

# Тема: *Перспективність та привабливість розвитку підприємств дитячого харчування в Україні*



**Виконала  
Янкова Тетяна**




**АКТУАЛЬНІСТЬ ТЕМИ**



Перспективність та привабливість розвитку підприємств дитячого харчування в Україні зумовлюються соціальною значимістю та можливостями значного зростання обсягів виробництва та реалізації. В зв'язку з цим виникає необхідність пошуку можливих форм та напрямів розвитку підприємств галузі дитячого харчування.



A close-up photograph of a baby's head and a woman's face, with text overlaid. The baby's head is on the left, and the woman's face is on the right. The text is centered and reads: 

**Грудне молоко або дитяча суміш  
забезпечують дитині повноцінне  
харчування від народження до, приблизно,  
шести місяців.**

**Саме в період цього півроку дитяче  
харчування відіграє вирішальну роль.**

**Особлива увага приділяється вмісту вітамінів та мінеральних речовин. Хоча безпосередня шкода для здоров'я виключена, надмірне надходження окремих вітамінів в організм небажано.**



# МЕТА РОБОТИ:

*дослідити та визначити формування асортименту плодово-овочевих соків та пюре для дитячого харчування*



# Завдання курсової роботи:

- Дати аналіз ринку плодово-овочевих соків та пюре в Україні;
- Вивчити ознаки класифікації і фактори формування асортименту плодово-овочевих соків та пюре для дитячого харчування,
- Здійснити характеристику асортименту плодово-овочевих соків та пюре для дитячого харчування, що виробляється на досліджуваному підприємстві ват «ОКЗДХ»;
- Провести оцінку якості плодово-овочевих соків та пюре для дитячого харчування, що виробляється на досліджуваному підприємстві ват «ОКЗДХ»;
- Навести пропозиції щодо оптимізації асортименту плодово-овочевих соків та пюре для дитячого харчування, що виробляється на досліджуваному підприємстві ват «ОКЗДХ»



*Аналіз ринку плодово-овочевих  
соків та пюре в Україні.*

**Заводи, які виготовляють  
пюре для дитячого  
харчування:**

**Гірниківський**

**Володимир –  
Волинський**

**Херсонський**

**Сімферопольський**





**З 2012 року випуск плодоовочевих консервів типу варення, повидла, джему, консервування фруктів у сиропі та інших фруктових – знизився у декілька разів.**

Фактично усе виробництво пюре в 2011 році було зосереджено у Вінницькій(32%) та Миколаївській(24%) областях.



■ Вінницька ■ Миколаївська ■ Одеська ■ Чернівецька

*Майже 80% ринку  
займає плодово-ягідне  
пюре для подальшої  
переробки таких  
компаній, як СП  
«Поділля-Обст», ВАТ  
«ОКЗДХ» (Одеська  
обл.), та ДП  
«Сандора-Агро».*



*Тільки в 2012 р. виробничі показники підприємств, випускаючих дитяче харчування більше ніж в два рази перевищили аналогічні показники попереднього року, і на 1 жовтня поточного року вийшли на рівень 43,4 тис. т*

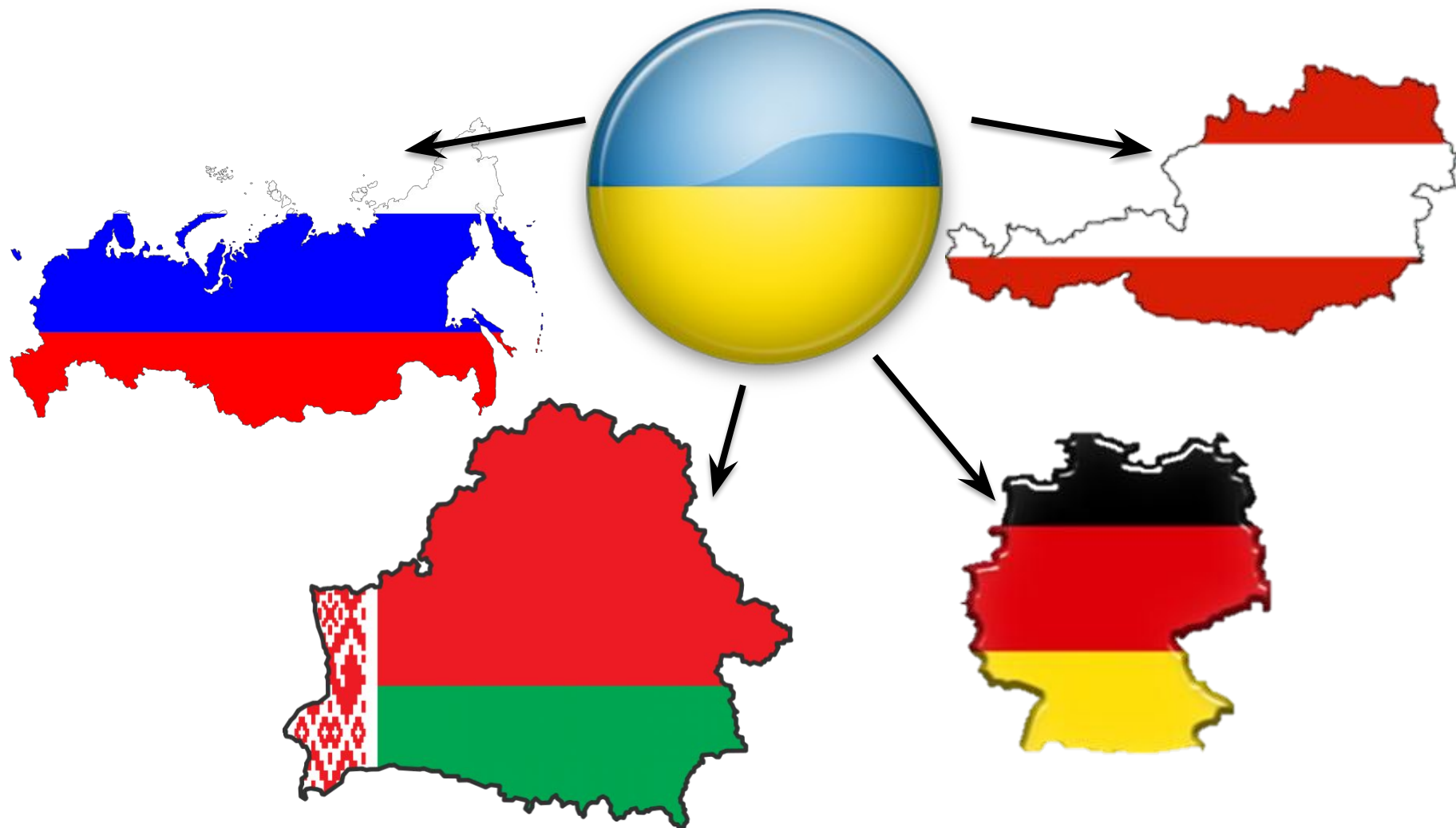
*Ємність ринку дитячого харчування поступово зростає. Це можна пояснити тим, що народжуваність за останній рік зросла на 5%, зросла купувальна здатність у людей*



**В 2010 р. за кордон України було експортовано близько 14 тис. т фруктових консервів на суму \$15.3 млн., а імпортовано близько 8 тис. т. на \$2,752 млн. В 2011 р. експорт виріс до 17,3 тис. т. (\$16.3 млн.), а імпорт скоротився до 4,7 тис. т. на суму \$3.2 млн.**



Основним ринком збуту є Росія – на її долю приходить майже 80% (13,8 тис. т на \$13,7 млн.). Далі йде Білорусь – 11% (2 тис. т на \$1,1 млн). Інша продукція невеликими партіями йде на ринки Західної Європи (Австрія, Німеччина), країни Балтії, США, Ізраїль.

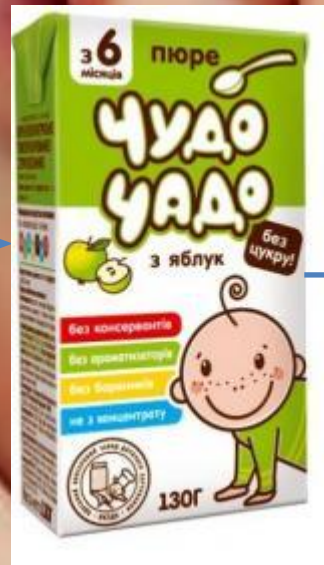


# *Номенклатура дитячого харчування, яке виробляють на Україні включає в себе наступні основні групи товарів:*

- сухі, рідкі та пастоподібні молочні суміші;*
- дитяче харчування на основі дієтичної злакової муки;*
- гомогенізовані плодово-ягідні продукти;*
- плодово-овочеві, фруктові та м'ясні консерви;*
- дитячі соки.*



По оцінкам операторів ринку, близько 65-70% ринку займає продукція ТМ «Малюк», ТМ «Чудо-Чудо» (Одеського консервного заводу дитячого харчування), близько 20-25% — ТМ «Пуп-Сік» (Володимир-Волинський консервний завод), близько 7% — ТМ «Рум'яні щічки» (Гірняківський консервний завод)



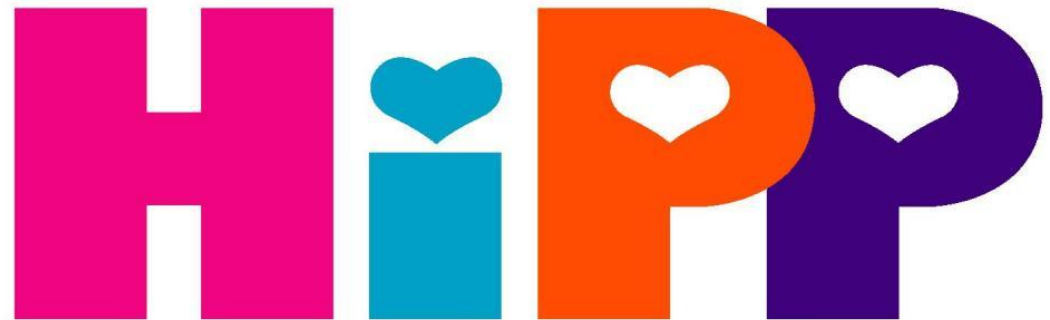
**Російські виробники дитячого харчування теж активно освоюють український ринок, розширюючи свій асортимент збуту, і часто за рахунок виробництва окремих видів дитячого харчування під відомими закордонними ТМ. (Московський Перший комбінат дитячого харчування, ЕКЗ «Лебедянский», «Истра-Nutricia», «Петмол», Мінусінський харчовий комбінат, Вологодський завод дитячого харчування та ін.).**





До закордонних виробників, присутніх на українському ринку належать:

**Semper, HiPP, Heinz, Name, Nestle, Bebivita**



# **Класифікація та фактори формування асортименту плодово-овочевих соків та пюре для дитячого харчування.**

Вітчизняні заводи з випуску спеціалізованого дитячого харчування не квапляться розширювати асортимент, випускаючи, головним чином, продукцію, відому нам із радянських часів: фруктові пюре, соки та молочні суміші



Згідно з старим стандартом на дитяче харчування ГОСТ 15849-89 «Консервы плодовые и ягодные для детского питания» випускають такого найменування:

- пюре плодові  
натуральні

- пюре із  
суміші  
плодів  
натуральні

- пюре із суміші плодів, ягід,  
овочів, плодових і ягідних соків  
з цукром

- пюре із  
плодів з  
крупками та  
молоком

- пюре плодові і  
ягідні з цукром

- пюре із суміші  
плодів і ягід з цукром



*Згідно з новим стандартом на дитяче харчування ДСТУ 4084-2001 «Консерви фруктові пюреподібні для дитячого харчування» випускають таких видів:*

*пюре фруктові натуральні; пюре фруктові з цукром або медом; пюре фруктові з фруктовими соками та цукром; пюре із фруктів з крупами та молоком; пюре із фруктів з вершками «Неженка» і ін..*



*Овочеві консерви виготовляють із зеленого горошку, моркви, гарбуза, кабачків, кольорової капусти, шпинату, томатів, ріпи, з доданням молока, круп, яблук або персиків.*



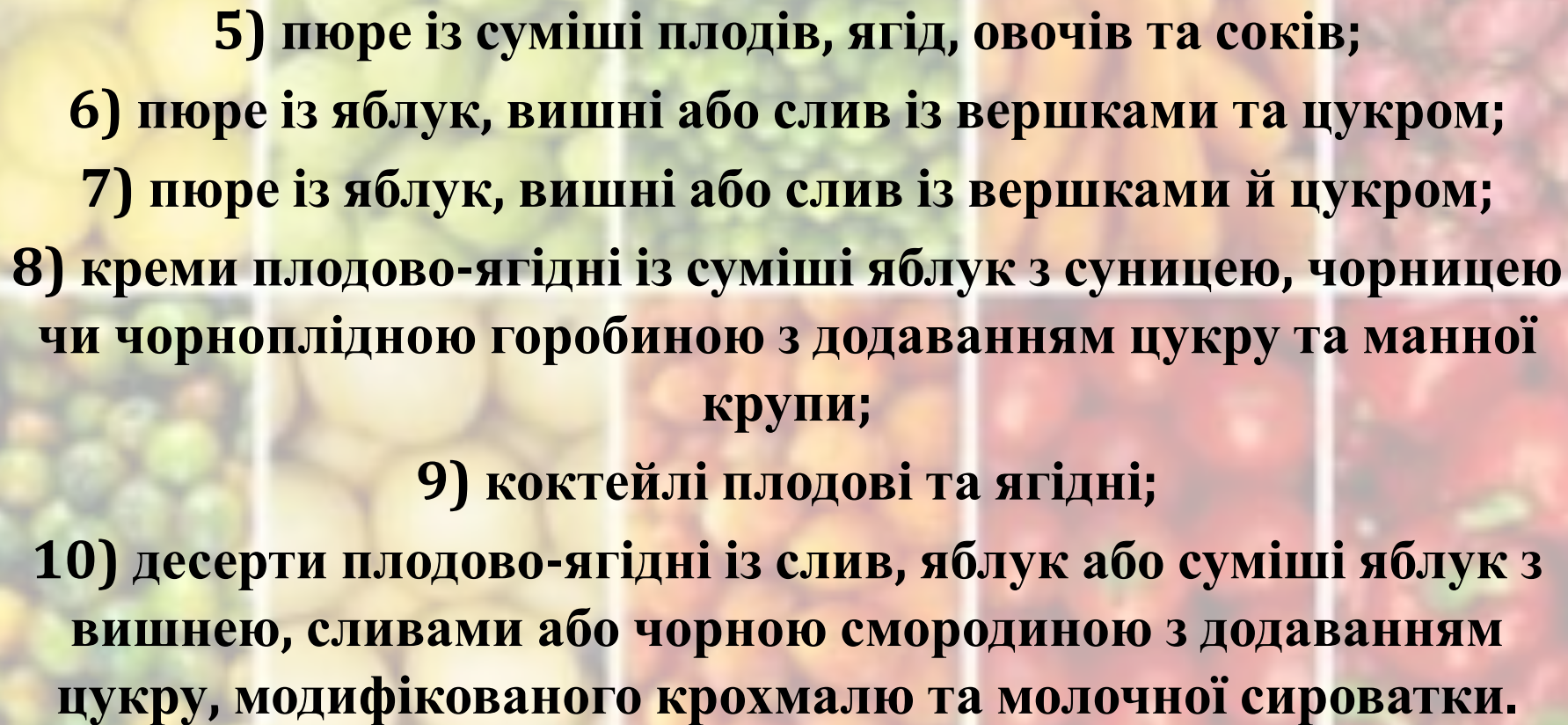


Овочево-м'ясні пюреподібні консерви виготовляють з яловичини, печінки ялової або телячої та курячої, в комбінації з рисовою крупою, картоплею, морквою, томатом, зеленим горошком, кольоровою капустою, кабачком.




**Асортимент пюреподібних фруктів консервованих для дитячого харчування включає декілька груп продукції:**

- 1) пюре натуральне з груш, яблук і їх суміші;**
- 2) пюре з цукром із абрикосів, слив, аличі, вишні, груші, суниці, малини, персиків, чорниці, чорної смородини, шипшини, яблук одного виду або суміші із 2 або 3 видів цих плодів і ягід. Цукор добавляють в кількості 5-18% в залежності від кислотності плодів;**
- 3) пюре із полу фабрикатів тропічних плодів з цукром;**
- 4) пюре із яблук або яблук і моркви з соками із ягід(червоної смородини, чорниці, обліпихи) або шипшини;**

- 
- 5) пюре із суміші плодів, ягід, овочів та соків;**
- 6) пюре із яблук, вишні або слив із вершками та цукром;**
- 7) пюре із яблук, вишні або слив із вершками й цукром;**
- 8) креми плодово-ягідні із суміші яблук з суницею, чорницею чи чорноплідною горобиною з додаванням цукру та манної крупи;**
- 9) коктейлі плодові та ягідні;**
- 10) десерти плодово-ягідні із слив, яблук або суміші яблук з вишнею, сливами або чорною смородиною з додаванням цукру, модифікованого крохмалю та молочної сироватки.**






**Асортимент дитячих продуктів представлених у супермаркетах міста Києва приблизно такий:**

- 1) Дитячі соки: Винни, Fructal, Пуп-сік, Бебивита, Нірр, Vita Baby, Карапуз, Румяные щечки;
- 2) Дитяче пюре овочеве та фруктове: Бебивита, Нірр, Nestle, Vita Baby, Винни, Карапуз, Пуп-сік, Румяные щечки.

Проаналізувавши ці дані можна зробити такий висновок: лише 11,44% асортиментних найменувань – це вітчизняний виробник, із яких 42,5% відносяться до дитячих овочевих і фруктових пюре. Інші 88,56% - це імпортні товари.

# Виробництво плодово-овочевих соків та пюре для дитячого харчування.

Соки для дитячого харчування виготовляють за наступною технологічною схемою.

- 
1. Підготовка сировини.
  2. Подрібнення плодів.
  3. Нагрівання мезги та обробка ферментами.
  4. Вилучення соку.
  5. Обробка соків.
  6. Розлив соку.



# Vitmark

## Оцінку якості соків проводять за показниками:

1. Показники, що погоджені із промисловістю, наприклад, відносна щільність і відповідний вміст розчинних сухих речовин для соків прямого віджиму і відновлених соків.
2. Показники безпечності для здоров'я людини, наприклад, нітрати, леткі масла, етанол, D- і L-молочні кислот.
3. Екзогенні забруднювачі, наприклад, миш'як і важкі метали.
4. Показники складу, наприклад, L-аскорбінова кислота, леткі масла, гідроксиметилфурфурол (ГМФ).



## Економічна характеристика досліджуваного підприємства ВАТ «ОКЗДХ»

Холдинг "Вітмарк" працює на національному ринку соків більше 10 років, і є одним з його лідерів. До складу Холдингу входять: СП "Вітмарк-Україна" ТОВ (Одеса), ВАТ "Одеський консервний завод дитячого харчування" (ОКЗДХ) (Одеса), Кучуранський завод, Рахнянсько-Лісовий Консервний Завод.



# Висновки



- *Головною проблемою ринку залишається дефіцит сировини. Навіть в урожайні роки потреби виробників цієї продукції забезпечуються місцевою сировиною не більше, ніж на 25%. В Україні просто відсутні промислові посадки абрикосів,*

- Друга, не менш важлива проблема виробників соків полягає у системі дистрибуції. Історично біля 65% продукції збувалося через торговельні мережі, 20%- через кіоски і павільйони, продукція, що залишилась через середні і невеликі



# Список використаних джерел

1. Закон України «Про якість та безпеку харчових продуктів» № 771 – ВР від 23.12.1997р.
2. Постанова КМУ «Про вдосконалення контролю якості та безпеки харчових продуктів» № 1371 від 11.01.1997р.
3. ГОСТ 15849-89 «Консервы плодовые и ягодные для детского питания».
4. ГОСТ 13799-81 «Продукция плодовая, ягодная, овощная и консервированная. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение».
5. ГОСТ 22371-77 «Консервы. Плоды и ягоды протертые или дробленые. Технические условия».
6. ДСТУ 4084-2001 «Консерви фруктові пюреподібні для дитячого харчування».
7. К. Т. Онрік. Проблеми виробництва дитячого харчування//Об'єкти ризику. – 2005. - № 12.
8. М.П. Зрезарцев Товарознавство сировини та матеріалів.
9. Вісник КНТЕУ 2/2009. Під редакцією Пшеслінський Д., 2009.
10. . Найченко, В. М. Технологія зберігання і переробки плодів та овочів В. М. Найченко, О. С. Осадчий.
11. [www.nbu.gov.ua](http://www.nbu.gov.ua).
12. [www.consumer.com.ua](http://www.consumer.com.ua).
13. [www.Lib.aldebaran.ru](http://www.Lib.aldebaran.ru).



Дякую за увагу

