МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУКИ І ОСВІТИ
ДЕПАРТАМЕНТ ЕКОНОМІКИ І МІЖНАРОДНИХ ВІДНОСИН
ХАРКІВСЬКА ТОРГОВО-ПРОМИСЛОВА ПАЛАТА
ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ
ІНСТИТУТ РОСЛИННИЦТВА ІМ. В.Я. ЮР'ЄВА НААН УКРАЇНИ

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ ТА РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

Тези доповідей Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції

12-14 листопада 2014 р.

Харків
ХДУХТ
2014

УДК 664.001.76:640.432.001.76
ББК 36.80

Редакційна колегія

О.І. Черевко, д-р техн. наук, проф. (відп. редактор);
Л.М. Янчева, канд. екон. наук, проф. (заст. відп. редактора);
В.М. Михайлов, д-р техн. наук, проф. (заст. відп. редактора);
М.Л. Серік, канд. техн. наук, доц. (заст. відп. редактора);
О.І. Кравченко, канд. техн. наук, доц. (відп. секретар);
О.О. Гринченко, д-р техн. наук, проф.;
Р.Ю. Павлюк, д-р техн. наук, проф.;
О.В. Самохвалова, канд.техн. наук, проф.;
М.О. Янчева, канд. техн. наук, проф.;
Ю.М. Тормосов, д-р техн. наук, проф.;
О.К. Кухарьонок, доц.;
Т.М. Афоніна, керівник відділу організаційно-інформаційної роботи;
М.О. Середенко, керівник видавничого відділу

Рекомендовано до видання вченою радою Харківського державного університету харчування та торгівлі, протокол № 3 від 28.10.2014 р.

Інноваційні технології в харчовій промисловості та ресторанному господарстві : Міжнародна науково-практична інтернет-конференція, 12-14 листопада 2014 р. : [тези] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.] ; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Х., 2014. – 261 с.

ISBN

Збірник містить тези доповідей з інноваційних технологій продуктів харчування в харчовій промисловості та ресторанному господарстві.

Збірник розраховано на наукових та практичних працівників, викладачів вищої школи, аспірантів, магістрантів та студентів вищих навчальних закладів.

УДК 664.001.76:640.432.001.76
ББК 36.80
Видається в авторській редакції
© Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2014
ISBN

І.В. Мельник, канд. техн. наук *(ОНАХТ, Одеса)*
Д.О. Гнатовська, студ. *(ОНАХТ, Одеса)*

ПРО ТЕНДЕНЦІЇ ВПРОВАДЖЕННЯ У ВИРОБНИЦТВО ОРИГІНАЛЬНИХ СОРТІВ ПИВА

В останні роки, незважаючи на складні економічні умови, в Україні стрімко набирає популярності якісне пиво середнього та елітного цінового класу. Для того щоб утримати на ринку позиції своїх брендів, виробники прагнуть до освоєння нових маркетингових шляхів, у тому числі, введення в асортимент спеціальних сортів пива, більше відомі як «оригінальні». Поява цього інноваційного продукту викликає пожвавлення на українському ринку, відкриває нові перспективи. Саме через те, що «Перша приватна броварня» цілком підтримала дану політику, вона досягла значного приросту реалізованої продукції в порівнянні з 2010 роком.

Оригінальні сорти пива – сегмент асортименту хмільного напою в багатьох країнах світу. Так, в Америці вперше було виготовлене пиво з використанням кукурудзи, яка є нетрадиційною сировиною. При цьому продукція користувалося великим попитом не тільки серед американської молоді, але й у людей зрілого віку. Крім того, популярність кукурудзяного пива зростала і завдяки успішній рекламній кампанії. Аналогічна ситуація склалася і в пивоварній столиці Чехії, Празі, де оригінальні сорти пива з використанням рису та жита користуються зацікавлюють людей, проте, все ж таки, поки що перевага надається традиційним світлим сортам пиву, що пов'язано з історичною та культурною спадщиною цього міста. Склад

оригінальних напоїв відповідає сучасним тенденціям здорового харчування, що спрямовані на зниження рівня алкоголю. Більше того, сучасна пивна продукція повинна також бути нешкідливою для здоров'я та мати приємний, насичений, натуральний смак. Поява нового інноваційного продукту відкрила на ринку абсолютно нову нішу. Випуском оригінальних сортів займаються також і українських пивоваренні заводи. І це не випадковість: не залучаючи нових інвестицій для переоснащення обладнання, випуск таких сортів дозволяє збільшити обсяг своєї продукції за рахунок залучення нових цільових груп споживачів, розширити асортимент продукції, що випускається, забезпечити зростання товарообігу. Наприклад, розроблені способи отримання оригінальних сортів пива з використанням грануляту пивного сусла і безалкогольного напою на ароматизаторах дозволяють не тільки зменшити тривалість технологічного процесу, а й зацікавити споживачів новою продукцією.

Згідно зі статистичними даними, середньорічне споживання пива на душу населення складає 61 л. У Німеччині цей показник сягає близько 160 л за рік, при чому жінки не відстають від чоловіків. Пиво для них – частина національних традицій та історії, символ країни. Причиною порівняно з іншими країнами низької популярності пива в Україні, є, в першу чергу, досить низький рівень культури споживання пива.

Проаналізувавши ринок пива по споживанню тих чи інших сортів, можна зробити висновок, що світле пиво користується значно більшим попитом у споживачів, ніж інші сорти: вони споживають його у 1,5 рази більше, ніж темного, і у 5 разів, ніж оригінального (рис.). Пов'язано це з тим, що світлі сорти пива містять менше алкоголю у своєму складі, саме тому йому надають перевагу жінки, молодь і більшість чоловіків.

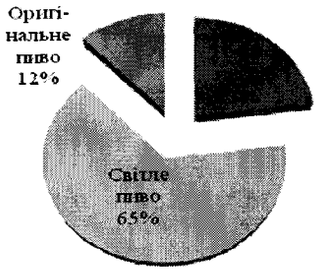

Рисунок – Структура попиту різних сортів пива на ринку України

Згідно зі статистичними даними, найбільш активними покупцями світлого пива є чоловіки і люди з середнім прибутком. Темне пиво також користується популярністю, проте, через більший вміст алкоголю, його споживають на 20 % менше, ніж світлого. Щодо оригінальних сортів, то згідно статистики, цьому виду напою надає перевагу більш молоде покоління і жінки, так як вони відрізняються від інших низьким вмістом алкоголю, оригінальним дизайном та приємним смаком. Крім того, зазвичай, цінова політика на дану продукцію значно лояльніша, ніж на класичні сорти.

Проаналізувавши всю отриману інформацію, можна зробити висновок, що впровадження оригінальних сортів пива у виробництво є вигідним, актуальним та перспективним.