінів групи В. Таким чином в готових продуктах повністю зберігаються вітаміни, поживні речовини та клітковина.

2 етап: зі злаків готують зернову основу : злакові інгредієнти проходять помел, змішуються різні компоненти (вівсяні, пшеничні та кукурудзяні пластівці, рисово-вівсяні кульки), додаються мілкі інгредієнти (сіль, цукор, какао, глюкозний сироп) в залежності від смаку та технології виготовлення продукту.

3 етап: формування: суміш надходить у варочний екструдер для варки тіста. Після маса формується в фігурні вироби різної форми – кульки, кільця, подушечки.

4 етап: запікання: готові форми продукту прямують на запікання в сушарку принципу тостер для набування хрусткої консистенції.

5 етап: глазурування: після обсмаження продукт потрапляє на глазурування, де набуває різних смаків (шоколадний, медовий та ін.). Далі прямують на досушування.

6 етап: пакування: готова продукція потрапляє на лінію пакування.

7 етап: контроль через металодетектор і контроль ваги (даний етап застосовує компанія Lantmannen). Якщо хоч якийсь параметр не відповідає нормі – бракована коробка передається у лабораторію, де її вміст аналізують спеціалісти і готова до реалізації споживачам.

Багато в чому на користь і якість сухих сніданків впливає спосіб і технологія виробництва. Спочатку така їжа являла собою пресовані висівки, що не мають ніяких добавок. Природно, вони були не досить смачними, але корисними і дешевими. Поступово технології виробництва розвивалися. Зараз на полицях магазинів можна зустріти такі різновиди цього продукту:

Пластівці – зазвичай виготовляються без будь-яких добавок з різних видів круп шляхом розрізання та розплющування на тонкі пластинки. Пластівці, які не потребують варіння, проходять додаткове термооброблення. Для цього зерно пропарюють, варять або обробляють інфрачервоними променями, потім розплющують і висушують.

Мюслі – це коктейль з різних злакових пластівців з додаванням сухофруктів, ягід та горіхів. Мюслі бувають двох видів: традиційні і запечені. Запечені мюслі – це злакові пластівці доведені до хрусткого стану з додаванням сушених фруктів, горіхів, цукатів і меду. До них відноситься гранола, кранчі. У лінійці АХА компанії Lantmannen – мультизернові пластівці, каші для всієї родини, пластівці з висівками, мюслі “4 злаки”, хрусткі мюслі, каші миттєвого приготування і зернові батончики [17].

Снеки – до них належать різні подушечки, кульки та інші фігурки зі злаків. Вони виготовляються з рису, вівса, жита або кукурудзи під високим тиском на пару, щоб зберегти максимум вітамінів та мінеральних речовин.

Для того, щоб сухі сніданки стали частиною здорового раціону, важливо зверта увагу на: склад (обирати продукти з цільнозернових злаків та клітковини мінімальною кількістю цукру (менше 10 г на 100 г) і без штучних добавок); калорійність: для дітей і дорослих, які слідкують за вагою, обирайте продукти з калорійністю до 350 ккал на 100 г; віддавати перевагу продуктам, збагаченим вітамінами та мінералами з натуральними добавками; тип обробки: неглазуровані пластівці чи мюслі, які не обсмажувалися в олії, зберігають більше поживних речовин.

У найближчій перспективі обсяг ринку сухих сніданків в Україні може збільшитися. Така тенденція пов'язана переважно зі зростанням внутрішнього виробництва, адже дедалі більше споживачів надають перевагу смачній та швидкій у приготуванні їжі.

ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 1

Тенденції здорового способу життя, інноваційні смаки та збагачення вітамінами та мінералами ще більше стимулюють зростання ринку. Серед основних гравців – компанії з виробництва продуктів харчування та напоїв, роздрібні торговці та бренди здорового харчування. Ринкові тенденції вказують на постійне зростання зі зростаючою увагою до здорових та органічних злакових продуктів.

Ринок сухих сніданків очікує стрімкого зростання, що підкріплюється глобальним переходом до здоровіших харчових звичок та регіональними уподобаннями щодо певних властивостей продукту. Компанії в цій сфері повинні зосередитися на інноваціях та узгодженні своїх пропозицій з тенденціями у сфері здоров'я споживачів, щоб скористатися новими можливостями. Стратегічні інвестиції в дослідження та розробки, а також маркетингові зусилля, що підкреслюють користь для здоров'я, будуть

ключовими для отримання конкурентної переваги на динамічному ринку. Можливості зростання включають зростання популярності рослинних та альтернативних інгредієнтів, персоналізоване харчування та моделі прямих продажів споживачам.

Ще одним плюсом галузі є те що іноземні гравці втратили свої позиції через падіння загального імпорту до України в 2022 році, і багато елементів ніші не зайняті. Іноземні партнери навіть в 2023 році не готові повертатися до обсягів постачання попередніх років, і ці обсяги є нішею для розвитку вітчизняних підприємств.

За нинішніх умов можна очікувати подальшого зростання ринку, насамперед у сегменті пластівців і каш, які для багатьох родин стали доступною та поживною альтернативою традиційному ситному сніданку, багатому на вітаміни й корисні речовини.

Для компанії Lantmännen 2023 рік став значно успішнішим за попередній. Підприємству вдалося суттєво збільшити свою частку на українському ринку сухих сніданків та стати беззаперечним лідером категорії, упевнено випередивши найближчих конкурентів. Сільськогосподарський кооператив Lantmännen, який представляє всесвітньо відомі бренди AXA, START! та Finn Crisp, разом із компанією «Терра» залишається одним із ключових експортерів зернової продукції. Їхні товари постачаються як безпосередньо споживачам, так і виробникам, які використовують ці інгредієнти для створення власних продуктів та забезпечення попиту на внутрішньому і на зовнішніх ринках.

За даними компанії Mordor Intelligence, на початку 2023 року світовий ринок сухих сніданків оцінювався у 77 млрд доларів. Прогнозується, що до 2028 року темп його зростання становитиме близько 5,8% щороку. Дослідники також передбачають, що загалом ринок зростатиме на 6% щорічно. На їхню думку, сегмент готових сніданків і надалі домінуватиме в структурі попиту завдяки поширенню звички «перекусу на ходу», яка стає дедалі популярнішою серед населення.

РОЗДІЛ 2 АНАЛІЗ КАДРОВОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ТА ФІНАНСОВИЙ СТАН ТОВ «ПРАВЕКС ГРУП»

2.1 Загальна характеристика ТОВ «ПРАВЕКС ГРУП»

ТОВ «ПРАВЕКС ГРУП» займається діяльністю, яка відноситься до деревообробної галузі.

Метою діяльності підприємства є ведення виробничо-господарської та іншої діяльності, спрямованої на створення нових робочих місць, на отримання прибутку на вкладений капітал; а також на задоволення на її основі соціально-економічних інтересів власника та членів трудового колективу підприємства, участь у благодійницькій діяльності, виконання, у випадках передбачених законодавством, державних програм і замовлень, здійснення посередницької діяльності.

Предметом діяльності підприємства згідно із Статутом є:

- закупівля, купівля, переробка та реалізація сировини;
- виробництво будівельних матеріалів та їх реалізація;
- закупівля, купівля, переробка та реалізація сільськогосподарської продукції, у тому числі продуктів народного споживання, рослинництва і тваринництва;
- ремонтно-будівельні роботи в усіх галузях народного господарства;
- надання транспортно-експедиційних послуг, у тому числі вантажні та пасажирські перевезення на замовлення населення і підприємств по Україні та за її межами;
- оптова торгівля, у тому числі продуктами харчування, добавками до продуктів харчування, горілчаними, тютюновими виробами, промисловими виробами, будівельними матеріалами, устаткуванням машинобудування;

- роздрібна торгівля, у тому числі: продуктами харчування, добавками до продуктів харчування, горілчаними, тютюновими виробами, промисловими виробами, будівельними матеріалами.

ТОВ «ПРАВЕКС ГРУП» засноване у м. Харків 2 листопада 2015 року. Спочатку воно працювало як підприємство по заготівлі металобрухту. Через деякий час було придбане державне підприємство загальною площею 0.96 га. Тепер паралельно із заготівлею металобрухту ТОВ « ПРАВЕКС ГРУП» займалася виробництвом олії (на придбаному підприємстві була олійниця), столярних виробів, перемоткою електродвигунів та ливарною справою (виготовляли з алюмінію форми для подальшого виробництва).

Після того, як заготівля металобрухту не приносила доходу, підприємство сконцентрувало свою діяльність на обробці деревини. Для того, щоб підприємство було рентабельним і конкурентноспроможним було збудовано сушку власної конструкції, побудовано кран-балку, закуплено стрічкову пилораму та станок повздовжньої обрізки деревини. У цей період підприємство виготовляло різну продукцію.

Через деякий час було створено бізнес-план по виготовленню євро-бруса. При цьому виникла необхідність у збільшенні виробничих приміщень та удосконаленні засобів виробництва. Наприкінці 2016 року було збудовано нові цехи загальною площею 1300 кв.м та взято у кредит нове сучасне обладнання.

ТОВ « ПРАВЕКС ГРУП», відмовившись від виготовлення євро-бруса, почало займатися обробкою бука - виготовляти корпус для щіток в асортименті.

На даний момент ТОВ «ПРАВЕКС ГРУП» спеціалізується на виготовленні таких виробів: дошка для підлоги, плінтуси, оздоблювальні рейки, вагонка та ін. та столярних виробів, які користуються особливим попитом у споживачів, клеєних щитів, дитячих стільців та частково починає займатися виготовленням меблів.

Підприємство виготовляє продукцію в залежності від попиту на неї. Замовлення приймаються не лише на місцевому рівні. За останні два роки продукція ТОВ «ПРАВЕКС ГРУП» стала відомою на державному та міжнародному ринках. Зараз вона активно співпрацює з австрійською компанією „Goltz”, а також веде переговори з іншими зарубіжними підприємствами.

2.2. Матеріально-технічне забезпечення діяльності ТОВ «ПРАВЕКС ГРУП»

Для здійснення виробничо-господарської діяльності підприємствами всіх форм власності та галузей економіки використовуються товарно-матеріальні цінності, які є найбільш важливою і значною частиною активів підприємства. Вони займають особливе місце у складі майна та домінуючі позиції у структурі витрат підприємств різних сфер діяльності. Товарно-матеріальні цінності є складовою частиною групи матеріальних ресурсів, які формують економічні (виробничі) ресурси. Місце матеріальних цінностей у складі економічних ресурсів наведено на рис. 2.1.



Рис. 2.1. Місце матеріальних цінностей у складі економічних ресурсів ТОВ «ПРАВЕКС ГРУП»

Матеріально-технічна база підприємства складається з:

- 1) власних виробничих основних фондів (будівлі, споруди, транспорт);
- 2) орендованих виробничих фондів (будівлі, торгова й складська площа);
- 3) малоцінних і швидкопсувних предметів.

ТОВ «ПРАВЕКС ГРУП» належать:

- Виробничі приміщення у м. Харків загальною площею 1300 кв.м
- Два легкових автомобілі та 3 вантажні мікроавтобуси.
- Сушарка власного проектування.
- Часткове обладнання (ручні інструменти, 5 фрезерні верстати, вертикальна та стрічкова пилорами, шліфувальний верстат) та офісна техніка

Підприємство знімає в оренду: верстати (шипорізний, 3 торцювальних, преси повздожнього та звичайного склеювання, 2 чотиристоронні); сушильну камеру “KATRES” та автонавантажувач.

Для того, щоб дати якісну оцінку організаційного забезпечення процесу управління матеріально-технологічною підсистемою ТОВ «ПРАВЕКС ГРУПП» доцільно розглянути його організаційну структуру в розрізі забезпечення ресурсами. Організаційна структура підприємства наведено на рис. 2.2.

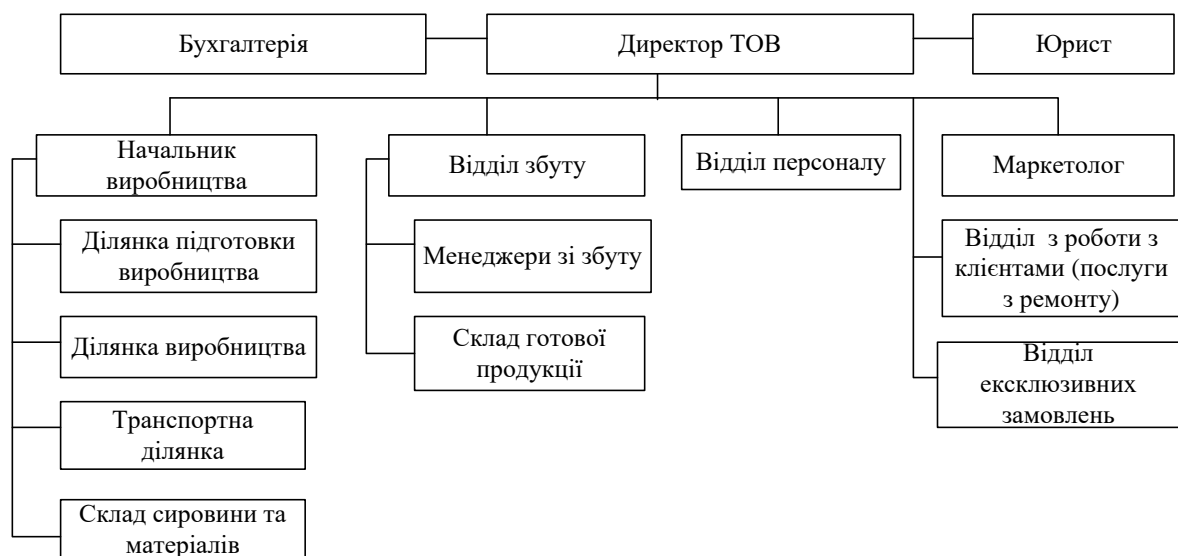


Рис. 2.2. Організаційна структура управління ТОВ «ПРАВЕКС ГРУПП»

Оцінку організаційного забезпечення процесу управління матеріально-технологічною підсистемою доцільно проводити у окремо для матеріально-технічної та інформаційно-комунікативної складових підсистеми.

Проаналізувавши склад структурних підрозділів можна помітити відсутність підрозділу, який безпосередньо займався матеріально-технічним забезпеченням у ТОВ «ПРАВЕКС ГРУПП».

Логістичний підхід до управління матеріально-технічним забезпеченням в ТОВ «ПРАВЕКС ГРУПП» потребує розгляду матеріальних ресурсів у динаміці як єдиний потік, який складається з: закупівлі матеріальних ресурсів; переміщення матеріальних ресурсів по ланках організації; складування матеріальних ресурсів; перетворення матеріальних ресурсів в сукупності з іншими ресурсами у якісний продукт підприємства або послуги, що надає організація.

Матеріальний потік характеризується певним набором параметрів і може бути класифікований за декількома ознаками. Параметрами матеріальних потоків в ТОВ «ПРАВЕКС ГРУПП» можуть бути: номенклатура, асортимент і кількість продукції; габаритні характеристики; вагові характеристики (загальна маса, вага брутто, вага нетто); фізико-хімічні характеристики вантажу; характеристика тари (пакування); фінансові характеристики; умови виконання інших операцій фізичного розподілу, пов'язаних з переміщенням продукції та ін.

Одним з напрямів підвищення економічної стійкості ТОВ «ПРАВЕКС ГРУПП» та зростання його конкурентоспроможності на ринку є розширення асортименту готової продукції. Слід зауважити, що важливим фактором підвищення ефективності використання основних виробничих фондів є інноваційна діяльність підприємства, як одна із форм інвестиційної діяльності, спрямована на розвиток техніки, технології, організації, удосконалення ринкового механізму господарювання. Інноваційна діяльність є не лише одним із чинників ефективного застосування фінансових ресурсів, вона також

розглядає способи і форми використання інвестицій для забезпечення зростання ефективності капіталу.

Загалом, можемо стверджувати, що досліджуване підприємство має усталені та напрацьовані канали матеріально-технічного забезпечення, відповідно до спеціалізації та територіально-географічних факторів з врахуванням його державної форми власності та функціональної орієнтації.

2.3. Аналіз кадрового забезпечення та фінансовий стан ТОВ «ПРАВЕКС ГРУП»

Кількість працівників визначається характером, масштабами, складністю процесів, ступенем автоматизації.

Рівень якісного складу кадрів (керівників і фахівців) багато в чому визначає рівень ефективності функціонування тієї або іншої господарської системи, оскільки від особистих якостей цих працівників, їх загальноосвітнього й кваліфікаційного рівня залежать якість прийнятих рішень і результати їхньої реалізації. Аналіз якісного складу кадрів припускає вивчення працівників за віком, статтю, кваліфікацією, освітою, стажем роботи тощо.

Для оцінки якості персоналу використовуються різні методи:

- 1) атестація у вигляді екзаменів з окремих дисциплін;
- 2) оцінка за результатами практичної перевірки;
- 3) бальна оцінка всієї сукупності ділових і особистих якостей;
- 4) тестологічні методи.

Найбільш ефективним методом перевірки якості персоналу є їх атестація, яку проводять один раз на 3-5 років [31-33].

Аналіз якісного складу кадрів (керівників і фахівців) з боку їх освіти й кваліфікації припускає визначення кількісного складу працівників з вищою освітою, якісного рівня розміщення працівників по посадах, ступеню раціонального використання фахівців з вищою освітою й ін [34-37].

Регулярне проведення аналізу, що відображає в динаміці показники якісного складу, розміщення й використання фахівців, є важливою умовою правильної організації роботи з кадрами.

Проаналізуємо кваліфікаційний і віковий персонал (табл. 2.1, рис. 2.3).

Таблиця 2.1. – Кваліфікаційний рівень працівників

Рівень освіти	Кількість працюючих за кваліфікаційним рівнем, осіб			Структура працівників за рівнем освіти, %		
	2022	2023	2024	2022	2023	2024
Вища освіта	60	68	75	50	66	80
Середньо-спеціальна	60	36	19	50	34	20
Разом	120	104	94	100	100	100

Таким чином, з розрахунків видно, що за останні роки на підприємстві збільшилася кількість робітників з вищою освітою та зменшилось кількість працівників, що мали середньо-спеціальну освіту. Цей факт говорить про те, що на підприємстві працюють висококваліфіковані спеціалісти, що приводить до росту продуктивності праці, зменшення браку та збільшення прибутків підприємства.

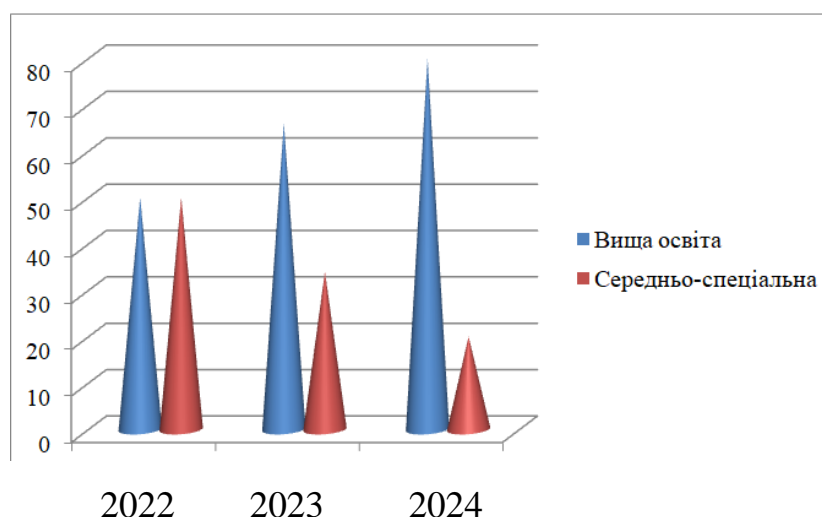


Рис. 2.3 Структура працівників за рівнем освіти

Проаналізуємо вікову структуру персоналу та представимо її у вигляді діаграми (рис. 2.4).

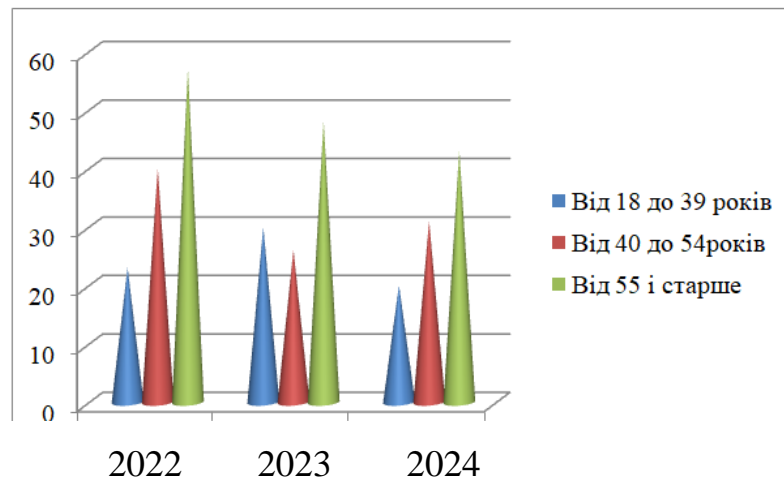


Рис.2.4. Вікова структура персоналу ТОВ «ПРАВЕКС ГРУПП»

Таким чином, з розрахунків видно що у 2024 на підприємстві найбільшу частину персоналу складає вікова група від 55 і старше - 44,7%, а найменшу частку становить вікова група 15 до 39 років – лише 14,9 %.

Хоча працівники цієї вікової групи більш досвідчені, що, безумовно, впливає на якість продукції, її облік та ін., працівники з вікової групи від 18 до 39 років мають більш вільний підхід до багатьох питань в галузі, ознайомлені з автоматизацією та комп'ютеризацією, що дозволяє підвищити продуктивність праці у десятки разів, знизити собівартість продукції та збільшити прибутки завдяки новітнім методам у виробничій і збутовій діяльності підприємства, а також зменшенню витрат робочого часу [38-41]. Все це свідчить про наявність недоліків у роботі з молодими фахівцями та системі стимулювання праці робітників. Показники продуктивності праці характеризують якісний бік використання робочої сили на підприємстві. Навіть більше того, продуктивність праці є одним з найважливіших узагальнюючих показників діяльності кожного підприємства.

У загальному випадку основні напрямки аналізу продуктивності праці впливають з формули розрахунку її рівня:

$$ПТ = \frac{ВП}{Ч_{ППП}}, \quad (2.1)$$

де ВП – обсяг випуску продукції, тис. грн.;

$Ч_{ППП}$ – чисельність трудящих на підприємстві, чол.

Відповідно, основними факторами, що впливають на величину продуктивності праці, є обсяг випуску продукції і трудові витрати, скорочення яких можливо за рахунок інтенсифікації виробництва, упровадження комплексної механізації й автоматизації виробництва, більш зробленої техніки і технології виробництва, скорочення втрат робочого часу і т.д.

Розрахунок продуктивності праці на ТОВ «ПРАВЕКС ГРУПП» та її зміни за період з 2022 по 2024 р. представлений у таблиці 2.2 та рис.2.9.

Таблиця 2.2. – Аналіз продуктивності праці на ТОВ «ПРАВЕКС ГРУПП»

Рівень освіти	Значення показника			Абсолютне відхилення, +/-		Темп приросту, %	
	2019	2020	2021	2020	2021	2020	2021
Обсяг товарної продукції, грн.	1863580	1977540	2653780	113960	676240	6,12	34,20
Чисельність ПВП, осіб	82	71	64	-11	-7	-13,41	-9,86
Продуктивність праці, грн./чол.	1893,88	2321,05	3455,44	427,17	1134,4	22,56	48,87
Середня заробітна плата 1-го працюючого за середньообліковою чисельністю, грн.	6950	7680	8500	730	820	10,50	10,68

Таким чином, продуктивність праці на підприємстві за розглянутий період зросла, що відбулося за рахунок збільшення обсягу виробленої продукції при відповідному зменшенні чисельності персоналу підприємства.

Тому, з огляду на показники руху робочої сили, що погіршуються, необхідно започати певні міри в частині удосконалювання системи управління трудовими ресурсами підприємства. Можливо, необхідно переглянути організацію системи оплати і стимулювання праці, підбір і розміщення персоналу. Якщо є необхідність, провести професійне навчання, перепідготовку й підвищення кваліфікації персоналу.

Фінансовий стан підприємства буде залежати від результатів його виробничої, комерційної та фінансово-господарської діяльності. Передовсім на фінансовому стані підприємства позитивно позначаються безперебійний випуск і реалізація високоякісної продукції. Як правило, що вищими є показники обсягу виробництва і реалізації продукції, робіт, послуг і нижчою їхня собівартість, тим вищою буде прибутковість підприємства, а це позитивно впливатиме на його фінансовий стан [42-44].

Неритмічність виробничих процесів, погіршення якості продукції, труднощі з її реалізацією призводять до зменшення надходження коштів на рахунки підприємства, через що погіршується його платоспроможність. До найзагальніших показників комплексної оцінки фінансового стану належать показники дохідності й рентабельності та використання вироб. Потужностей.

Велике значення має аналіз структури доходів підприємства та оцінка взаємозв'язку прибутку з показниками рентабельності. Важливо проаналізувати зв'язок прибутку підприємства з факторами, що його формують, бо це полегшуватиме практичну орієнтацію в цих питаннях. По даних табл. 2.3 можна проаналізувати цей зв'язок.

Таблиця 2.3. – Показники діяльності ТОВ «ПРАВЕКС ГРУПП»

№ п/п	Найменування показника	Роки		
		2022	2023	2024
1	2	3		
1	Обсяг товарної продукції, грн.	1863580	1977540	2653780
2	Обсяг реалізованої продукції, грн.	1796384	1867681	2437220
3	Собівартість товарної продукції, грн.	405258	435821	524920
4	Балансовий прибуток, грн.	1985693	2145680	2437220
5	Прибуток від реалізації, грн.	1905896	1867681	2437220
6	Середньорічна вартість основних фондів, грн.	2230450	2460280	2604610
7	Чисельність ПВП, осіб	82	71	64
8	Річний фонд зарплати, грн.	1261000	1358200	1569500
Якісні				
1	Рентабельність виробництва (загальна)	1.14	1.01	1.27
2	Рентабельність виробництва (розрахункова), %	1.28	1.36	1.54
3	Рентабельність товарної продукції, %	1.19	1.36	1.24

№ п/п	Найменування показника	Роки		
		2022	2023	2024
1	2	3		
4	Рентабельність реалізованої продукції, %	1.18	1.26	1.43
5	Рентабельність окремих видів продукції, %	0,85	0.87	0.93
6	Рентабельність основних фондів, %	1.14	1.16	1.15
7	- фондвіддача	1.36	1.24	0.98
	- фондомісткість	0.75	0.84	1.01
8	Зарплатомісткість, грн.	8500	9700	10463

Порівнявши всі відхилення і темпи росту підприємства за останні три роки 2022-2024 роки, можна зробити висновок, що рівень фондвіддачі, коефіцієнт використання потужності, співвідношення між кількістю працюючих та середньорічним виробітком продукції одним робітником йде на спад катастрофічними темпами.

За результатами фінансово-господарської діяльності за 2022-2024 роки підприємство прибуткове. Разом з тим, розмір прибутків зменшується. Так, якщо у 2022 році чистий прибуток підприємства склав 66,9 тис. грн., у 2023 399,4 тис. грн., то за результатами 2024 року лише 105,0 тис. грн.

Такий стан зумовлений як зменшенням обсягів виробництва та реалізації продукції, так і збільшенням витрат, що привело до збільшення собівартості готової продукції і зниження прибутковості та рентабельності.

Тобто, основне завдання, яке стоїть перед підприємством це поступове збільшення використання виробничих потужностей, планування збільшення прибутку та рентабельності (до 5 %) за рахунок збільшення виробництва товарної продукції, зменшення собівартості продукції, підвищення якості продукції, розширення ринків збуту та знаходження нових резервів. Принципова різниця в моєму підході щодо підвищення ефективності розвитку підприємства полягає не стільки в кількісному визначенні резервів, скільки в якісному складі факторів зростання ефективності виробництва.

Переважну частину приросту продукції виробництва загалом планується одержувати за рахунок діючих основних фондів і виробничих потужностей, найефективніше використання яких досягатиметься насамперед

їх технічним вдосконаленням, здійсненням своєчасного і якісного ремонту, що скоротить простої устаткування і збільшить міжремонтний період, не допустить простої і аварії.

ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 2

Перспективним планом роботи з кадрами на ТОВ «ПРАВЕКС ГРУПП» є: заходи щодо зміцнення складу кадрів, робота з резервом, визначення вимог до працівників; заходи щодо підготовки, перепідготовки та підвищення кваліфікації кадрів, їх розвитку; заходи щодо виховання кадрів, розвитку їх ініціативи, самоосвіти і самовиховання.

Проаналізований склад структурних підрозділів показав відсутність підрозділу, який безпосередньо займався б матеріально-технічним забезпеченням у ТОВ «ПРАВЕКС ГРУПП». Тому рекомендовано впровадити логістичний підхід до управління матеріально-технічним забезпеченням, який потребує розгляду матеріальних ресурсів у динаміці як єдиний потік, який складається з: закупівлі матеріальних ресурсів; переміщення матеріальних ресурсів по ланках організації; складування матеріальних ресурсів; перетворення матеріальних ресурсів в сукупності з іншими ресурсами у якісний продукт підприємства або послуги, що надає організація.

Таким чином, для ефективного провадження стратегії розвитку підприємства ТОВ «ПРАВЕКС ГРУПП», рекомендовано впровадження ресурсоощадних заходів, а також ефективного використання матеріальних ресурсів й підвищення кваліфікації трудового персоналу тощо.

Основним завданням підприємства це можливість зниження затрат на основі удосконалення використання ресурсного матеріалу – трудових, сировинних, паливно-енергетичних, фінансових.

РОЗДІЛ 3

ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ СУХИХ СНІДАНКІВ ТА ОСОБЛИВОСТІ МИТНОГО ОФОРМЛЕННЯ ПРИ ЇХ ЕКСПОРТІ

3.1. Товарознавча експертиза якості сніданків сухих різних виробників

1 етап роботи складався з дослідження повноти маркування та якості пакування обраних зразків.

На 2 етапі проводилася експертиза якості сніданків сухих різних виробників. Досліджували органолептичні та фізико-хімічні показники якості досліджуваних об'єктів. Експериментальні дані порівнювали з нормативними показниками згідно існуючого стандарту ДСТУ 2903:2005 «Концентрати харчові. Сніданки сухі. Загальні технічні умови».

На 3 етапі наукової роботи проводили аналіз порядку митного оформлення та можливості експорту сухих сніданків.

Об'єктом досліджень на першому етапі роботи були зразки сніданків сухих різних виробників:

– зразок 1 – готовий сухий сніданок «Nesquik» – ТМ «Nestle» швейцарського транснаціонального концерну, імпортер: ТОВ «Нестле Україна», м. Київ, вул. Велика Васильківська, б. 139, виробник: Польща, вул. Шоса Любіцька 38/58, 87-100 Торунь;

– зразок 2 – готовий сухий сніданок «Lion» – ТМ «Lion», швейцарського транснаціонального концерну Nestle, імпортер: ТОВ «Нестле Україна», м. Київ, вул. Велика Васильківська, б. 139;

– зразок 3 – хрумко-смачний готовий сніданок «Duo Balls» – компанії ТМ «Doctor Benner», ТОВ Sunny Food LLC, адреса потужностей виробництва: м. Деражня, Хмельницька обл., вул. Миру, 118/1, Україна;

– зразок 4– сніданки сухі зернові «Кульки з какао» Start – ТМ «Start» ПрАТ «Lantmännen AXA», вул. привокзальна, 3, м. Бориспіль, Київська область, Україна;

– зразок 5 – сніданки сухі. Фігурні вироби кульки глазуровані цукровою глазур'ю з какао «Кульки з какао» – ТМ «Золоте зерно», ПрАТ «Дніпропетровський комбінат харчових концентратів», м. Дніпро, вул. Зимових походів, 1 Україна.

Предмет дослідження є споживні властивості сніданків сухих та їх митне оформлення при переміщенні через митний кордон України.

Національний стандарт України ДСТУ 2903:2005 «Харчові концентрати. Сухі сніданки. Загальні технічні умови» набрав чинності 1 липня 2006 року (дата затвердження 2005.04.28) та був запроваджений у Києві на заміну ДСТУ 2903-94 як Державного споживчого стандарту України. Розробником цього стандарту є Вінницький державний проектно-конструкторський технологічний інститут Держспоживтоварів Міністерства аграрної політики України.

Цей стандарт поширюється на сухі сніданки, призначені для продажу через торговельні мережі [29].

Таким чином, наша задача полягає в наступному: провести дослідження і визначити, чи відповідають сніданки сухі різних виробників вимогам, встановленим державним стандартом України – 2903:2005 «Концентрати харчові. Сніданки сухі. Загальні технічні умови».

У сучасних умовах виробники прагнуть привернути увагу покупців до своїх товарів за допомогою упаковки і маркування для збільшення частки продажу. Слід зазначити обов'язковість маркування державною мовою, зокрема продуктів харчування, що ввозяться на митну територію України з інших країн, забезпечено на законодавчому рівні [45-46].

Якість маркування та пакування, перший етап досліджень, маси нетто каш визначаємо згідно з вимогами ДСТУ 4518:2008 Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила. Показники безпечності та

якості харчових продуктів зазначено у відповідному Законі України «Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини продуктів»[46].

Цей стандарт поширюється на споживче маркування харчових продуктів вітчизняного та закордонного виробництва, що розфасовані у споживчу тару, які реалізують на території України через оптову або роздрібну торговельну мережу, а також закладами ресторанного господарства (у тому числі в дошкільних закладах, школах, лікувальних, лікувально-профілактичних установах та інше), що безпосередньо пов'язані з обслуговуванням споживачів.

Вимоги і положення цього стандарту є рекомендованими. Стандарт встановлює загальні правила та поняття щодо необхідної інформації про харчові продукти, яку треба наносити на споживчу тару [47]. Вимоги цього стандарту треба враховувати підприємствам торгівлі під час розфасовування продуктів з метою їх подальшого продажу споживачам. Цей стандарт придатний для використання під час виробництва, зберігання, реалізації, ідентифікації харчових продуктів.

Маркування продукту повинно бути чітким та зручним для сприйняття. Фон етикетки та текст, який на неї нанесений, за кольором і відтінками не повинні поглинати одне одного.

Маркування повинно відповідати вимогам чинного законодавства та CODEX STAN 1 [48]. Екологічне маркування повинно відповідати вимогам ДСТУ ISO 14020 та ДСТУ ISO 14021. Штрихове кодування -згідно з ДСТУ 3145, ДСТУ 3146 та ДСТУ 3147.

ДСТУ 4518:2008 Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила. повинні містити наступну інформацію, яку необхідно наносити на споживчу тару, за такою групою харчових продуктів, як: борошно, крупи в т.ч. саго, пластівці, толокно і харчові висівки:

- загальну назву продукту;
- вид сухих сніданків;

- масу нетто в грамах або в кілограмах;
- склад продукту із зазначенням назв харчових добавок , що входять до рецептури із відповідним міжнародним символом (індекс E);
- інформаційні дані про харчову і енергетичну цінність у 100г сухих сніданків;
- кінцеву дату споживання «Вжити до..» або дату виготовлення (число, місяць, рік) та строк придатності до споживання;
- умови зберігання (температурний режим, відносна вологість повітря);
- номер партії виробника;
- позначення цього стандарту або нормативного документа, згідно з яким виготовлено і може бути ідентифіковано продукт;
- назву та адресу виробника і місце виготовлення;
- про наявність у пакуванні призу-сюрпризу та про це, що приз-сюрприз призначений для дітей віком більше трьох років, згідно з ГОСТ 26779;
- рекомендації щодо споживання : «Повністю готові до споживання як самостійна страва, а також з чаєм, кавою, молоком, соком та бульоном. У разі зменшення хрустких властивостей продукт рекомендують підсушити»;
- товарний знак виробника (за наявності);
- штрих код.

Дозволено маркування на пакетах із целофану і полімерних плівок замінювати вкладеним усередину ярликом із маркування, нанесеним друкарським способом. На мішки та ящики з сухими сніданками для промислового перероблення маркування наносять наклеюванням ярлика або нанесенням виразного відбитку трафарету фарбою, що не має запахом [29].

Всі елементи є обов'язковими для нанесення на тару, і якщо відсутній будь-який елемент вимог стандарту, або зазначена не вся потрібна інформація, то таке маркування є неповним і вважається порушенням правил маркування тари, та може свідчити про інформаційну фальсифікацію товару.

Нижче наведена характеристика повноти маркування сухих сніданків, що реалізуються у м. Харків (таблиця 3.1).

Таблиця 3.1. – Результати досліджень повноти маркування сніданків сухих

№ з/п	Назва елемента маркування	Зразок №1 Готовий сухий сніданок «Nesquik»	Зразок №2 Готовий сухий сніданок «Lion»	Зразок №3 готові сніданки фігурні вироби «Duo Balls» компанії «Doctor Benner»	Зразок №4 сніданки сухі зернові «Кульки з какао» Start – ТМ «Start»	Зразок №5 Фігурні вироби кульки глазуровані цукровою глазур'ю з какао «Кульки з какао» ТМ «Золоте зерно»
1	2	3	4	5	6	7
1	Найменування, назва та призначення	Готовий сухий сніданок «Nesquik» від компанії Nestle	Готовий сухий сніданок «Lion» карамельний сироп та шоколад від компанії Nestle	хрумко-смачний готовий сніданок «Duo Balls» – компанії «Doctor Benner», ТОВ Sunny Food LLC, адреса потужностей виробництва: м. Деражня, Хмельницька обл., вул. Миру, 118/1, Україна	сніданки сухі зернові «Кульки з какао» Start – ТМ «Start» ПрАТ «Lantmännen АХА», вул. привокзальна, 3, м. Бориспіль, Київська область, Україна;	Сніданки сухі. Фігурні вироби кульки глазуровані цукровою глазур'ю з какао «Кульки з какао» – ТМ «Золоте зерно», ПрАТ «Дніпропетровський комбінат харчових концентратів», м. Дніпро, вул. Зимових походів, 1 Україна.
2	Найменування виробника та його місцезнаходження, номер телефону виробника, пакувальника, експортера, імпортера	Власник: Швейцарія, зі штаб-квартирою у місті Ве́ве. Імпортер: ТОВ «Нестле Україна», м. Київ, вул. Велика Васильківська, б. 139; виробник: Польща, вул. Шоса Любіцька 38/58, 87-100 Торунь Тел: 0-800-50-09-50	Власник: Швейцарія, зі штаб-квартирою у місті Ве́ве. Імпортер: ТОВ «Нестле Україна», м. Київ, вул. Велика Васильківська, б. 139; виробник: Польща, вул. Шоса Любіцька 38/58, 87-100 Торунь Тел: 0-800-50-09-50	ТОВ Sunny Food LLC, компанія «Doctor Benner», адреса потужностей виробництва: м. Деражня, Хмельницька обл., вул. Миру, 118/1, Україна, Центр обслуговування споживачів: 0-800-300-757	ПрАТ «Lantmännen АХА», вул. привокзальна, 3, м. Бориспіль, Київська область, Україна; Тел: +380442337130	ПрАТ «Дніпропетровський комбінат харчових концентратів», м. Дніпро, вул. Зимових походів, 1 Україна. Тел.: 0 800 212-256

1	2	3	4	5	6	7
3	Товарний знак виробника	Присутній	Присутній	відсутній	присутній	присутній
4	Маса нетто (г/кг), похибка	200 г	210 г	150 г	150 г +/- 15 %	75 г +/- 4,5 г
5	Склад виробу	борошно з цільнозернової ПШЕ НИЦІ 52,7% (містить ГЛЮТЕН), цукор, крупа кукурудзяна 17,1%, глюкозний сироп, какао-порошок зі зниженим вмістом жиру* 5,5%, карбонат кальцію, олія соняшникова, сіль кухонна, натуральний ароматизатор, залізо, ніацин (вітамін В3), пантотенова кислота (вітамін В5), вітамін D, вітамін В6, тіамін (вітамін В1), рибофлавін (вітамін В2), фолієва кислота (вітамін В9). Може містити МОЛОКО та ГОРІХИ.	борошно з цільнозернової ПШЕ НИЦІ 40,9% (містить ГЛЮТЕН), борошно пшеничне 30,6% (містить ГЛЮТЕН), цукор, глюкозний сироп, олія соняшникова, шоколад чорний 3,0% (какао-порошок, цукор, какао терте), карбонат кальцію, сіль кухонна, ароматизатори, карамелізований цукровий сироп, емульгатор (лецитини), залізо, ніацин (вітамін В3), пантотенова кислота (вітамін В5), вітамін D, вітамін В6, тіамін (вітамін В1), рибофлавін (вітамін В2), фолієва кислота (вітамін В9). Карамельний сироп 5,6%. Може містити МОЛОКО та ГОРІХИ.	борошно ПШЕНИЧНЕ 1 Г, цукор білий, борошно кукурудзяне, крупа МАННА, какао-порошок, глазур кондитерська біла (цукор білий, жир рослинний, суха МОЛОЧНА сироватка, ЛАКТОЗА, декстроза, емульгатор: СОЄВИЙ лецитин, ароматизатори «Білий шоколад», «Ваніль»), патока, олеїн пальмовий, МОЛОКО сухе знежирене, сіль кухонна, розпушувач: натрій дивуглекислий, емульгатор: СОЄВИЙ лецитин, ванілін кристалічний, ароматизатор «Шоколад».	Крупа кукурудзяна 37,1%, цукор, пшениця 25,8%, какао-порошок зі зниженим вмістом жиру 6,3%, сироп глюкозно-фруктозний, олія соняшникова високоолеїнова рафінована дезодорована виморожена з антиоксидантом Е306, сіль кухонна, ароматизатор «ваніль», емульгатор соєвий лецитин.	Цукор, борошно кукурудзяне, борошно пшеничне першого гатунку, борошно рисове, 5% какао порошок зі зниженим вмістом жиру 10-12%, сироп глюкозний (патока), маса кондитерська «Краплі чорні» (цукор, жир рослинний (олія пальмоядра повністю гідрогенізована), какао порошок зі зниженим вмістом жиру 10-12%, емульгатор (лецитин соєвий), ароматизатор «Шоколад», сіль кухонна), молоко сухе знежирене, глазур кондитерська, сіль кухонна, ароматизатори «Какао», ванілін), сіль кухонна. Може вміщувати в незначній кількості арахіс та кунжут.

1	2	3	4	5	6	7
6	Спосіб приготування	Готовий сухий сніданок містить какао, яке доповнює смак молока при споживанні продукту з молоком (йогуртом, ряжанкою чи кефіром)				
7	Умови зберігання	Зберігати в сухому, прохолодному місці	Зберігати в сухому, прохолодному місці	Зберігати в сухих, чистих, добре вентильованих приміщеннях, не заражених шкідниками хлібних запасів, захищених від прямих сонячних променів, при температурі не вище +25°С та ввп не більше 75%	Зберігати у сухих, чистих, добре вентильованих приміщеннях, які не заражені шкідниками хлібних запасів за температури не вище +25°С та відносній вологості повітря не більше 75 %.	Зберігати за температури не вище +25°С та відносній вологості повітря не більше 75 %. Не зберігати з продуктами з різким запахом.
7	Дата виготовлення або дату гран. строку вик-ня, номер партії	26.05.2025 05.2026 1715 1G4	08.2006 L 52210968 22:48 6 G5	L 14.07.25 2 7 14.07.2026	10.07.2025 2 10.07.2026 2	27.05.2025 B7 11:28 27.07.2026
8	Позначення нормативного документа	Знак Rainforest alliance	Знак Rainforest alliance	ТУ У 10.6-36546281-004:2020	ТУ У 10.6-00374048-011	ТУ У 10.6-00374048-011
9	Строк придатності	12 міс.	12 міс.	12 міс.	12 міс.	14 міс.
10	Енергетична цінність, 100 г	1598 кДж (378 ккал)	1675кДж (397 ккал)	1480,7 кДж (349,1 ккал)	1431 кДж (342 ккал)	1534 кДж (362 ккал)
11	Перелік використаних при виготовленні ін. продуктів харчування, харч. добавок, барвників	Містить 7 вітамінів, кальцій та залізо. Для виготовлення 100г продукту було використано 52,7г цільних злаків. Натуральний ароматизатор	3 вітамінами та мінеральними речовинами. Карамельний сироп 5,6%/ Для виготовлення 100г пр-ту було використано 40.9% цільних злаків. Ароматизатори.	Без консервантів та барвників. Збагачені вітамінами та мінералами. Високий вміст клітковини.	Ароматизатори «Какао», ванілін.	Без ГМО. Ароматизатор «ваніль»
12	Позначка штрих-коду	5900020042941	5900020042927	4820132581231	4820017294478	4820008126139

Джерело: складено автором за результатом власних досліджень

Невід'ємною частиною маркування товару є штриховий код.

Кожен штрих-код є унікальним у світовому масштабі і містить основну інформацію про товар. Штрих-код становить головну частину автоматизованої технології ідентифікації та запобігає фальсифікації товару.

Аналіз маркування показав, що на кожній спожитковій тарі досліджуваних зразків наведена майже вся необхідна інформація державною мовою. Необхідно відзначити, що у двох зразках швейцарського транснаціонального концерну Nestle зазначено як нормативний документ – знак сертифікації «Rainforest Alliance», на трьох інших зазначено Технічні умови ТУ У 10.6-36546281-004:2020 та ТУ У 10.6-00374048-011.

В результаті об'єднання Rainforest Alliance та UTZ (UTZ Certified - всесвітня програма сертифікації відповідального виробництва кави та інших продуктів) у 2018 році було розроблено єдиний стандарт сталого розвитку сільського господарства (Sustainable Agriculture Farm Standard) та програму сертифікації Rainforest Alliance 2020.

Усі готові сухі сніданки та батончики компанії Nestle, що мають знак Rainforest Alliance (Рейнфорест Альянс), містять какао, яке постачається фермерами, що беруть участь у програмі какао-план Nestlé®. Ця програма підтримує кращі методи ведення сільського господарства та допомагає поліпшити рівень життя сімей, що займаються вирощуванням какао, і фермери проходять навчання, яке допомагає поліпшити якість та врожайність їхніх культур. Культури, сертифіковані Rainforest Alliance, вирощуються відповідно до наших суворих стандартів сталого розвитку. Наші стандарти містять докладні критерії, що охоплюють екологічну, соціальну та економічну стійкість [49].

Сертифіковані виробники Rainforest Alliance повинні відповідати широкому спектру вимог, зокрема: ефективне використання води та енергії поводження з відходами; сприяння екологічному різноманіттю; охорона природи; відсутність вирубки первинних лісів; управління родючістю ґрунту; диверсифікація виробництва для підтримки екологічного різноманіття та

економічної стійкості; інтегрована боротьба зі шкідниками (IPM); застосування національних законів і конвенцій щодо заробітної плати та робочого часу, включаючи концепцію прожиткового мінімуму для індивідуальних господарств; жодної примусової та дитячої праці; гендерна рівність; диференціал стійкості та інвестиції; свобода асоціацій і ведення колективних переговорів; сприяння екологічному різноманіттю; безпечні та здорові умови праці. Програма сертифікації Rainforest Alliance 2020 складається з трьох основних компонентів: стандарт сталого сільського господарства, а саме вимоги до ферм, до ланцюгів постачання; система гарантій (правила сертифікації та аудиту та ін.); система даних та інструменти.

Таким чином, продукція компанії Nestle виготовляється відповідно до впровадженої системи сертифікації сталого сільського господарства. Всесвітньо відомий маленький зелений тюлень-жабонок означає, що ферми та компанії підтримують здорові ліси, покращення умов життя фермерів, права людини, належні екологічні практики, а також стійкість до зміни клімату.

Сухі сніданки упаковують переважно в картонні коробки для збереження форми продукту та надання інформації, або полімерні плівки типу flow-pack чи дой-пак для кращої практичності та нижчої вартості. Картонні коробки екологічні та асоціюються з натуральністю, але можуть промокнути, тоді як пластикові пакети менш екологічні, але більш стійкі до вологи та можуть бути частково прозорими. В картонну упаковку з поліетиленовим пакетом було запаковано зразок №5 ПрАТ «Дніпропетровського комбінату харчових концентратів».

Інші досліджувані зразки були запаковані в поліпропіленові упаковки різних видів. Даний матеріал вважається зручним і популярним для фасування круп, оскільки він дуже добре захищає продукт від вологи, комах і впливів зовнішнього фактора. Більше того, такі варіанти дозволяють легко штабелювати продукцію на полках магазину, а під час перевезення вони забезпечують компактне складування.

C/ HDPE, або поліетилен високої щільності, – це матеріал вже на основі полімеризованого етилену, одного безбарвного газу з формулою C_2H_4 , який використовують для пакування сухих сніданків компанія Nestle у зразках під №1 та №2, а також наявний знак у вигляді трьох стрілок, що утворюють трикутник (петлю Мебіуса). Цей знак означає, що пластик після споживання продукту можна переробляти промисловим способом.

Слід відзначити. Що у зразку №1 «Nesquik» нанесено символ -зелена точка. Даний символ широко впізнається на упаковці продукції в багатьох європейських країнах. Це символ фінансування систем розширеної відповідальності виробника (EPR), що означає, що фактичні можливості переробки все ще різняться залежно від розташування та матеріалу. Зелена точка головним чином підтверджує фінансовий внесок компанії в систему переробки в країнах, де вона реалізує свою продукцію.

Кампанія ТОВ «Санні Фуд» яка виготовляє хрумкі «Duo Balls» зразок під №3 промаркований знаком C-PP/AL – це маркування композитного пластику, що означає, що при виготовленні використовувалися два або більше різних матеріалів, у цьому випадку поліпропілен (PP) та алюміній (AL). Через змішаний склад такі вироби зазвичай не підлягають переробці та їх складно відсортувати. Таким чином даний вид упаковки ускладнює подальшу переробку даної упаковки і тим самим шкідливо впливатиме на довкілля.

На зразку №4 Кульки з какао ТМ «Start» нанесено знак у вигляді трьох стрілок з цифрою 7 всередині. Цей знак означає, що продукт упаковано в інші види пластику (поліуретан, полікарбонат, поліаміди, поліакрилонітрил та ін., біопластики, суміш поліетилену високого та низького тиску (HDPE та LDPE), суміш матеріалів поліолефінової групи та ін.).

Таким чином, проаналізовані упаковки обраних зразків сухих сніданків відрізняються матеріалом, і з нанесеного маркування можна зробити висновок, що пакування зразків №1 та №5 найекологічніші, бо вони підлягають вторинній переробці.

Другим інформаційним блоком є дослідження органолептичних показників якості обраних проводилось з використанням органів відчуття (зір, дотик, смак). На основі даного методу визначено зовнішній вигляд і консистенцію, смак та запах, колір як показники, що нормуються в ДСТУ 2903:2005 «Концентрати харчові. Сніданки сухі. Загальні технічні умови» [29]. За органолептичними показниками сухі сніданки повинні відповідати вимогам, зазначеним в таблиці 3.2. Результати експертизи органолептичних показників у відібраних зразках розглянуто нижче.

Таблиця 3.2. Органолептичні показники сухих сніданків

Назва показника	Характеристика
Зовнішній вигляд	Різні за величиною та формою Глазуровані – покритті відповідною глазурю
Колір	Без добавок і неглазурованих – від білого до жовтуватого різних відтінків
Смак і запах	Властивий даному виду виробу із вираженим смаком і запахом застосовуваних добавок та начинок
Структура	Хрумка, пориста, не груба, для глазурованих виробів – із поверхні жорсткувата

Аналіз органолептичних показників досліджуваних зразків показав, що всі зразки сухих сніданків відповідають встановленим вимогам НД.

За фізико-хімічними показниками досліджувалися наступні показники: масова частка дріб'язку, яка визначалася згідно ГОСТ 15311.1 за проходом через металеве штамповане сито з діаметром отворів 5 мм, в результаті встановлені масові частки досліджуваних зразків були менше 10%, що відповідає нормі в стандарті; зараженість шкідниками хлібних запасів та їх личинками згідно ГОСТ 15311.2 і встановлено їх відсутність; сторонні

домішки, нерозірвані та горілі зерна згідно ГОСТ 15311.2. Встановлено, що досліджувані зразки були чисті, без плісняви чи сторонніх домішок, відсутні шкідники хлібних запасів та їх лічінки [29].

Таким чином, можна зробити висновок, що зразки сніданків сухих різних виробників за досліджуваними органолептичними та фізико-хімічними показниками відповідають вимогам встановленим чинним ДСТУ 2903:2005 «Концентрати харчові. Сніданки сухі. Загальні технічні умови».

3.2. Дослідження структурних властивостей сухих сніданків за допомогою фізико-математичних методів

Ринок сухих сніданків в Україні насичений і може запропонувати потенційному споживачу широкий вибір продукції як вітчизняного так і іноземного виробництва [55]. Велика частка ринку зайнята іноземними брендами, виробництво яких знаходиться в Україні.

Основними об'єктивними характеристиками, які дають оцінку якості такої продукції, як сухі сніданки є органолептичні (розглянуті раніше) та фізико-хімічні показники. Необхідно відмітити, інформація про такі фізичні показники, як гігроскопічні властивості, пористість, дисперсний склад, а також їх відповідність нормативній документації наводяться не у повній мірі.

Наступні важливі фізико-хімічні показники для сухих сніданків, які досліджувалися в обраних зразках, були гігроскопічні властивості та макропориста структура.

Макропориста структура визначалась за мікрофотографіями внутрішньої структури досліджуваної продукції. Мікрофотографії робили з використанням цифрового мікроскопу HiView X4 1600X.

Гігроскопічні властивості досліджуваної продукції визначались тензометричним методом.

Одним із визначальних показників якості сухих сніданків є їх внутрішня структура. Внутрішня структура обумовлює, по-перше, такий споживчий

показник якості, як зовнішній вигляд продукції, а, саме, зовнішню поверхню. По друге, вона визначає властивості сухих сніданків поглинати воду із газового середовища та за умови їх змочування. При цьому гігроскопічні властивості цієї сушеної продукції, тобто здатність віддавати або поглинати воду оточуючого газового середовища, обумовлюються мікропористою структурою досліджуваних систем. А зовнішній вигляд такої продукції, як сухі сніданки, та властивості поглинати воду за умови змочування визначаються їх макропористою структурою.

Дослідження проводилось у два етапи. На першому етапі досліджувалась макропориста, а на другому – мікропориста структура сухих сніданків.

Під час дослідження зовнішньої поверхні та макропористої структури зразків сухих сніданків вихідними даними були мікрофотографії, отримані з використанням цифрового мікроскопу. Досліджувана продукція є глазурованою – зразки сухих сніданків, які мають кулеподібну форму, вкриті шаром карамелі. Виходячи з цього, фотографували зовнішню поверхню та плаский зріз зразків. Отримані при цьому фотографії наведені на рис. 3.1 та рис. 3.2.

З фотографій зовнішньої поверхні видно, що більш неоднорідною є поверхня зразка «Mr. Сгосо» (рис.3.1 *e*). На поверхні цього зразка наявні напливи, які можна ідентифікувати за відмінностями їх кольору, з розмірами 2...3 мм. Поверхня інших зразків (рис.1 *a-d*) візуально є більш однорідною з нерівностями, що не перевищують 400...500 μm .

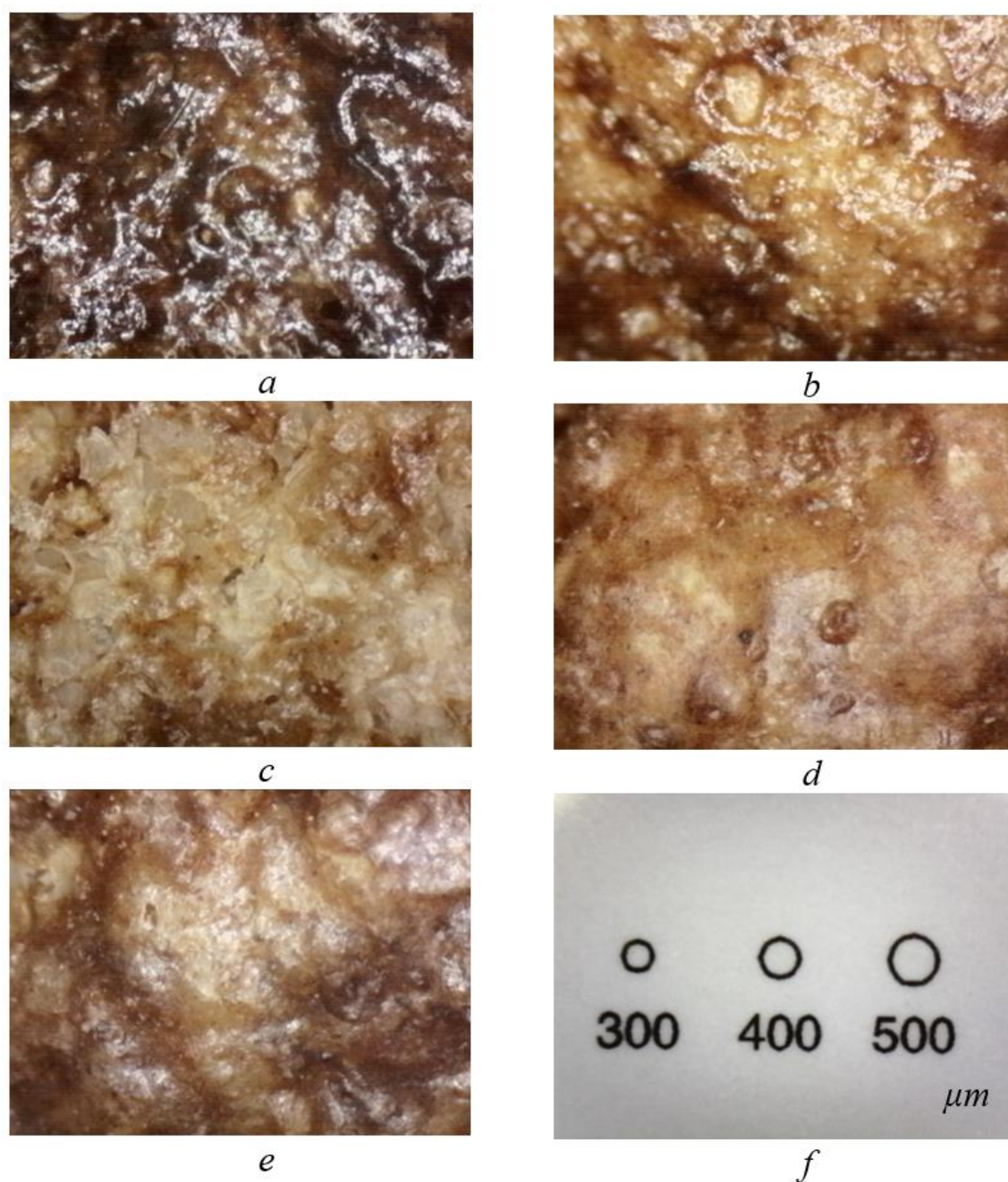


Рис.3.1. Мікрофотографії шкали оцінювання (*f*) та зовнішньої поверхні зразків сухих сніданків від різних виробників: *a* – «Nesquik»; *b* – «Lion»; *c* – «Duo Balls»; *d* – «Start»; *e* – «Mr. Croco»

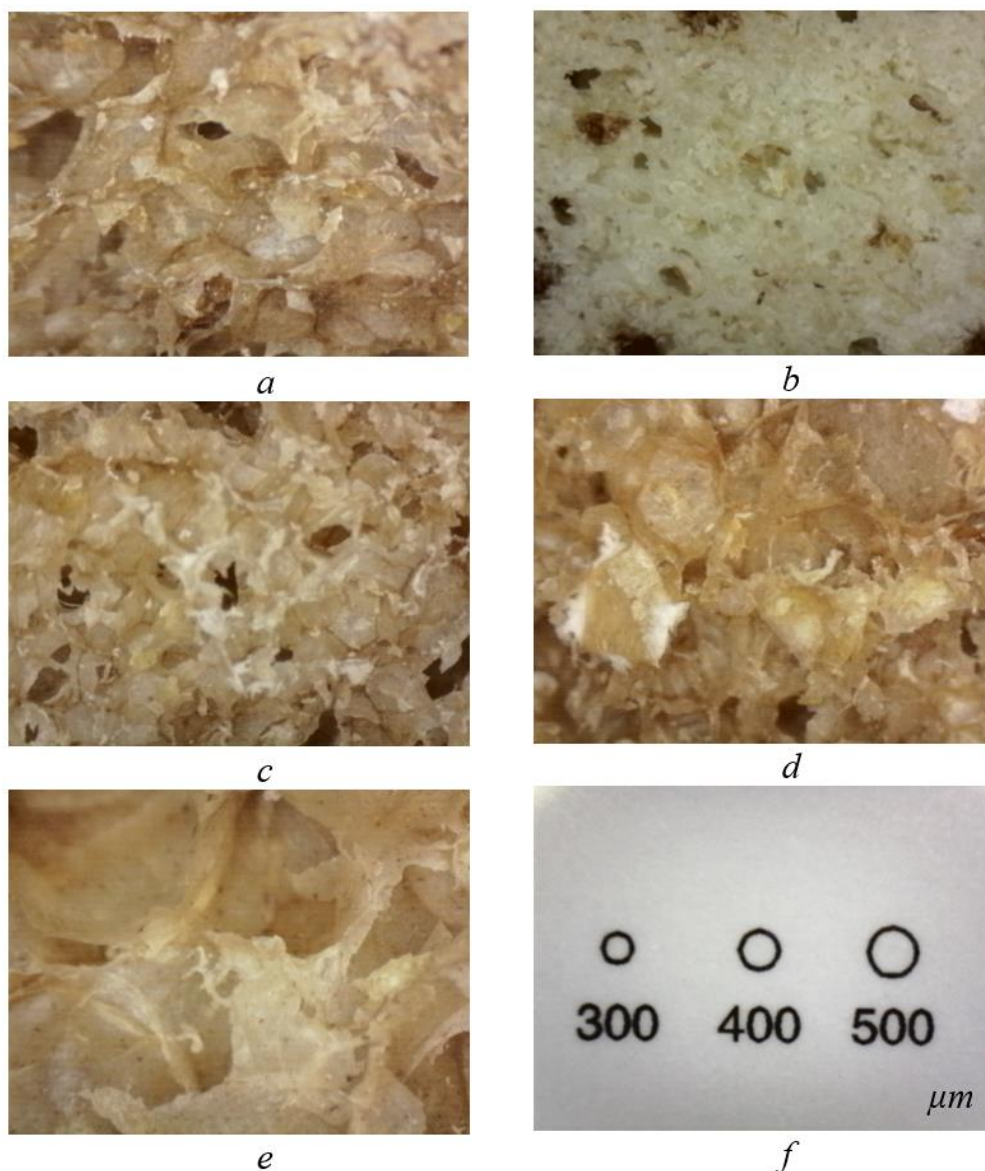


Рис.3.2. Мікрофотографії шкали оцінювання (*f*) та поверхні плаского зрізу зразків сухих сніданків від різних виробників: *a* – «Nesquik»; *b* – «Lion»; *c* – «Duo Balls»; *d* – «Start»; *e* – «Mr. Croco»

З метою виявлення причин наявності неоднорідностей на зовнішній поверхні зразків сухих сніданків досліджено поверхню їх плаского зрізу (рис.3.2). При цьому досліджувалась структура зразків. Під структурою тут мається на увазі відмінності у розмірах макропор, які містять досліджувані зразки. Більш однорідним вважався той зразок, макропори якого менше відрізняються за розмірами між собою. Під макропорами маються на увазі пори видимі «неозброєним оком», тобто видимі без застосування

збільшуючих оптичних пристроїв. Розмір таких пор лежить у діапазоні 200...1000 μm .

Очевидно об'єктивну оцінку однорідності структури таких пористих систем, якими є досліджувані зразки сухих сніданків, надає аналіз розподілу макропор за радіусами в них.

Отримували розподіли макропор за радіусами в досліджуваних зразках сухих сніданків статистичним методом.

За мікрофотографіями поверхні плаского зрізу кожного із досліджуваних зразків розраховували кількість макропор $N_1, N_2, N_3, \dots, N_n$, які за розмірами знаходяться, відповідно, в діапазонах $[0, a); [a, 2 \cdot a); [2 \cdot a, 3 \cdot a) \dots [n \cdot a, (n+1) \cdot a)$. При цьому значення параметра a дорівнювало – 50 μm .

Загальну кількість нарахованих макропор N знаходили як:

$$N=N_1+N_2+N_3+\dots+N_n. \quad (3.1)$$

Кількість макропор за кожним із діапазонів N_i (де i змінюється від 1 до n) нормували на загальну кількість макропор та отримували відносну кількість макропор, радіус яких знаходиться у i -му діапазоні.

За отриманими даними будували гістограму, де по осі абсцис відкладали діапазони радіусів макропор, а по осі ординат – відносну кількість макропор для кожного діапазону. Оригінальною такої гістограми є диференціальна функція розподілу макропор за радіусами для досліджуваного зразка.

Аналітичний вигляд оригінальної, яка є диференціальною функцією розподілу макропор за радіусами для досліджуваних зразків сухих сніданків, знаходили шляхом апроксимації експериментальних точок функцією виду:

$$f(r)=a \cdot r^b \cdot \exp(c \cdot r), \quad (3.2)$$

де a, b, c – апроксимаційні коефіцієнти.

На рис.3.3 наведено диференціальні функції розподілу макропор за радіусами для досліджуваних зразків сухих сніданків. В табл.3.3 наведено значення апроксимаційних коефіцієнтів для цих диференціальних функцій розподілу.

Таблиця 3.3. Апроксимаційні коефіцієнти диференціальної функції розподілу макропор за радіусами зразків сухих сніданків від різних виробників

Зразок	a	b	c
«Nesquik»	0.918	6.361	-2.127
«Lion»	32.563	4.063	-2.772
«Duo Balls»	14.539	7.966	-3.652
«Start»	0.758	8.909	-2.948
«Mr. Croco»	$3.208 \cdot 10^{-6}$	23.218	-4.81

З використанням диференціальної функції розподілу знаходили середній радіус мікропор досліджуваного зразка за формулою:

$$\langle r \rangle = \int r \cdot f(r) dr. \quad (3.3)$$

Найбільш імовірний r_{im} радіус макропор відповідає максимуму диференціальної функції розподілу. Виходячи з цього, числове значення радіусу визначали за коренями першої похідної від диференціальної функції розподілу.

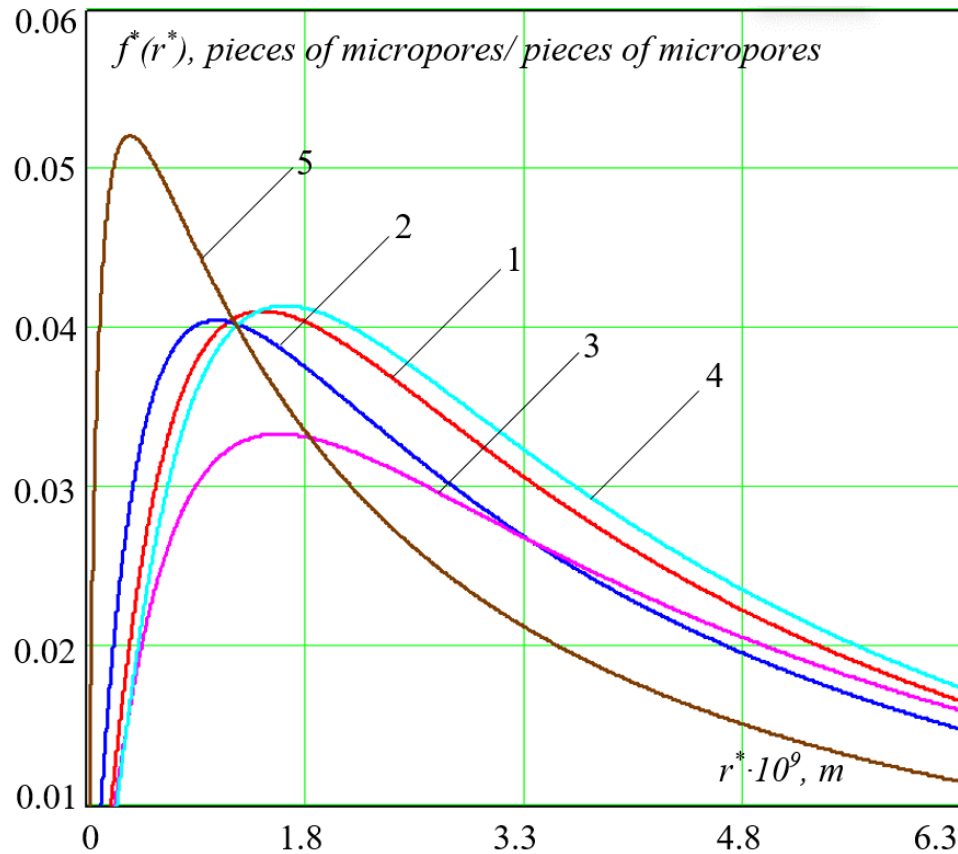


Рис.3.3. Диференціальні функції розподілу макропор за радіусами для зразків сухих сніданків від різних виробників: 1 – «Nesquik»; 2 – «Lion»; 3 – «Duo Balls»; 4 – «Start»; 5 – «Mr. Croco»

Дисперсія диференціальної функції розподілу макропор за радіусами визначалась за формулою:

$$D(r) = \int (r - \langle r \rangle)^2 \cdot f(r) dr. \quad (4)$$

Дисперсія диференціальної функції розподілу макропор за радіусами обиралась у якості критерія оцінювання однорідності макроструктури досліджуваних зразків сухих сніданків. Дисперсія у теорії імовірності й математичній статистиці є параметром оцінювання розсіяності величини за її імовірністю. У випадку диференціальної функції розподілу макропор за радіусами її обрано для оцінювання розкиду макропор за радіусами. Очевидно,

макроструктуру зразка слід вважати ближчою до монодисперсної, тобто такої, яка складається із макропор одного радіусу, за умови меншого значення дисперсії диференціальної функції розподілу макропор досліджуваного зразка.

Дисперсія диференціальних функцій розподілу, найбільш імовірний та середній радіуси макропористої структури досліджуваних зразків сухих сніданків наведені в табл.3.4.

Таблиця 3.4. Дисперсія диференціальної функції розподілу, середній та найбільш імовірний радіус макропор зразків сухих сніданків від різних виробників

Зразок	$\langle r \rangle \cdot 10^6$, m	$r_{im} \cdot 10^6$, m	$D(r)$
«Nesquik»	378	299	1.333
«Lion»	207	150	0.948
«Duo Balls»	263	219	0.881
«Start»	359	306	1.082
«Mr. Croco»	517	486	1.131

З форми диференціальних функцій розподілу макропор за радіусами для досліджуваних зразків видно, що вони у досліджуваному діапазоні (від 50 до 700 μm) є унімодальними, тобто мають один екстремум. Цей екстремум відповідає найбільш імовірному значенню радіуса мікропор зразка r_{im} . Відмінності характеру отриманих функцій розподілу полягають у різниці значень найбільш імовірного та середнього радіуса й дисперсії цих функцій, а, відповідно, у різному розкиді макропор за радіусами у досліджуваних зразках.

Виходячи із значення дисперсії диференціальної функції розподілу макропор за радіусами найбільш наближену до монодисперсної структуру має зразок «Duo Balls». Він має найменший розкид у значеннях радіусів макропор. Дисперсія для цього зразка дорівнює 0.881. Наступним слідує зразок «Lion»,

дисперсія якого відрізняється від зразка «Duo Balls» на 8 % ($D(r)=0.948$), що можна вважати несуттєвою відмінністю. Далі йдуть зразки «Start» ($D(r)=1.082$) та «Mr. Croco» ($D(r)=1.131$). Найбільш віддалену від монодисперсної структуру має зразок «Nesquik» ($D(r)=1.333$), дисперсія якого відрізняється на 51 % від зразка «Duo Balls», який має структуру найбільш наближену до монодисперсної.

Зразок «Nesquik» має структуру найбільш неоднорідну із досліджуваних зразків сухих сніданків, однак середній та найбільш імовірний радіуси макропор мають розмір менший порівняно із зразком із найбільшими радіусами «Mr. Croco». Середній радіус зразка «Nesquik» у 1.37 рази менший порівняно із середнім радіусом зразка «Mr. Croco», а найбільш імовірний – менший у 1.63 рази. Виходячи з цього, хоча зразок «Mr. Croco» має структуру більш наближену до монодисперсної порівняно із зразком «Nesquik», однак більші середній та найбільш імовірний радіуси, порівняно із іншими зразками, обумовлюють виражені нерівності, які візуально спостерігаються на його поверхні (рис.3.1).

Необхідно відмітити, що розподіл макропор за радіусами у досліджуваних зразках обумовлює в основному зовнішній вигляд сухих сніданків. Щодо здатності поглинати рідину при змочуванні, то тут вплив розподілу макропор за радіусами обмежений тим, що поверхня досліджуваних сухих сніданків вкрита глазур'ю. Виходячи з цього, проникнення рідини у макропори обмежене впродовж часу, який необхідний для розчинення глазури.

Однак щодо поглинання води у газовому стані, глазур не є перешкодою. Характеристикою, яка є оцінкою властивості сушеної продукції, такої як сухі сніданки, поглинати воду у газоподібному стані із оточуючого середовища, являється ізотерма сорбції [56-59].

Ізотерми сорбції отримували тензометричним методом. Зразки сухих сніданків наважкою 3...4 г поміщали у ексікатори з різною відносною вологістю газового середовища в них. Відносна вологість в ексікаторах дискретно змінювалась від 10 до 90 % з кроком 10 %.

Зразки періодично зважували до досягнення ними рівноважного вологовмісту. Далі будували значення рівноважного вологовмісту зразка за відповідної відносної вологості (ізотерми сорбції). Отримані при цьому ізотерми сорбції для сухих сніданків від різних виробників наведені на рис.3.4.

Необхідно відмітити, що всі досліджувані зразки мали низький вихідний вологовміст, який не перевищував $6...8 \cdot 10^{-2}$ відн. од. (кг води/кг сухих речовин). Виходячи з цього, для досліджуваних зразків спостерігалась лише сорбція пари води із оточуючого газового середовища, створюваного в ексікаторі.

Характер ізотерм сорбцій для всіх досліджуваних зразків близький. Наявні дві ділянки: ділянка, яка відповідає полімолекулярній сорбції вологи, та ділянка, яка відповідає поглинанню вологи мікропорами. Відрізняються ці ділянки різним нахилом ізотерм сорбції до осі, на якій відкладено відносну вологість оточуючого газового середовища. Необхідно відмітити, що у ізотерм сорбції досліджуваних зразків відсутня ділянка, яка відповідає мономолекулярній сорбції.

Відділити ділянку полімолекулярної сорбції від ділянки, яка відповідає поглинанню вологи мікропорами, можна шляхом їх лінійної апроксимації, як наведено на рис.3.4. Межі поділу між цими ділянками відповідає гранична межа відносної вологості, за перевищення якої не рекомендується тривало зберігати досліджувану продукцію. За збільшення відносної вологості оточуючого середовища відносно цього граничного значення відбувається поглинання води мікропорами та набухання зразків. Це приводить, по-перше, до зникнення такого органолептичного показника якості сухих сніданків, як хрусткість, а, по-друге, до прискорення окислення та мікробіологічного псування цієї продукції впродовж зберігання.

Для досліджуваних зразків межа поділу між ділянкою полімолекулярної сорбції та ділянкою, яка відповідає поглинанню вологи мікропорами, наступна, %: «Nesquik» – 68; «Lion» – 67; «Duo Balls» – 70; «Start» – 71; «Mr. Croco» – 62. Виходячи з отриманих результатів можна сформулювати

умови зберігання сухих сніданків: тривале їх зберігання можливе за відносної вологості газового середовища, яка відповідає межі поділу між ділянкою полімолекулярної сорбції та ділянкою, яка відповідає поглинанню води мікропорами.

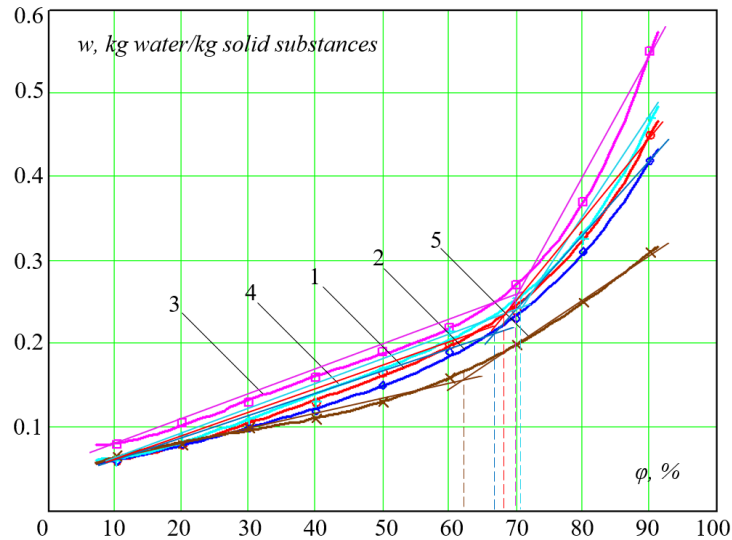


Рис.3.4. Ізотерми сорбції зразків сухих сніданків від різних виробників: 1 – «Nesquik»; 2 – «Lion»; 3 – «Duo Balls»; 4 – «Start»; 5 – «Mr. Croco»

За відносної вологості оточуючого газового середовища, яка перевищує це межове значення, тривале зберігання можливе лише у газонепроникному упакованні.

Причиною такого характеру ізотерм сорбції, очевидно, є різна мікропориста структура досліджуваних зразків сухих сніданків. Для аналізу мікропористої структури досліджуваних сухих сніданків отримували диференціальні функції розподілу мікропор за радіусами.

Методика отримання диференціальних функцій розподілу мікропор за радіусами детально описана в роботі [60, 61]. Вона заснована на апроксимації ізотерм сорбції функцією виду:

$$\varphi = \frac{w^{A_3}}{A_1 + A_2 w^{A_3}}, \quad (3.5)$$

де A_1, A_2, A_3 – апроксимаційні коефіцієнти; w – вологовміст.

З використанням апроксимаційних коефіцієнтів отримується диференціальна функція розподілу мікропор за радіусами, яка має наступний вид:

$$f_n(r^*) = \frac{1}{\sqrt{2\pi}\sigma_R R^*} \exp\left(-\frac{(\ln(R^*)-m_R)^2}{2\sigma_R^2}\right), \quad (3.6)$$

де m_R та σ_R – параметри логарифмічно нормального розподілу; R^* – безрозмірний радіус мікропори $R^* = (r^* - d_0)/d_0$; r^* – радіус мікропори, м; $d_0=0.3 \cdot 10^{-9}$ м – радіус молекули води.

Диференціальні функції розподілу мікропор за радіусами для зразків сухих сніданків від різних виробників наведені на рис.3.5. В табл. 3.5 наведені середній та найбільш імовірний радіус мікропор розраховані за отриманими диференціальними функціями розподілу [60, 61].

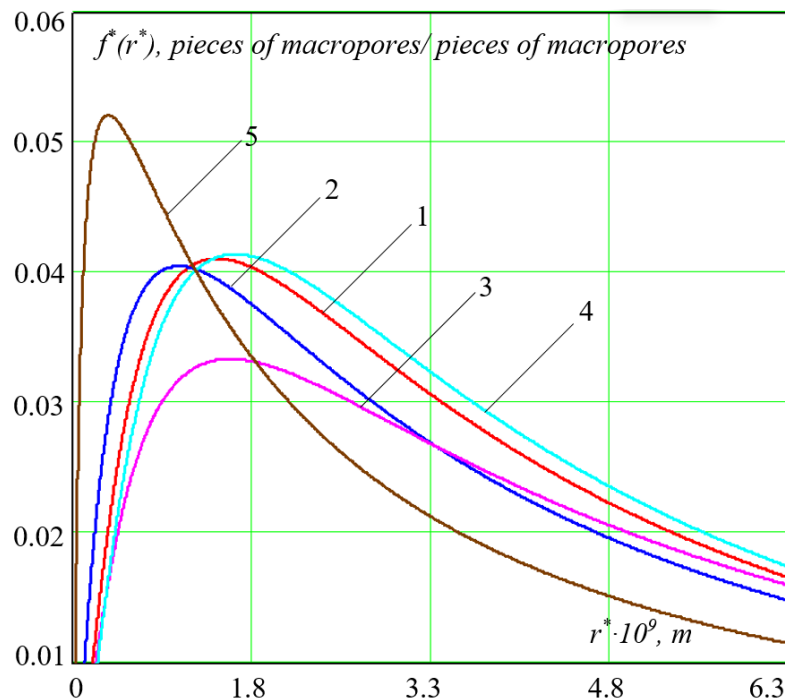


Рис.3.5. Диференціальні функції розподілу мікропор за радіусами для зразків сухих сніданків від різних виробників: 1 – «Nesquik»; 2 – «Lion»; 3 – «Duo Balls»; 4 – «Start»; 5 – «Mr. Croco»

Таблиця 3.6. Середній та найбільш імовірний радіус мікропор зразків сухих сніданків від різних виробників

Зразок	$\langle r^* \rangle \cdot 10^9, \text{ m}$	$r_{im}^* \cdot 10^9, \text{ m}$
«Nesquik»	10.4	1.5
«Lion»	13.8	1.2
«Duo Balls»	13.9	1.6
«Start»	9.5	1.7
«Mr. Croco»	6.3	0.6

Диференціальні функції розподілу (рис.3.5) мають один екстремум, при цьому відрізняються значеннями радіусів мікропор, які відповідають цим екстремумам, та шириною лінії, а, відповідно, і середнім радіусом мікропор (табл.3.6).

Зразки «Nesquik», «Lion» та «Start» мають близьку ширину лінії. Найменшу ширину лінії має зразок «Mr. Croco», а найбільшу – «Duo Balls». Ширина лінії свідчить про величину розкиду мікропор за радіусами, тобто чим більша ширина лінії, тим більше мікропор з різними радіусами утримує зразок. Як наслідок, більш розвинута мікропориста структура сприяє більшій кількості вологи, яку може поглинути така система із оточуючого газового середовища. Саме це є причиною того, що ізотерма зразка «Duo Balls» лежить вище, а ізотерма зразка «Mr. Croco» нижче порівняно із іншими досліджуваними зразками відносно осі вологовмісту. Тобто зразок «Duo Balls» поглинає із оточуючого газового середовища найбільшу, а зразок «Mr. Croco» найменшу кількість вологи. Цей результат свідчить про те, що, очевидно, зразок «Duo Balls» втрачає, такий органолептичний показник притаманний сухим сніданкам, як хрусткість, за менших значень відносної вологості оточуючого середовища, порівняно з іншими зразками. Щодо зразка «Mr. Croco», то з огляду на його ізотерму сорбції, він зберігає хрусткість за значень відносної вологості оточуючого середовища більших порівняно з іншими досліджуваними зразками сухих сніданків. Це є суттєвою споживчою перевагою порівняно з іншими зразками.

Слід відмітити, що хоча зразок «Mr. Croco» має найбільший середній та найбільш імовірний радіус макропор (табл.3.4), однак найменші середній та найбільш імовірний радіуси мікропор (табл.3.5) порівняно з іншими досліджуваними зразками. Це свідчить про те, що дослідження розподілу пор за радіусами, які визначають структуру таких пористих систем, як сухі сніданки, одним методом дають не повну інформацію. З цього слідує, що для отримання повної картини, щодо такої функціонально-технологічної властивості, як пористість, необхідне застосування, як мінімум, двох різних методів дослідження.

Таким чином, отримані результати доводять, що зразок сухих сніданків «Mr. Croco», з точки зору пористої структури, не поступається продукції іноземних виробників, а за гігроскопічними властивостями навіть має переваги за вимогами до зберігання.

Отримані результати, очевидно, є об'єктивними показниками, які характеризують мікро та макропористість сухих сніданків. Вони отримані фізико-математичними методами, що використовуються в наукових дослідженнях харчової та переробної галузі промисловості. Необхідно відмітити, що результати, отримані фундаментальними методами, є більш прийнятними порівняно із результатами, отриманими експрес-методами, які найчастіше використовуються під час товарознавчих та митних експертиз.

Обмеженням проведеного дослідження є не повна товарознавча експертиза досліджуваних сухих сніданків. Недоліком дослідження є обмежений асортимент досліджуваної продукції. Розширення асортименту сухих сніданків є потенціальною перспективою подальших досліджень.

Дослідженнями макропористої структури зразків сухих сніданків від різних виробників встановлено, що найбільш наближену до монодисперсної структуру має зразок «Duo Balls». Він має найменший розкид у значеннях радіусів макропор та найменшу дисперсію функції розподілення макропор за радіусами – 0.881. Зразок «Lion» відрізняється від зразка «Duo Balls» не суттєво, дисперсія його диференціальної функції розподілення макропор за

радіусами, яка дорівнює 0.948, відрізняється на 8 %. Далі йдуть зразки «Start» ($D(r)=1.082$) та «Mr. Croco» ($D(r)=1.131$). Найбільш віддалену від монодисперсної структури має зразок «Nesquik» ($D(r)=1.333$), дисперсія якого відрізняється на 51 % від зразка «Duo Balls».

Відмічено, що розподіл макропор за радіусами у досліджуваних зразках обумовлює в основному зовнішній вигляд сухих сніданків. Щодо здатності поглинати рідину при змочуванні, то тут вплив розподілу макропор за радіусами обмежений тим, що поверхня досліджуваних сухих сніданків вкрита глазур'ю. Виходячи з цього, проникнення рідини у макропори обмежене впродовж часу, який необхідний для розчинення глазури. Відзначено, щодо поглинання води у газовому стані, глазур не є перешкодою. Характеристиками, які є оцінкою властивості сушеної продукції, такої як сухі сніданки, поглинати воду із оточуючого газового середовища, являються ізотерми сорбції.

3.3. Особливості митного оформлення та перспективи розвитку експорту сухих сніданків

Наступним блоком наукової роботи був аналіз порядку митного оформлення та можливості експорту сухих сніданків.

Частка експорту ще більш вражаюча – за офіційними даними, у 2024 році Україна експортувала сільськогосподарської продукції на суму 24,6 млрд доларів США, при загальному обсягу експорту 41,6 млрд доларів США. ЄС традиційно залишається основним ринком збуту (незважаючи на динаміку зменшення частки з 61% до 52% через обмеження доступу до ринку ЄС та більш інтенсивну роботу з іншими) [69].

Здійснення митного контролю та митного оформлення товарів і транспортних засобів, які переміщуються через митний кордон України, є одним із основних завдань, покладених на митні органи України. Митне оформлення експортних товарів є частиною процедури експорту товарів з України, яка здійснюється відповідно до митних правил. Вона включає

митний огляд документів та товарів, що експортуються, а також складання митної декларації.

Переміщення товарів через митний кордон України здійснюється у пунктах пропуску (перелік яких визначається Кабінетом Міністрів України відповідно до міжнародних договорів України) через державний кордон України. Усі товари та інші предмети, що переміщуються через митний кордон України підлягають обов'язковому митному оформленню. Митне оформлення має проводитися митницею, у зоні діяльності якої розташовані власники товарів та інших предметів [62-64].

При здійсненні митного контролю та митного оформлення товарів, транспортних засобів комерційного призначення, що переміщуються через митний кордон України, застосовуються виключно норми законів України та інших нормативно-правових актів з питань митної справи, чинні на день прийняття митної декларації органом доходів і зборів України. Митне оформлення – це виконання митних формальностей, необхідних для випуску товарів, транспортних засобів комерційного призначення.

Порядок здійснення митного контролю визначається Кабінетом Міністрів України відповідно до норм Митного Кодексу [62,63]. Метою митного оформлення є засвідчення відомостей, одержаних під час митного контролю товарів, що переміщуються через митний кордон України, та оформлення результатів такого контролю, а також статистичний облік товарів, ввезених на територію України, вивезених й переміщуваних транзитом через цю територію [50].

Митне оформлення як один з елементів митної справи безпосередньо пов'язано з митним контролем та здійснюється митними органами за умови декларування товарів, предметів суб'єктами зовнішньоекономічної діяльності (ЗЕД), а також громадянами, що переміщують такі товари, предмети.

Застосування митними органами до товарів та предметів установлених законодавством митних процедур забезпечує здійснення їх митного контролю й митного оформлення. До таких процедур належать:

- контроль за дотриманням порядку переміщення товарів;
- їх огляд;
- оформлення документів;
- накладення митного забезпечення;
- перевірка правильності заповнення МД;
- нарахування сум, які підлягають сплаті;
- підготовка статистичних даних та проведення інших дій.

Під час вивезення товарів за межі митної території України первинним є їх митне оформлення в митниці, після здійснення якого товари переміщуються під митним контролем з метою доставки їх у митницю призначення випуску за межі території України.

Товари та предмети можуть підлягати в процесі митного оформлення обкладанню такими податками й зборами: митом, податком на додану вартість, акцизним збором, митним збором.

Вивізне мито нараховується на товари при вивезенні їх за межу митної території України. Це мито встановлюється на обмежену кількість товарів, і, головною метою, якою керується держава при встановленні ставок вивізного мита, є, у першу чергу, обмеження їх вивезення за межі України шляхом підвищення їх вартості після здійснення експорту за межі України.

Вивізне мито встановлюється законом на українські товари (живі тварини, шкірсировина, насіння олійних культур окремих видів), що вивозяться за межі митної території України (стаття 273 Кодексу). Вивізне мито встановлено такими законами: Закон України від 07.05.1996 № 180/96-ВР «Про вивізне (експортне) мито на живу худобу та шкіряну сировину» (із змінами та доповненнями) [65]; Закон України від 10.09.99 № 1033-XIV «Про ставки вивізного (експортного) мита на насіння деяких видів олійних культур» (із змінами та доповненнями), а саме: ставка вивізного (експортного) мита у відсотках митної вартості товару за УКТ 120400 Насіння льону складає 10%, Насіння соняшнику (код товару за УКТ ЗЕД 120600) – 10 %, Насіння рижію (1207999700) – 10% [66]; Закон України від 24.10.2002 № 216-IV «Про вивізне

(експортне) мито на відходи та брухт чорних металів» (із змінами та доповненнями) [67]; Закон України від 13.12.2006 № 441-V «Про ставки вивізного (експортного) мита на брухт легованих чорних металів, брухт кольорових металів та напівфабрикати з їх використанням» (із змінами та доповненнями) [68]; Закон України від 03.06.2008 № 309-VI «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України» (із змінами та доповненнями).

Митною вартістю товарів, що вивозяться за межі митної території України, є ціна товару, зазначена у рахунку-фактурі чи рахунку-проформі [50].

Згідно Ст. 82 МКУ експорт (остаточне вивезення) - це митний режим, відповідно до якого українські товари випускаються для вільного обігу за межами митної території України без зобов'язань щодо їх зворотного ввезення [31].

У відповідності до ст. 83 МКУ умовами поміщення товарів у митний режим експорту являються наступні:

1. митний режим експорту може бути застосований до товарів, що призначені для вивезення за межі митної території України, та до товарів, що вже вивезені за межі цієї території та перебувають під митним контролем, за винятком товарів, заборонених до поміщення у цей митний режим відповідно до законодавства.

2. особа, на яку покладається дотримання вимог митного режиму, повинна:

1) подати митному органу, що здійснює випуск товарів у митному режимі експорту, документи на такі товари. Залежно від обраного способу транспортування наведемо приблизний перелік документів: митна декларація; зовнішньоекономічний договір (зокрема додатки); специфікація товару на поставку; протокол узгодження ціни (за наявності); комерційні документи (рахунок-фактура (із вказівкою країни походження товару, умов поставки, номера контракту та ін.)); сертифікат якості на сухі сніданки; залежно від виду транспортування вантажу – накладні CMR, залізничні, авіаційні, поштові накладні; пакувальний лист; документи, що підтверджують дотримання

заходів нетарифного регулювання (якщо такі необхідні); документи на придбання товару (якщо експортер не є виробником); фітосанітарний сертифікат (Phytosanitary certificate); сертифікат про походження товару (документи, що підтверджують країну походження товару (якщо товар має українське походження)); дані перевізника (адреса, контактні дані, код ЄДРПОУ); дані водія (для авто – копія паспорта водія та технічного паспорта машини, причепа); свідоцтво на перевезення вантажів ід митним забезпеченням (за наявності); книжка МДП (CARNET TIR – за необхідності); книжка АТА (CARNET АТА – за необхідності); довідка про транспортні витрати до кордону України від перевізника (за необхідності); сертифікати якості, паспорти, технічні описи, креслення на товар (за необхідності) та ін.; договір доручення з митним брокером [47];

2) сплатити митні платежі, якими відповідно до закону обкладаються товари під час вивезення за межі митної території України у митному режимі експорту;

3) виконати вимоги щодо застосування передбачених законом заходів нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності;

4) у випадках, встановлених законодавством, подати митному органу дозвіл на проведення зовнішньоекономічної операції з вивезення товарів у третю країну (реекспорт).

3. митні органи не вимагають обов'язкового підтвердження прибуття товарів, що експортуються, у пункт призначення за межами митної території України.

4. у разі встановлення актами законодавства заборон чи обмежень щодо вивезення відповідних товарів за межі митної території України товари, що:

1) поміщені в митний режим експорту, випускаються за межі митної території України відповідно до умов, що діяли на момент поміщення цих товарів у зазначений митний режим;

2) фактично випущені за межі митної території України за періодичними митними деклараціями, підлягають поміщенню у митний режим експорту

відповідно до умов, що діяли на момент фактичного вивезення цих товарів [50].

Відповідно до статті 69 Митного кодексу України товари при їх декларуванні підлягають класифікації, тобто у відношенні товарів визначаються коди відповідно до класифікаційних групувань, зазначених в українській класифікації товарів зовнішньоекономічної діяльності (УКТ ЗЕД) [37,38].

Митні органи здійснюють контроль правильності класифікації товарів, поданих до митного оформлення, згідно з УКТ ЗЕД [31].

Структура УКТ ЗЕД включає найменування розділу, код та найменування групи, код та найменування товарної позиції, кодове позначення товару, найменування товару, преференційна, пільгова, повна ставка мита та скорочене позначення додаткових одиниць його виміру [31].

Для декларування сухих сніданків, встановлення ставок митних платежів визначали код товару згідно УКТ ЗЕД. Порядок визначення коду сухих сніданків відповідно до УКТ ЗЕД наведено у таблиці 3.5.

Податок на додану вартість - непрямий податок, який нараховується та сплачується відповідно до норм розділу V Податкового кодексу України [63].

При ввезенні товарів на митну територію України базою оподаткування є договірна (контрактна) вартість, але не менша митної вартості цих товарів, з урахуванням мита та акцизного податку, що підлягають сплаті, за винятком податку на додану вартість, що включаються до ціни товарів згідно із законом (див. статтю 190 Податкового кодексу України). Ставка ПДВ становить 20% та діє з 01.01.2011 р на підставі: Кодексу ВР № 2755-VI від 02.12.2010 Податковий кодекс України [51].

На період воєнного стану та протягом 90 днів з дня його припинення або скасування фітосанітарних заходів та процедур, здійснюються з урахуванням особливостей визначених постановою Кабінету Міністрів №398 від 01.04.2022р.

Таблиця 3.5. Код на сухі сніданки по УКТ ЗЕД

Розділ	IV	Готові харчові продукти; алкогольні та безалкогольні напої і оцет; тютюн та його замінники; продукти, з вмістом та без вмісту нікотину, призначені для вдихання без горіння; інші нікотиновмісні продукти, призначені для забезпечення надходження нікотину в тіло людини
Код групи	19	Готові продукти із зерна зернових культур, борошна, крохмалю або молока; борошняні кондитерські вироби
Товарна позиція	1904	Готові харчові вироби, одержані шляхом здуття або смаження зерна зернових культур чи зернових продуктів (наприклад кукурудзяні пластівці); зернові культури (крім кукурудзи) у вигляді зерна або пластівців або зерно оброблене іншим способом (за винятком борошна, крупки, крупів), попередньо проварені або приготовлені іншим способом, в іншому місці не зазначені:
Товарна категорія	190410	готові харчові вироби, одержані шляхом здуття або смаження зерна зернових культур або зернових продуктів:
Товарна підкатегорія	1904109000	– інші

Особливістю експорту до ЄС є необхідність використання системи TRACES NT – платформи Європейської Комісії, спрямованої на спрощення та оцифрування процедур, пов'язаних із сертифікацією експорту до ЄС. Серед іншого, система дозволяє отримувати офіційні сертифікати на експорт товарів до ЄС в електронному вигляді. Для імпорту товарів до ЄС експортер повинен бути зареєстрованим у системі та перевіреною Державною службою з питань продовольства та захисту прав споживачів.

Ще однією обов'язковою умовою для експорту товарів до ЄС, що підлягають офіційному контролю, є отримання CHED – офіційного сертифіката, що містить інформацію про товари, їх походження, стан, маршрут транспортування та відповідність вимогам ЄС. Отримати CHED можна в системі TRACES NT. Для цього необхідно подати заявку перед експортом, яка розглядається компетентним органом ЄС [69].

Тарифні заходи (мита та квоти) на товари українського походження – призупинено для всіх, окрім семи видів товарів. Рішення розглядалося як тимчасовий компроміс, який діятиме протягом одного року та передуватиме новому механізму в рамках Угоди про асоціацію.

Товар, на які існують обмеження з боку ЄС – це яйця, цукор, овес, кукурудза, зернові, мед та м'ясо птиці. У 2025 році (до 5 червня) ми могли експортувати до ЄС 5/12 середньорічних обсягів експорту за період з 1 липня 2021 року до кінця 2023 року. Якщо ці обсяги перевищено, Європейська Комісія зобов'язана повернути квоти, встановлені Угодою про асоціацію (ці квоти майже завжди значно нижчі, тому на практиці це означає автоматичне повернення митних зборів). Наприклад, 19 червня 2024 року Європейська Комісія запровадила механізм автоматичного відшкодування для українського вівса, а тарифна квота, встановлена Угодою про асоціацію, діятиме до 5 червня 2025

В рамках діючих міждержавних угод про вільну торгівлю (з країнами СНД, Республікою Грузія та Республікою Македонія) можливе звільнення від сплати вивізного мита при експорті вказаного у коментарі товару. Таке звільнення здійснюється при дотриманні умов (наявність сертифіката про походження товару, виконання правил прямого відвантаження та безпосередньої закупівлі), що встановлені кожною окремою угодою. Також вільна торгівля діє за умови наявності Сертифікату про походження EUR.1 з Казахстаном, Молдовою та Білорусією на основі Міждержавної угоди від 18.10.2011 та Договором про зону вільної торгівлі (Лист ДМСУ (до 2012) № 11.1/1.2-16.1/10114-ЕП від 07.09.2012 [69]).

Митне оформлення готової продукції (виробленої із ввезеної давальницької сировини іноземного замовника) передбачає проведення комісійного контролю за ідентифікацією, завантаженням та опломбовуванням митним забезпеченням нового зразка (ЗПП) транспортних засобів з цією продукцією. До складу комісії включаються керівники (заступники керівників) структурних підрозділів митниці, начальник (заступник

начальника) митного поста або підрозділу митниці та посадова особа підрозділу по боротьбі з контрабандою та порушенням митних правил.

Введення обмежень протирічить духу вільної торгівлі, і таким чином шкодять і самим цим країнам, і певним їхнім галузям, і єдності ЄС. Перспективною в роз'ясненні цього питання є докладання зусиль на всіх рівнях, щоб країни ЄС зрозуміли: такі обмеження не є виходом, вони спотворюють двосторонні відносини, шкодять економіці України і країн ЄС, а зосередитись варто на ефективних рішеннях розбудови логістики, інфраструктури і переробних потужностей із фокусом на вступ України до ЄС.

Також зрив росією Чорноморської зернової ініціативи актуалізував питання експорту альтернативними логістичними маршрутами. Це питання зараз вирішується Європейською Бізнес Асоціацією, стосовно можливості запровадження «зелених коридорів». Наразі існуючі маршрути використовуються дуже неактивно через складну та дорожчу логістику порівняно з іншими, ближчими маршрутами.

Пропонується засосування зелених коридорів для української агропродукції у 2 аспектах: перенесення проведення санітарного, фітосанітарного та ветеринарного контролів з прикордонних пунктів пропуску з Україною на територію країни призначення вантажу, що забезпечить значне збільшення обсягів експорту; запровадження субсидій з боку Європейської комісії для компенсації додаткових логістичних витрат на перевезення.

Таким чином шляхи солідарності ЄС є надзвичайно важливими для українського експорту зернових та олійних культур, оскільки експорт через чорноморські порти залишається нестабільним через російську агресію.

Можливими перспективами українського експорту є у створенні «зелених коридорів», а також економічно ефективної транскордонної логістики та вдосконалення шляхів солідарності, які мають вирішальне значення не лише для українських експортерів, а й для європейських імпортерів.

Компанія Nestlé розвивається, у 2024 році в Україні вона інвестувала понад 900 мільйонів гривень у свої три фабрики, що підвищило ефективність виробництва. Інвестування в основному спрямовувалося у безпеку працівників, автоматизацію та цифровізацію виробничих процесів, навчання і розвиток працівників, покращення умов роботи та інфраструктуру виробничих приміщень, технологічні рішення для зменшення вуглецевого сліду. Завдяки інвестиціям Nestlé в Україні у 2024 році наростила об'єм експорту на 76% порівняно з 2023-м, а в гривневому еквіваленті – на 128%. Компанія експортує у 28 країн.

ВИСНОВКИ ДО 3 РОЗДІЛУ

Аналіз маркування показав, що на кожній спожитковій тарі зразків наведена вся необхідна інформація державною мовою. На маркуванні двох зразків компанії Nestle зазначено знак сертифікації «Rainforest Alliance», на інших технічні умови ТУ У 10.6-36546281-004:2020 та ТУ У 10.6-00374048-011.

Аналіз органолептичних та фізико-хімічних показників досліджуваних зразків показав, що всі зразки сухих сніданків відповідають встановленим вимогам ДСТУ 2903:2005 «Концентрати харчові. Сніданки сухі. Загальні технічні умови».

Дослідженнями макропористої структури зразків сухих сніданків від різних виробників встановлено, що найбільш наближену до монодисперсної структуру має зразок «Duo Balls». Він має найменший розкид у значеннях радіусів макропор та найменшу дисперсію функції розподілення макропор за радіусами – 0.881. Зразок «Lion» відрізняється від зразка «Duo Balls» не суттєво, дисперсія його диференціальної функції розподілення макропор за радіусами, яка дорівнює 0.948, відрізняється на 8 %. Далі йдуть зразки «Start» ($D(r)=1.082$) та «Mr. Croco» ($D(r)=1.131$). Найбільш віддалену від

монодисперсної структури має зразок «Nesquik» ($D(r)=1.333$), дисперсія якого відрізняється на 51 % від зразка «Duo Balls».

За ізотермами сорбції досліджуваних зразків сухих сніданків від різних виробників встановлено значення відносної вологості оточуючого газового середовища, за якої можливе тривале зберігання цієї продукції без суттєвих змін якості. Ці значення відносної вологості для сухих сніданків становлять, %: «Nesquik» – 68; «Lion» – 67; «Duo Balls» – 70; «Start» – 71; «Mr. Croco» – 62. За відносної вологості оточуючого газового середовища, яка перевищує ці значення, тривале зберігання можливе лише у газонепроникному упакованні.

За диференціальними функціями розподілу мікропор за радіусами встановлено, що найменший розкид мікропор за радіусами має зразок «Mr. Croco», а найбільший – «Duo Balls». Зразки «Nesquik», «Lion» та «Start» займають проміжне положення.

Майбутнє світового ринку сніданкових пластівців виглядає багатообіцяючим, очікується, що зростання буде зумовлене зростанням споживчого попиту на здорові, органічні та високобілкові варіанти. Очікується, що інновації у смакових профілях, упаковці та сталих практиках ще більше підвищать привабливість ринку, враховуючи зміну харчових уподобань та екологічні проблеми.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

За результатами аналізу було встановлено, що сухі сніданки стали невід'ємною частиною раціону великої кількості людей у всьому світі. Зручність, мінімальні витрати часу та різноманітні смаки – це все визначає їх популярність.

Розмір світового ринку сухих сніданків у 2023 році оцінювався в 40,3 мільярда доларів США, а до 2031 року, за прогнозами, він досягне 52,58 мільярда доларів США, зростаючи зі середньорічним темпом зростання 3,38% з 2024 по 2031 рік.

За результатами теоретичних досліджень був проведений аналіз характеристики асортименту сухих сніданків, а також розглянуто перспективи їх розвитку в Україні. Ринок сухих сніданків в Україні насичений і може запропонувати потенційному споживачу широкий вибір продукції як вітчизняного так і іноземного виробництва. Велика частка ринку зайнята іноземними брендами, виробництво яких знаходиться в Україні. Потрібно відмітити той факт, що збільшення споживання продукції, виробленої національними виробниками, обмежене присутністю на ринку великої кількості іноземних аналогів, яким споживачі віддають перевагу через їх відомість та якість. Тобто Україна маючи достатню сировинну базу виробляє не достатню кількість такої продукції, як сухі сніданки. Причиною цього є те, що під час вибору сухих сніданків споживачами, визначальним чинником є у більшому ступені відомість бренду напрацьована високою якістю. Виходячи з цього, напрямки розвитку вітчизняних виробників, очевидно, необхідно коригувати з огляду на підвищення якості отримуваної продукції до рівня не нижче рівня якості відомих іноземних брендів. Це, очевидно, дасть можливість задовольнити вітчизняних споживачів та конкурувати з відомими іноземними брендами на міжнародному ринку.

Одним з напрямів розвитку ТОВ «ПРАВЕКС ГРУПП» та зростання його конкурентоспроможності на ринку є управління матеріально-технічним

забезпеченням, що в подальшому сприятиме впровадженню безвідходних технологій у виробництві.

Для ефективного провадження стратегії розвитку підприємства ТОВ «ПРАВЕКС ГРУП», рекомендовано впровадження ресурсощадних заходів, а також ефективного використання матеріальних ресурсів й підвищення кваліфікації трудового персоналу тощо.

Проведено товарознавчу експертизу сухих сніданків різних виробників, що реалізуються в торговельній мережі м. Харкова для проведення порівняльної характеристики. Були досліджені наступні показники якості як: повнота маркування, органолептичні та фізико-хімічні показники.

Аналіз органолептичних та фізико-хімічних показників досліджуваних зразків показав, що всі зразки сухих сніданків відповідають встановленим вимогам ДСТУ 2903:2005 «Концентрати харчові. Сніданки сухі. Загальні технічні умови». Аналіз маркування обраних зразків показав наявність всієї необхідної інформації українською мовою на кожній спожитковій тарі.

За ізотермами сорбції досліджуваних зразків сухих сніданків від різних виробників встановлено значення відносної вологості оточуючого газового середовища, за якої можливе тривале зберігання цієї продукції без суттєвих змін якості. Ці значення відносної вологості для сухих сніданків становлять, %: «Nesquik» – 68; «Lion» – 67; «Duo Balls» – 70; «Start» – 71; «Mr. Croco» – 62. За відносної вологості оточуючого газового середовища, яка перевищує ці значення, тривале зберігання можливе лише у газонепроникному упакуванні.

За диференціальними функціями розподілу мікропор за радіусами встановлено, що найменший розкид мікропор за радіусами має зразок «Mr. Croco», а найбільший – «Duo Balls». Зразки «Nesquik», «Lion» та «Start» займають проміжне положення. Відзначено, що через більш розвинуту пористу структуру зразок «Duo Balls» поглинає із оточуючого газового середовища найбільшу, а зразок «Mr. Croco» найменшу, порівняно із іншими досліджуваними зразками, кількість вологи. Відзначено, що внаслідок цього, зразок «Duo Balls» втрачає, такий органолептичний показник притаманний

сухим сніданкам, як хрусткість, за менших значень відносної вологості оточуючого середовища, порівняно з іншими зразками. Відзначено, що зразок «Mr. Croco», з огляду на його ізотерму сорбції, зберігає хрусткість за значень відносної вологості оточуючого середовища більших порівняно з іншими досліджуваними зразками сухих сніданків. Це є суттєвою споживчою перевагою порівняно з іншими зразками.

Отримані результати доводять, що зразок сухих сніданків «Mr. Croco» українського виробника ПрАТ «Дніпропетровський комбінат харчових концентратів», з точки зору пористої структури, не поступається продукції іноземних виробників, а за гігроскопічними властивостями має переваги за вимогами до зберігання.

Відзначено, отримані результати є об'єктивними показниками якості сухих сніданків, які можуть бути використані під час товарознавчої та митної експертизи цієї продукції.

Для декларування сухих сніданків, встановлення ставок митних платежів в режимі експорт, було визначено код сухих сніданків відповідно до УКТ ЗЕД – 1904109000.

Напрямок розвитку вітчизняних виробників сухих сніданків є підвищення якості отримуваної продукції до рівня не нижче рівня якості відомих іноземних брендів, що в свою чергу, дасть можливість задовольняти вітчизняних споживачів та конкурувати з відомими іноземними брендами на міжнародному ринку.

Можливі перспективи експорту сухих сніданків українського виробництва полягають в наступному:

- 1) створення «зелених коридорів»: перенесення проведення санітарного, фітосанітарного та ветеринарного контролів з прикордонних пунктів пропуску з Україною на територію країни призначення вантажу, що забезпечить значне збільшення обсягів експорту; запровадження субсидій з боку Європейської комісії;

- 2) альтернативні логістичні маршрути;

3) важлива торговельна логістика різних видів транспорту: вантажних автомобілів, залізничних вагонів, річкового транспорту та чорноморських портів для українського експорту;

4) необхідність використання системи TRACES NT - платформи Єврокомісії, що спрямована на спрощення та цифровізацію процедур, пов'язаних із сертифікацією експорту до ЄС та ін.

За результатами досліджень опубліковано наукові праці: 1 стаття 1 тези доповідей [71, 72].

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Пугачов. Український агроекспорт склав понад \$11 мільярдів за півроку: найбільші країни-імпортери // Економічна правда. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://pravda.com.ua/biznes/yaki-krajini-kuuyut-ukrajinsku-agroprodukciju-naubilshe-809856/>.
2. Статистична інформація [Електронний ресурс] // Державна служба статистики України. – Офіц. Веб-сайт – Режим доступу: <http://ukrstat.gov.ua/>.
3. Україна експортувала товарів на понад \$3,3 млрд [Електронний ресурс] // Міністерство економіки, довкілля та сільського господарства України. – Офіц. Веб-сайт – Режим доступу: <https://me.gov.ua/News>.
4. Андрусак В. М. Формування ринку зерна круп'яних культур та продуктів їх переробки : автореф. дис. на здобуття наук. ступ. канд. екон. наук : спец. 08.07.02 «Економіка сільського господарства АПК» / В. М. Андрусак. – Ж., 2004 – 18 с.
5. Аналіз ринку продуктів переробки нішевих круп України. 2021 рік. – [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://proconsulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-produktov-pererabotki-nishevyyh-kруп-ukrainy-2021-god>.
6. Аналіз ринку круп України. 2019 рік – [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-kрупukrainy-2019-god>.
7. Пенькова О. Г. Тенденції та перспективи розвитку ринку круп'яних виробів в Україні / О. Г. Пенькова, А. О. Харенко, Ю. А. Цимбалюк // Науковий вісник Мукачівського державного університету. – 2020. – Серія «Економіка», випуск № 1 (13). – С. 38–44.
8. Нісходовська О. Ю. Конкурентні переваги підприємств по вирощуванню круп'яних культур [Електронний ресурс] /

О. Ю. Нісходовська, Т. В. Марусей // Економіка та суспільство. – 2019.– №20. – С. 332-337.

9. Мелешко К. Ринок круп в Україні: чи залишиться гречка фавориткою? Agravery.com. 2021. Режим доступу: <https://agravery.com/uk/posts/show/rinok-kруп-v-ukraini-ci-zalisitsa-grecka-favoritkou>.

10. Аналіз ринку сухих сніданків в Україні. 2023 рік. – [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-suhih-zavtrakov-v-ukraine-2023-god>.

11. Чи корисні сухі сніданки: розкриваємо міфи та факти. Gastro&wine market WINETIME. – [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://winetime.com.ua/ua/o-magazine>.

12. Ринок сніданкових пластівців за продуктом (гарячі пластівці, готові до вживання пластівці), каналом збуту (супермаркети/гіпермаркети, магазини швидкого харчування, електронна комерція) та регіоном на 2024-2031 роки. / Verified Market Research – [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://www.verifiedmarketresearch.com/product/breakfast-cereal-market/>.

13. Global breakfast cereal market. Market.US. 2024 p. – [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://market.us/report/breakfast-cereals-market/>.

14. Ринок сухих сніданків розвивається завдяки усвідомленню потреби в здоровому харчуванні та пришвидшеному темпу життя / Ритейл. 2024 рік. – [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://delo.ua/news/dovbus-karpatskii-corna-smorodina-ta-medovii-nova-interpretaciya-tradicii-453942/>.

15. Офіційний сайт ТОВ «Сквирський комбінат хлібопродуктів» . Режим доступу: <https://skviryanka.com.ua/uk/#sp-perevagy-wrapper>.

16. Офіційний сайт компанії «Терра». Режим доступу: <https://terra.ua/>

17. Офіційний сайт Lantmännen. – [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://www.lantmannen.ua/>.

18. Офіційний сайт ТМ «Добродія». – [Електронний ресурс] – Режим доступу: – <https://dobrodiya.com.ua/>.
19. Офіційний сайт ПрАТ «Дніпропетровський комбінат харчових концентратів». – [Електронний ресурс] – Режим доступу: – <https://zolote-zerno.com.ua/>.
20. Офіційний сайт Sunny Food LLC. – [Електронний ресурс] – Режим доступу: – <https://benner.ua/#>
21. Офіційний сайт Nestlé. – [Електронний ресурс] – Режим доступу: – <https://www.nestle.ua/>
22. Міністерство аграрної політики та продовольства України. URL: <https://minagro.gov.ua/> (дата звернення: 15.10.2025).
23. Л. Лебідь. Круп'яні реалії. Ринок, наявні потужності та перспективи експорту // Офіційний сайт компанії «Агропортал». Режим доступу: <https://agroportal.ua/publishing/lichnyi-vzglyad/krup-yani-realiji-rinok-nayavni-potuzhnosti-ta-perspektivi-eksportu>.
24. Ходенко Я. Мюсли по-українски/ Я. Хо-денко, Н. Вишнева [Електронний ресурс]. –Режим доступу: <http://statuspress.com.ua/nisha/myusli-ro-uk-rainski.html>.
25. Гордієнко Г. С. Тенденції виробництва сухих сніданків в Україні і розширення їх асортименту / Г. С. Гордієнко [Електронний ресурс]. –Режим доступу: https://www.rusnauka.com/36_PWMN_2010/Economics/76394.doc.htm.
26. Мардар М. Р. Маркетинговая среда предприятий по производству сухих завтраков в Украине/ М. Р. Мардар // Харчова наука і технологія.–2014.– №4.–С. 14-18.
27. Баля Л. В. Аналіз харчової та енергетичної цінності сухих сніданків / Л.В. Баля // Вісник ЛТЕУ. Технічні науки. – 2016. – № 16. С. 123-126.

28. Сайт «Харчові технології».– Режим доступу: <https://foodtechnology.pro/>.
29. ДСТУ 2903:2005 Концентрати харчові. Сухі сніданки. Загальні технічні умови. Введ 01.07.2006. – Київ: Держспоживстандарт України, 2006.– 18 с.
30. Рудавка С.І. Економічні проблеми раціонального харчування та його роль у покращенні здоров'я населення України. Вісник Вінницького нац. мед. ун-ту. 2013. №2. С. 475–481.
31. Портер М. Стратегія конкуренції. Пер. з англ. К.: Основи, 1998.
32. Стратегія підприємства: навч. - метод. посіб. [для студ. вищ. навч. закл.] / Д. О. Горєлов, С. Ф. Большенко. Харків: Вид-во ХНАДУ, 2010. 133с.
33. Бузько І.Р. Стратегічне управління персоналом підприємства в умовах сучасного розвитку ринку праці: монографія / І.Р. Бузько, О.В. Вартанова, Г.О. Надьон та ін. – Луганськ: Вид-во СНУ ім. В. Даля, 2009. – 304 с.
34. Budzishevsky S. Labor and other resource sin the process of cost formation // Economic and Philosophical newspaper. – 2012. – № 46. – P. 7.
35. Вишневіська О.М. Ресурсний потенціал підприємництва / О.М. Вишневіська // Еконо- міка АПК. – 2008. – № 12. – С. 32-37.
36. Вовк І. Класифікація ресурсів підприємства. Сучасні підходи [Електронний ресурс] / І. Вовк // Соціально-економічні проблеми і держава. – 2011. – Вип. 1(4). – Режим доступу до журн. :<http://sepd.tntu.edu.ua/images/stories/pdf/2011/11vippsp.pdf>.
37. Гавва В. Н. Потенціал підприємства: формування та оцінювання :навч. посібник / В. Н. Гавва, Е. А. Божко. – К.: Центр навчальної літератури,2004. – 221 с. 31.
38. Демченко Г.В. Активізація інноваційної діяльності підприємства на основі вдосконалення організаційного забезпечення / Г. В. Демченко // Бізнес Інформ. – 2015. – № 4. – С. 117–122.

39. Заїка С. О. Інвестиційний потенціал підприємства та варіанти його формування/ С.О. Заїка // Науковий вісник Херсонського державного університету. «Економічні науки». – 2015. – Вип. 13. Ч. 1. – С. 84-87.

40. Квасницька Р.С. Сучасні підходи до визначення сутності та складових інвестиційних ресурсів/ Р.С. Квасницька //Економічний часопис-XXI. – 2014. – № 7-8(1). – С. 75.

41. Кирилов О.Д. Формування ефективної стратегії розвитку підприємства в умовах інвестиційної уразливості / О.Д. Кирилов // Академічний простір. – 2008. – № 12. – С. 244-250.

42. Пономаренко В.С. Стратегічне управління розвитком підприємства: навч. посібн. / В.С. Пономаренко, О.І. Пушкар, О.М. Тридід. – Харків: ХДЕУ, 2002. – 640 с.

43. Пономаренко В.С. Стратегія розвитку підприємства в умовах кризи: монографія / В.С. Пономаренко, О.М. Тридід, М.О. Кизим. – Харков: ВД «ІНЖЕК», 2003. – 328 с.

44. Раєвнева О.В. Управління розвитком підприємства: методологія, механізми, моделі: монографія / О.В. Раєвнева. – Харків: ВД «ІНЖЕК», 2006. – 496 с.

45. Про зовнішньоекономічну діяльність [Електронний ресурс] : Закон України від 16 квітня 1991 р. № 959–XII // Верховна Рада України : офіційний веб–портал. – Режим доступу : <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/959-12>. – Назва з екрану.

46. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів [Електронний ресурс] : Закон України від 16 квітня 1991 р. № 959–XII // Верховна Рада України : офіційний веб–портал. – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/2809-15>.

47. ДСТУ 4518:2008 Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила. Введ 01.08.2008. – Київ: Держспоживстандарт України, 2008.– 34 с.

48. CODEX STAN 1 - Етикетування фасованих харчових продуктів. Загальний стандарт Кодексу. Перегляд: 1-1991.

49. Офіційний сайт Rainforest Alliance . Режим доступу: <https://www.rainforest-alliance.org/our-work/>

50. Митний кодекс України [Електронний ресурс] : Закон України від 13 березня 2012 р. № 4495–VI. Редакція від 04.03.2023, підстава - 2919-IX // Верховна Рада України : офіційний веб–портал. – Режим доступу: <https://urst.com.ua/mku/st-66>.

51. Ващенко В. В. Митно-тарифне регулювання зовнішньоекономічної діяльності // Фінанси України. – 2015. - № 3. – С. 40-46.

52. Янушкевич Д. А. Технічні бар'єри у міжнародній торгівлі / Л. С. Іванов, Д. А. Янушкевич // Зовнішня торгівля: економіка, фінанси, право : Науковий журнал. Серія : Економічні науки. – 2016. – № 2 (85). – С. 15–30.

53. Про затвердження переліків товарів, експорт та імпорт яких підлягає ліцензуванню, та квот на 2025 рік [Електронний ресурс] : Постанова Кабінету Міністрів України від 24 грудня 2024 р. № 1481 Редакція від 01.11.2024, підстава - 1319-2025-п// Верховна Рада України : офіційний веб–портал. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1481-2024-%D0%BF#n26> – Назва з екрану.

54. Украинская классификация товаров ЗЭД [Електронний ресурс] : [сайт інформаційної підтримки для учасників зовнішньоекономічної діяльності QD Professional]. Режим доступу: <https://www.qdpro.com.ua/uktzed>. Станом на 07.11.2025. – Назва з екрану.

55. Штрубенхоф Х.-В. Український експорт не є загрозою для європейських фермерів? *Пропозиція. Головний журнал з питань агробізнесу*. 2023. 7–8 (333), С. 17–19. Available at: <https://journals.ua/prof/propozitsya/35723-07-23.html>

56. Погожих М.І., Пак А.О., Чеканов М.А., Іштван Є.О., Павлюк І.М. Дослідження системної води харчової сировини термодинамічними та молекулярно-кінетичними методами. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. 2014. 5/11(71), С. 42–46. Available at: <https://journals.uran.ua/eejet/article/view/27790/25292>

57. Потапов В. О. Структурно-енергетичний метод аналізу ізотерм сорбції-десорбції харчової сировини / В. О. Потапов // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв, ресторанного господарства та торгівлі : Зб. наук. пр. Харків : ХДУХТ, 2005. – Вип.1. – С.313-322.

58. Погожих М. І. Дослідження системної вологи крохмалю зернових культур методом ЕПР / М. І. Погожих, А. О. Пак, А. В. Пак, М. В. Жеребкін // Восточно-европейский журнал передовых технологий, 5/6 (59). Харьков, 2012. – С.62-66.

59. Погожих М. І. Пористість швидковідновлювальної каші, отриманої сушінням змішаним теплопідводом / М. І. Погожих, А. О. Пак // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій : зб. наук. праць / ОНАХТ. – Одеса : ОНАХТ, 2011. – Вип. 40. – Том 1. – С. 54–57.

60. Потапов В. О. Структурно-енергетичний метод аналізу ізотерм сорбції-десорбції харчової сировини. Прогресивні техніка та технології харчових виробництв, ресторанного господарства та торгівлі. ХДУХТ. 2005. 1. С. 313-322.

61. Chobitok V.I., Pak A.V., Pak A.O., Sofronova M.S. (2024). Research of consumer properties of buckwheat porridge at the customs examination. *Ekonomichna stratehiia i perspektyvy rozvytku sfery torhivli ta posluh*. DBTU, 2 (36), 203–217.

62. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів [Електронний ресурс] : Закон України від 16 квітня 1991 р. № 959–XII // Верховна Рада України : офіційний веб–портал. – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/2809–15>. Станом на 11.11.2021. – Назва з екрану.

63. Податковий кодекс України [Електронний ресурс] : Закон України від 2 грудня 2010 р. № 2755–VI // Верховна Рада України : офіційний веб–портал. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2755–17>.

64. Деякі питання здійснення фітосанітарних заходів та процедур в умовах воєнного стану. [Електронний ресурс] : Постанова Кабінету Міністрів України від від 1 квітня 2022 р. № 398 // Верховна Рада України : офіційний веб–портал. – Режим доступу: <https://www.qdpro.com.ua/uk/document/67451>.

65. Про вивізне (експортне) мито на живу худобу та шкіряну сировину» (із змінами та доповненнями) [Електронний ресурс]. Закон України від 07.05.1996 № 180/96-ВР документ 180/96-ВР, чинний, поточна редакція — Редакція від 22.01.2012, підстава - 4234-VI. // Верховна Рада України : офіційний веб–портал. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/180/96-%D0%B2%D1%80#Text/>

66. Про ставки вивізного (експортного) мита на насіння деяких видів олійних культур [Електронний ресурс]: Закон України від 10.09.99 № 1033-XIV // Верховна Рада України : офіційний веб–портал. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1033-14#Text>.

67. Про вивізне (експортне) мито на відходи та брухт чорних металів [Електронний ресурс]: Закон України від 24.10.2002 № 216-IV// Верховна Рада України : офіційний веб–портал. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/216-15#Text>.

68. Про ставки вивізного (експортного) мита на брухт легованих чорних металів, брухт кольорових металів та напівфабрикати з їх використанням [Електронний ресурс]: Закон України від 13.12.2006 № 441-V// Верховна Рада

України : офіційний веб–портал. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/441-16#Text>.

69. Qdpro: офіційний веб-портал. URL: <https://qdpro.com.ua/uk/document/68135>.

70. Озерова О. Як задокументувати та відобразити в обліку експорт сільгосппродукції під час війни // Журнал Головбух.– 2022 р. – №16. Режим доступу: <https://agro.expertus.com.ua/10000450>.

71. Alina Pak, Andrey Pak, Maryna Sofronova, Torianyuk Dmytro, Khalin Bohdan Application of physical and mathematical methods at the examination of dry breakfast foods // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі зб. наук. пр. Харків: ДБТУ, 2025.- Вип.2.(38).

72. Пак А.О., Сіняєва О.В., Пак А.В., Халін Б.Г. Дослідження гігроскопічних властивостей сухих сніданків // Матеріали міжнародної науково-практичної конференції «Молодь і технічний прогрес в АПВ» (26-27 листопада 2025). – Харків: ДБТУ, 2025.

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УКРАЇНСЬКА ІНЖЕНЕРНО-ПЕДАГОГІЧНА АКАДЕМІЯ

ДЕМОНСТРАЦІЙНИЙ МАТЕРІАЛ
ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

На тему: «РОЗВИТОК МОЖЛИВОСТЕЙ ЕКСПОРТУ СУХИХ
СНІДАНКІВ НА ОСНОВІ ТОВАРОЗНАВЧОЇ ОЦІНКИ ЇЇ ЯКОСТІ»

рівень вищої освіти: другий (магістерський)
спеціальність: 076 Підприємництво, торгівля та біржова
діяльність

освітньо-професійна програма: «Митна справа»

Здобувач (ка) групи ДМП-24мг _____ Богдан ХАЛІН
(підпис)

Керівник роботи: _____ Аліна ПАК
к.т.н., доц., доц. каф. МТП



Харківський національний університет імені в. н. Каразіна
 Навчально-науковий інститут «Українська інженерно-педагогічна академія»
 Кафедра маркетингу та торговельного підприємництва

**ІЛЮСТРАТИВНИЙ МАТЕРІАЛ ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ
 НА ТЕМУ:
 «РОЗВИТОК МОЖЛИВОСТЕЙ ЕКСПОРТУ СУХИХ СНІДАНКІВ НА ОСНОВІ
 ТОВАРОЗНАВЧОЇ ОЦІНКИ ЇХ ЯКОСТІ»**

Здобувач другого (магістерського) рівня вищої освіти
 спеціальності 076 «Підприємництво та торгівля» (ОП «Митна справа»)
 гр. ДПТ-24мг *Халін Богдан*

Керівник: доцент кафедри маркетингу та торговельного підприємництва,
 канд.техн.наук, доцент *Пак Аліна Володимирівна*



Мета та завдання роботи

Метою роботи є розвиток можливостей експорту сухих сніданків на основі їх товарознавчої оцінки її якості, а також особливості їх митного оформлення при перетинанні митного кордону України в режимі «експорт».

Для досягнення поставленої мети визначено **наступні завдання**:

- надати аналітичну оцінку ринку та сучасні тенденції розвитку круп'яної продукції в Україні;
- провести інформаційну експертизу сухих сніданків різних виробників;
 - провести дослідження товарознавчих характеристик сухих сніданків різних виробників;
 - дослідити гігроскопічні властивості, пористість, дисперсний склад сухих сніданків різних виробників;
 - визначити код УКТ ЗЕД сухих сніданків при переміщенні через митний кордон України в режимі експорт;
 - пропозиції щодо можливостей експорту сухих сніданків до ЄС.

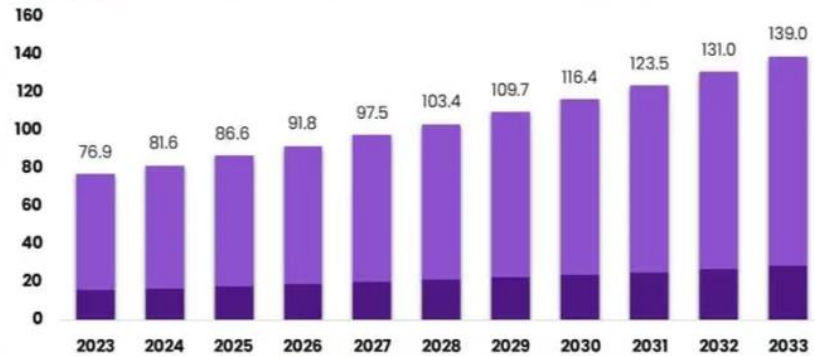
За результатами проведених досліджень опубліковано наукові праці: 1 стаття та 1 тези доповідей.



Світовий ринок пластівців для сніданків, млрд доларів США

Global Breakfast Cereal Market

Size, by Type, 2023-2033 (USD Billion)



Споживчі переваги щодо брендів на ринку сухих сніданків





Схема обігу сировинно-матеріальних ресурсів та деревних відходів деревообробних підприємств



Об'єктами досліджень були зразки сніданків сухих різних виробників



- Зразок 1 «Nesquik» ТМ «Nestle»,
- Зразок 2 «Lion» ТМ «Lion»,
- Зразок 3 «Duo Balls» ТМ «Doctor Benner»,
- Зразок 4 «Start» ПрАТ «Lantmannen»,
- Зразок 5 «Mr. Croco» ПрАТ «Дніпропетровський комбінат харчових концентратів».

Методи дослідження – органолептичні, фізико-хімічні, методи математичної статистики.

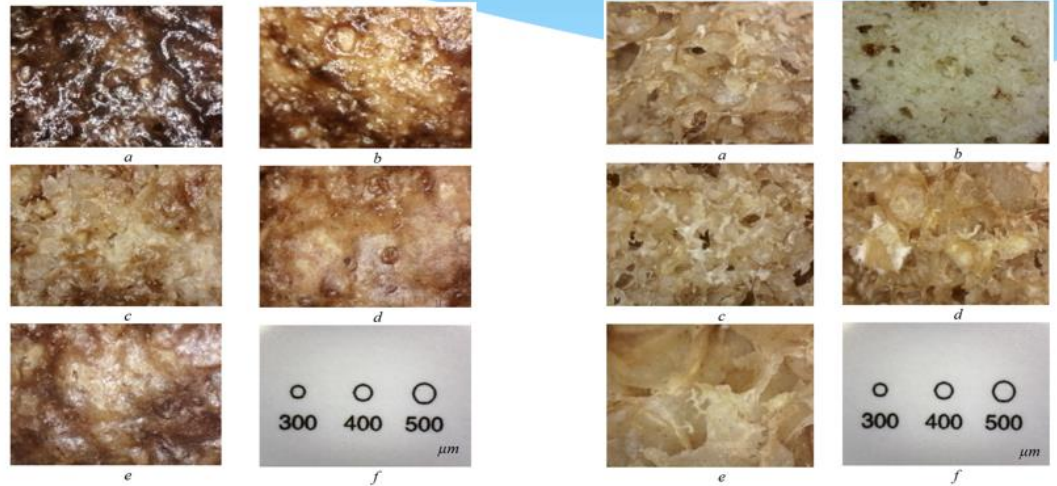


Рисунок - Мікрофотографії шкали оцінювання (f), зовнішньої поверхні та плаского зрізу зразків сухих сніданків від різних виробників: a – «Nesquik»; b – «Lion»; c – «Duo Balls»; d – «Start»; e – «Mr. Croco»

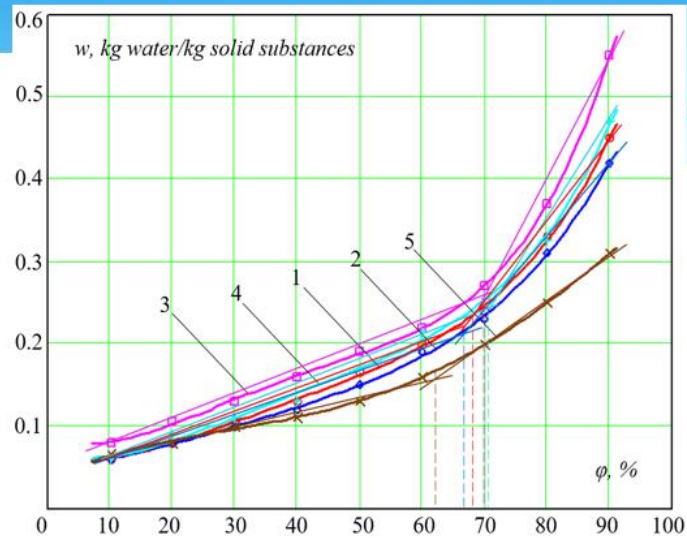


Рисунок - Ізотерми сорбції зразків сухих сніданків від різних виробників: 1 – «Nesquik»; 2 – «Lion»; 3 – «Duo Balls»; 4 – «Start»; 5 – «Mr. Croco»



Порядок визначення коду сухих сніданків відповідно до УКТ ЗЕД



Розділ □	IV □	Готові харчові продукти; алкогольні та безалкогольні напої і оцет; тютюн та його замінники; продукти, з вмістом та без вмісту нікотину; призначені для вдихання без горіння; інші нікотиновмісні продукти, призначені для забезпечення надходження нікотину в тіло людини □
Код групи □	19 □	Готові продукти із зерна зернових культур, борошна, крохмалю або молока; борошняні кондитерські вироби □
Товарна позиція □	1904 □	Готові харчові вироби, одержані шляхом здуття або смаження зерна зернових культур чи зернових продуктів (наприклад кукурудзяні пластівці); зернові культури (крім кукурудзи) у вигляді зерна або пластівців або зерно оброблене іншим способом (за винятком борошна, крупки, крупів), попередньо проварені або приготовлені іншим способом, в іншому місці не зазначені □
Товарна категорія □	190410 □	→ готові харчові вироби, одержані шляхом здуття або смаження зерна зернових культур або зернових продуктів □
Товарна підкатегорія □	1904109000 □	→ інші □



Висновки та пропозиції:



- За результатами аналізу було встановлено, що сухі сніданки стали невід'ємною частиною раціону великої кількості людей у всьому світі. Зручність, мінімальні витрати часу та різноманітні смаки – це все визначає їх популярність.
- Розмір світового ринку сухих сніданків у 2023 році оцінювався в 40,3 мільярда доларів США, а до 2031 року, за прогнозами, він досягне 52,58 мільярда доларів США. За результатами теоретичних досліджень був проведений аналіз характеристики асортименту сухих сніданків, а також розглянуто перспективи їх розвитку в Україні. Ринок сухих сніданків в Україні насичений і може запропонувати потенційному споживачу широкий вибір продукції як вітчизняного так і іноземного виробництва. Велика частка ринку зайнята іноземними брендами, виробництво яких знаходиться в Україні.
- Для ефективного провадження стратегії розвитку підприємства ТОВ «ПРАВЕКС ГРУП», рекомендовано впровадження ресурсоощадних заходів, а також ефективного використання матеріальних ресурсів й підвищення кваліфікації трудового персоналу тощо.
- Аналіз органолептичних та фізико-хімічних показників досліджуваних зразків показав, що всі зразки сухих сніданків відповідають встановленим вимогам ДСТУ 2903:2005 «Концентрати харчові. Сніданки сухі. Загальні технічні умови».
- За ізотермами сорбції досліджуваних зразків сухих сніданків від різних виробників встановлено значення відносної вологості оточуючого газового середовища, за якої можливе тривале зберігання цієї продукції без суттєвих змін якості.
- За диференціальними функціями розподілу мікропор за радіусами встановлено, що найменший розкид мікропор за радіусами має зразок «Mr. Croco», а найбільший – «Duo Balls». Зразки «Nesquik», «Lion» та «Start» займають проміжне положення. Відзначено, що через більш розвинуту пористу структуру зразок «Duo Balls» поглинає із оточуючого газового середовища найбільшу, а зразок «Mr. Croco» найменшу, порівняно із іншими досліджуваними зразками, кількість вологи. Відзначено, що зразок «Mr. Croco», з огляду на його ізотерму сорбції, зберігає хрусткість за значень відносної вологості оточуючого середовища більших порівняно з іншими досліджуваними зразками сухих сніданків. Це є суттєвою споживчою перевагою порівняно з іншими зразками.
- Отримані результати доводять, що зразок сухих сніданків «Mr. Croco» українського виробника ПрАТ «Дніпропетровський комбінат харчових концентратів», з точки зору пористої структури, не поступається продукції іноземних виробників, а за гігроскопічними властивостями має переваги за вимогами до зберігання. Відзначено, отримані результати є об'єктивними показниками якості сухих сніданків, які можуть бути використані під час товарознавчої та митної експертизи цієї продукції.
- Можливими перспективами українського експорту є у створенні «зелених коридорів», а також економічно ефективною транскордонної логістики та вдосконалення шляхів солідарності, які мають вирішальне значення не лише для українських експортерів, а й для європейських імпортерів.