

**Міністерство освіти і науки України ОДЕСЬКИЙ
НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Навчально-науковий інститут – Економіки, управління
і бізнесу ім. Г.Е. Вейнштейна

Кафедра – Торговельного підприємництва, товарознавства та
управління бізнесом

Ступінь вищої освіти – другий (магістр)

Спеціальність – 076 «Підприємництво та торгівля»

Освітня програма – «Підприємництво і торгівля, товарознавство
та експертиза в митній справі»



КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА МАГІСТРА

**на тему: « Товарознавча оцінка вітчизняного та імпортного дитячого
харчування (пюре) і митні формальності при перетині митного кордону
України»**

КРМ.ТПТтаУБ.1.801-03.ІІІ.1.11.

Здобувач: _____ Старостина Ірина Євгенівна
Підпис *(ПІБ)*

Керівник: _____ д.т.н., професор Верхівкер Я.Г.
Підпис *(науковий ступень, вчене звання,*

ПІБ)

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від _____ 2024 р., протокол № _____

Завідувач кафедри

_____ ТПТтаУБ _____ Наталія БАСЮРКІНА

Підпис

Одеса – 2024 р.

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ ЕКОНОМІКИ, УПРАВЛІННЯ І БІЗНЕСУ ім. Г. Е. Вейнштейна

Кафедра – Торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом

Ступінь вищої освіти – другий (магістр)

Спеціальність – 076 «Підприємництво та торгівля»

Освітня програма – «Підприємництво і торгівля, товарознавство та експертиза в митній справі»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри Торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом
д.е.н., проф. Басюркіна Н.Й.
_____ 202__ р.

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ МАГІСТРА

здобувача Ірини СТАРОСТИНОЇ
(ім'я, ПРИЗВИЩЕ)

1. Тема роботи: «Товарознавча оцінка вітчизняного та імпортного дитячого харчування (пюре) і митні формальності при перетині митного кордону України» затверджена наказом ОНТУ від 21.12.2023_р. № 801-03.

2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи 05.12.2024_р.

3. Вихідні дані роботи: дані Державної служби статистики України, методичні вказівки кафедри товарознавства та управління якістю продукції, підручники і посібники, монографічний матеріал, аналітичні дані спеціалізованих Інтернет-видань, ЗМІ, дані харчових підприємств України, регламенти та стандарти Європейського Союзу, Codex Alimentarius, НАССР, ISO 22000 щодо якості та безпеки харчових продуктів, результати споживчих тестів, статистичні дані щодо динаміки цін, ринкової частки та експорту дитячого харчування.

4. Зміст кваліфікаційної роботи магістра: : Анотація. Зміст. Вступ. Розділ 1. Теоретичні основи товарознавчої оцінки дитячого харчування: 1.1. Поняття та класифікація дитячого харчування. 1.2. Основні критерії товарознавчої оцінки. 1.3. Витрати та вигоди, пов'язані з виробництвом і споживанням дитячого харчування. Розділ 2. Порівняльний аналіз товарознавчої оцінки вітчизняного та імпортного дитячого харчування: 2.1.

Критерії порівняння (якість, ціна, прийнятність). 2.2. Результати споживчого тестування. 2.3. SWOT-аналіз (сильні та слабкі сторони, можливості та загрози). Розділ 3. Товарознавча оцінка дитячого харчування: 3.1. Аналіз асортименту вітчизняних виробників. 3.2. Аналіз асортименту імпортованих виробників. 3.3. Ціни на вітчизняну та імпортовану продукцію. Розділ 4. Аналіз вітчизняного дитячого харчування (пюре): 4.1. Огляд ринку вітчизняного дитячого харчування. 4.2. Склад і якість продукції. 4.3. Товарознавча оцінка вітчизняного пюре. 4.4. Огляд ринку імпортованого дитячого харчування. 4.5. Митні формальності при експорті дитячого харчування. Розділ 5. Охорона праці: 5.1. Виробництво дитячого харчування та дотримання стандартів безпеки на підприємствах. 5.2. Умови зберігання продуктів (температурний режим, вологість). 5.3. Значення дотримання норм охорони праці для забезпечення безпеки дітей та покращення якості продуктів. Список літератури.

5. Перелік графічного матеріалу: таблиць – 15, рисунків – 1.

6. Дата видачі завдання _____.202__р.

Керівник: _____ д.т.н., професор Верхівкер Я.Г.

Підпис (науковий ступень, вчене звання, ПІБ)

Завдання прийняв до виконання _____ Старостина І.Є.

Підпис

(ПІБ)

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№	Назва етапів кваліфікаційної магістерської роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1.	Збирання інформації для характеристики Моніторинг і написання розділу 1	21.10.2024 – 28.10.2024 рр.	Виконано
2.	Дослідження і формування методичних основ та написання розділу 2	28.10.2024 – 04.11.2024 рр.	Виконано
3.	Моделювання. Оцінка перспектив їх розвитку і написання розділу 3	04.11.2024 – 11.11.2024 рр.	Виконано
4.	Написання розділу 4 з охорони праці та безпеки життєдіяльності.	11.11.2024 – 18.11.2024 рр.	Виконано
5.	Формулювання висновків до роботи	18.11.2024 – 25.11.2024 рр.	Виконано
6.	Оформлення роботи та її рецензування	25.11.2024 – 05.12.2024 рр.	Виконано

Керівник: _____ д.т.н., професор Верхівкер Я.Г.
Підпис (науковий ступень, вчене звання, ПІБ)

Здобувач: _____ Старостина І.Є.
Підпис (ПІБ)

Несу відповідальність за ідентичність електронного та друкованого варіантів кваліфікаційної роботи, даю згоду на обробку персональних даних та не заперечую проти розміщення кваліфікаційної роботи на офіційних web-ресурсах ОНТУ.

Підтверджую, що в кваліфікаційній роботі відсутні порушення норм академічної доброчесності.

Здобувач-дипломник _____ Старостина Ірина Євгенівна
Підпис (ПІБ)

АНОТАЦІЯ

Кваліфікаційна робота магістра містить 109 сторінок, 15 таблиць, 1 рисунок, список літератури з 34 найменувань.

Метою виконання роботи є проведення порівняльної товарознавчої оцінки вітчизняного та імпортного дитячого харчування (пюре) та аналіз митних формальностей при перетині митного кордону України.

Об'єктом аналізу є вітчизняне та імпортне дитяче харчування, представлене на українському ринку.

Завдання роботи передбачають:

- Дослідження класифікації та основних критеріїв оцінки якості дитячого харчування.
- Порівняльний аналіз вітчизняної та імпортної продукції, включаючи споживчі переваги та динаміку цін.
- SWOT-аналіз сильних і слабких сторін продукції.
- Визначення проблем та перспектив експорту українського дитячого харчування.

За результатами роботи сформульовано висновки щодо конкурентних переваг вітчизняного дитячого харчування та розроблено рекомендації для підвищення його якості, впровадження інноваційних технологій і вдосконалення митних процедур.

Отримані результати можуть бути використані вітчизняними виробниками для оптимізації технологій виробництва, підвищення конкурентоспроможності продукції та розширення ринків збуту.

Рік виконання роботи – 2023-2024.

Рік захисту роботи – 2024.

THE SUMMARY

The master's qualification work consists of 109 pages, 15 tables, 1 figure, and a list of references containing 34 items.

The purpose of the work is to conduct a comparative commodity evaluation of domestic and imported baby food (puree) and analyze customs formalities during crossing the customs border of Ukraine.

The object of the analysis is domestic and imported baby food presented on the Ukrainian market.

The tasks of the work include:

- Research on the classification and main quality assessment criteria of baby food.
- Comparative analysis of domestic and imported products, including consumer preferences and price dynamics.
- SWOT analysis of the strengths and weaknesses of the products.
- Identification of problems and prospects for exporting Ukrainian baby food.

Based on the results of the work, conclusions have been drawn about the competitive advantages of domestic baby food, and recommendations have been developed to improve its quality, implement innovative technologies, and optimize customs procedures.

The results obtained can be used by domestic manufacturers to optimize production technologies, enhance product competitiveness, and expand sales markets.

Year of completion of the work: 2023-2024.

Year of defense of the work: 2024.

ЗМІСТ

АНОТАЦІЯ

THE SUMMARY

ВСТУП.....9

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ТОВАРОЗНАВЧОЇ ОЦІНКИ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

1.1.Поняття та класифікація дитячого харчування.....	12
1.2.Основні критерії товарознавчої оцінки.....	22
1.3.Витрати та вигоди, пов'язані з виробництвом і споживанням дитячого харчування.....	24
Висновки до розділу 1.....	33

РОЗДІЛ 2. ПОРІВНЯЛЬНИЙ АНАЛІЗ ТОВАРОЗНАВЧОЇ ОЦІНКИ ВІТЧИЗНЯНОГО ТА ІМПОРТНОГО ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

2.1.Критерії порівняння (якість, ціна, прийнятність).....	34
2.2.Результати споживчого тестування.....	43
2.3.SWOT-аналіз (сильні та слабкі сторони, можливості та загрози).....	47
Висновки до розділу 2.....	54

РОЗДІЛ 3. ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

3.1.Аналіз асортименту вітчизняних виробників.....	56
3.2. Аналіз асортименту імпортних виробників.....	63
3.3. Ціни на вітчизняну та імпортовану продукцію.....	64
Висновки до розділу 3.....	69

РОЗДІЛ 4. АНАЛІЗ ВІТЧИЗНЯНОГО ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ (ПЮРЕ)

4.1. Огляд ринку вітчизняного дитячого харчування.....	70
4.2. Склад і якість продукції.....	72
4.3.Товарознавча оцінка вітчизняного пюре.....	75
4.4. Місце митної вартості в структурі оподаткування та порядок її визначення при імпорті халви соняшникової.....	80
4.5. Митні формальності при експорті дитячого харчування.....	82

Висновки до розділу 4.....	86
РОЗДІЛ 5. ОХОРОНА ПРАЦІ.....	87
ВИСНОВКИ.....	95
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	98
ДОДАТКИ.....	104

ВСТУП

Забезпечення високоякісного дитячого харчування є однією з ключових умов формування здорового покоління. В умовах сучасного ринку України питання порівняння вітчизняної та імпортової продукції набуває особливої важливості, враховуючи зростання конкуренції, підвищення вимог до безпечності та якості харчових продуктів.

Актуальність теми дослідження обумовлена необхідністю системного підходу до оцінки товарознавчих характеристик дитячого харчування (зокрема, пюре), а також визначення ролі митних формальностей у забезпеченні доступу до якісної продукції. На сьогодні вітчизняні виробники прагнуть посилити свої позиції на ринку, але стикаються з високими стандартами, встановленими міжнародними брендами. Це створює передумови для детального дослідження якості, асортименту, цінової політики, а також інших характеристик продукції різного походження.

Метою даної роботи є товарознавча оцінка вітчизняного та імпортової дитячого харчування (пюре), а також аналіз митних формальностей, що регулюють ввезення продукції на митний кордон України.

Завдання дослідження:

1. Дослідити теоретичні основи товарознавчої оцінки дитячого харчування, включаючи класифікацію та критерії оцінки.
2. Провести порівняльний аналіз характеристик вітчизняного та імпортової дитячого харчування (пюре) на основі органолептичних, фізико-хімічних показників і споживчих тестів.
3. Проаналізувати асортимент, цінову політику та відповідність стандартам продукції вітчизняних і зарубіжних виробників.
4. Оцінити ринок дитячого харчування з урахуванням сучасних вимог до його безпечності та якості.
5. Розглянути основні етапи митних процедур при ввезенні дитячого харчування на територію України.

Об'єкт дослідження: процеси оцінки якості та характеристик вітчизняного та імпортного дитячого харчування (пюре).

Предмет дослідження: якісні, асортиментні та цінові показники продукції дитячого харчування, а також митні формальності.

Методи дослідження: під час роботи застосовувалися аналітичні, порівняльні, системні та графічні методи, що дозволяють узагальнити отримані дані та зробити обґрунтовані висновки.

Інформаційною базою роботи є законодавчі та нормативні акти України, що регулюють виробництво і реалізацію дитячого харчування, результати досліджень, дані виробників, а також міжнародний досвід у цій галузі.

Практичне значення роботи полягає у визначенні рекомендацій для вдосконалення системи контролю якості дитячого харчування в Україні, а також спрощення митних процедур для забезпечення доступності якісної імпортової продукції.

РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ТОВАРОЗНАВЧОЇ ОЦІНКИ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

1.1. Поняття та класифікація дитячого харчування

Дитяче харчування є спеціалізованою категорією продуктів, які відіграють важливу роль у забезпеченні збалансованого раціону для дітей різних вікових груп. Згідно з міжнародними рекомендаціями ВООЗ та ЮНІСЕФ, харчування в ранньому віці формує основу для фізичного, розумового та соціального розвитку дитини. Недостатня якість або дисбаланс поживних речовин у дитячому харчуванні можуть спричинити низку проблем, таких як затримка росту, погіршення імунітету та розлади обміну речовин.

Сучасне дитяче харчування розробляється з урахуванням наукових досягнень у сфері нутриціології, технології харчування та педіатрії. Основними завданнями дитячого харчування є:

- забезпечення необхідного рівня калорійності відповідно до вікових потреб;
- підтримання балансу білків, жирів, вуглеводів, вітамінів та мінералів;
- створення продуктів з високою безпечністю та відсутністю шкідливих добавок.

Усі продукти для дитячого харчування поділяються за кількома основними критеріями.

1. За віковими групами:

1) Продукти для новонароджених (0–6 місяців):

– Молочні суміші, адаптовані під склад материнського молока.

2) Продукти для дітей від 6 місяців до 1 року:

– Пюре, каші, соки та готові страви.

3) Продукти для дітей від 1 до 3 років:

– Розширений асортимент продуктів: молочні продукти, снеки, закуски, напої.

4) Продукти для дошкільнят (3–6 років):

– Харчові продукти, орієнтовані на активний ріст та розвиток.

2. За фізіологічними потребами:

Базові продукти – для здорових дітей (звичайне пюре, каші, соки).

Лікувальні продукти – для дітей з алергіями, захворюваннями шлунково-кишкового тракту або іншими проблемами (гіпоалергенні суміші, продукти без лактози).

Функціональні продукти – збагачені пробіотиками, пребіотиками, Омега-3 жирними кислотами.

3. За формою випуску:

1) Сухі продукти – каші, адаптовані суміші, порошокове молоко.

2) Рідкі продукти – готові суміші, соки.

3) Напівфабрикати – пюре в банках, заморожені продукти.

Характеристики сучасного дитячого харчування залежно від типу продукції та її цільового призначення, дитяче харчування має відповідати таким критеріям:

1. Безпечність:

– Відсутність пестицидів, антибіотиків, важких металів.

– Дотримання стандартів НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points).

2. Поживна цінність:

– Висока концентрація білків, жирів та вуглеводів у відповідності до вікових потреб.

3. Зручність споживання:

– Продукти повинні бути легкими у приготуванні або готовими до споживання.

4. Стабільність якості:

– Збереження поживних властивостей протягом усього терміну зберігання.

Дитяче харчування в Україні регулюється такими основними нормативними актами:

1. Закон України "Про дитяче харчування":

– Визначає вимоги до якості, пакування, зберігання продукції.

2. Національні стандарти (ДСТУ):

– Регламентують органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні показники.

3. Міжнародні стандарти Codex Alimentarius:

– Встановлюють мінімальні вимоги до продуктів дитячого харчування.

Таблиця 1.1

Порівняльна класифікація вітчизняних та імпортованих продуктів

Критерій	Вітчизняні продукти	Імпортовані продукти
Асортимент	Зосереджений на базових продуктах	Різноманітний, включає функціональні товари
Цінова політика	Доступна більшості споживачів	Висока ціна через витрати на імпорт
Контроль якості	Регламентується українськими стандартами	Базується на міжнародних стандартах
Пакування	Стандартне (скляні банки, коробки)	Іноді використовуються інноваційні пакування
Популярність серед споживачів	Стабільна	Висока серед певних категорій

Таблиця 1.2

Структура ринку дитячого харчування в Україні (за часткою у відсотках)

Категорія продукту	Частка ринку, %
Пюре	40%
Молочні суміші	35%
Каші	15%
Соки та напої	10%

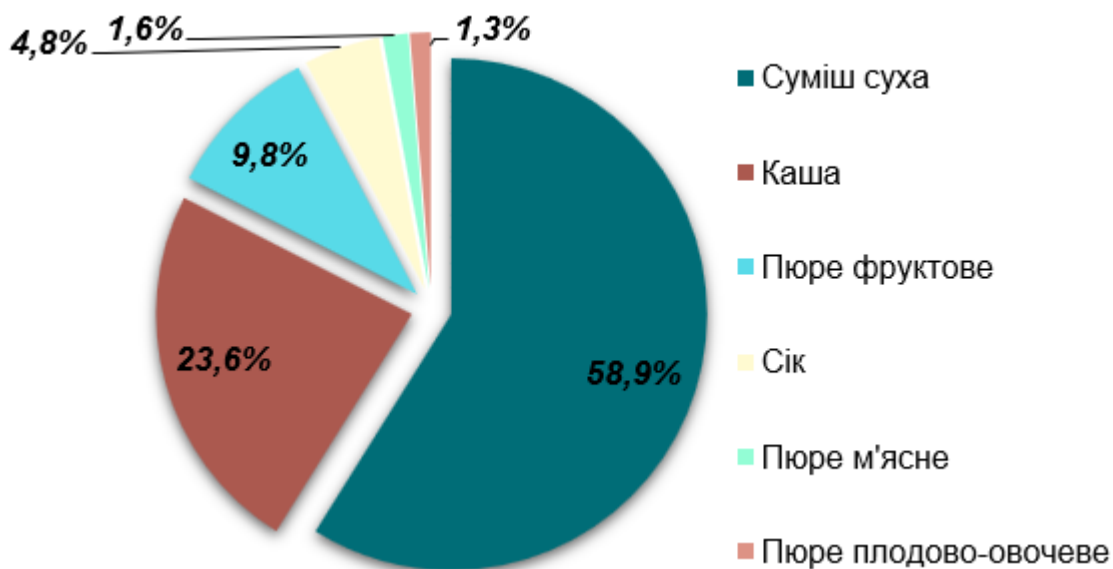


Рис 1.1 Частка ринку дитячого харчування за категоріями
(джерело: оцінка pro consulting)

Діаграма ілюструє структуру ринку дитячого харчування за категоріями, де найбільшу частку займають сухі суміші (58,9%). Це пов'язано з їх універсальністю, тривалим терміном зберігання та широким використанням для годування дітей різного віку. Пюре плодово-овочеве та м'ясне мають значно меншу частку через їхню вузьку спеціалізацію та порівняно короткий термін зберігання.

Дані діаграми також вказують на потребу у збільшенні доступності таких категорій продуктів, як фруктові та м'ясні пюре, які відіграють важливу роль у збагаченні раціону дитини. Частка соку на рівні 4,8% свідчить про тенденцію до зменшення популярності цього продукту, що може бути наслідком зростання попиту на альтернативи без доданого цукру.

1.2. Основні критерії товарознавчої оцінки

Товарознавча оцінка дитячого харчування є одним із ключових етапів забезпечення контролю якості продукції. Її основна мета полягає у визначенні відповідності продукту встановленим стандартам, включаючи безпечність, харчову цінність та органолептичні характеристики. Висока якість дитячого харчування є критично важливою для здоров'я та гармонійного розвитку дітей,

особливо у віці до трьох років, коли організм дитини найбільш вразливий до зовнішніх чинників.

На відміну від звичайних продуктів харчування, до дитячого харчування висуваються особливо суворі вимоги, пов'язані з його специфічною цільовою аудиторією. Оцінка проводиться за низкою критеріїв, кожен із яких має важливе значення для загальної якості продукту. Основні критерії та їхні вимоги наведені у Таблиці 1.2, що допомагає систематизувати базові показники для аналізу якості продукції.

Органолептичні властивості є базовим критерієм оцінки, оскільки саме ці характеристики визначають сприйняття продукту споживачем. До них належать:

- Колір. Натуральний, рівномірний, характерний для складу продукту. Наприклад, фруктові пюре повинні мати природний колір відповідного фрукту (жовтий – для бананового пюре, червоний – для яблучно-вишневого).
- Запах. Має бути приємним і природним, без сторонніх ароматів чи ознак окислення.
- Смак. Відповідає складу, гармонійний, не надто солодкий чи солоний, що важливо для формування правильних смакових звичок у дітей.
- Консистенція. Однорідна, без грудочок, розшарувань чи інших дефектів. Наприклад, м'ясні пюре мають бути повністю подрібненими, без включень.

Органолептичні характеристики визначають споживчу привабливість продукції, а також є індикатором дотримання технологічних процесів.

Фізико-хімічні показники. Ці показники визначають харчову цінність продукту, а також його стабільність у процесі зберігання. Основними параметрами є:

1. Вміст білків, жирів та вуглеводів:
 - Білки є основою росту дитини, тому їх вміст у продуктах повинен бути достатнім, але не перевищувати фізіологічно допустимих норм. Наприклад, у м'ясних пюре білка має бути від 3 до 6 г на 100 г продукту.
 - Жири забезпечують енергетичну цінність, але їхня кількість має бути збалансованою.

- Вуглеводи включають як прості (глюкоза, фруктоза), так і складні (крохмаль), які забезпечують тривале насичення.

2. Вітамінно-мінеральний склад:

- У продуктах повинні бути присутні вітаміни А, С, D, Е, а також групи В. Наприклад, у фруктових пюре вміст вітаміну С повинен бути не менше 10 мг на 100 г.

- Мінерали, такі як залізо, кальцій, магній, підтримують розвиток кісткової тканини та кровоносної системи.

3. Кислотність (рН):

- Оптимальний рівень кислотності сприяє засвоєнню продукту. Наприклад, фруктові пюре мають рН у межах 3,5–4,5, що запобігає росту патогенних мікроорганізмів.

Значення основних фізико-хімічних показників, включаючи калорійність, вміст білка, жиру та вітамінів, представлено у Таблиці 1.3, яка ілюструє встановлені норми для продуктів дитячого харчування.

Мікробіологічні показники. Безпечність дитячого харчування визначається через аналіз мікробіологічних параметрів:

- Відсутність патогенів. Сальмонела, кишкова паличка та інші небезпечні мікроорганізми не повинні бути присутні у продукті.

- Контроль кількості мікроорганізмів. Умовно безпечні мікроорганізми допускаються лише у кількостях, встановлених нормативами.

- Аналіз на токсини. Продукти перевіряють на наявність афлатоксинів, які можуть потрапляти до складу разом із зерновими чи фруктами.

Пакування відіграє важливу роль у збереженні якості продукту. Воно повинно:

- Захищати продукт від механічних пошкоджень, проникнення світла та повітря.

- Мати герметичність, щоб запобігти потраплянню мікроорганізмів.

Маркування повинно бути повним і містити:

- Інформацію про склад, термін придатності, рекомендації до вживання.

- Попередження щодо можливих алергенів.

Вимоги до зберігання. Правильне зберігання продукту є важливим фактором у забезпеченні його якості. Дитяче харчування повинно зберігатися при температурі, що відповідає рекомендаціям виробника (зазвичай у межах від +1 до +25°C), а також у місцях, захищених від вологи та прямих сонячних променів.

Таблиця 1.3

Основні показники якості дитячого харчування

Критерій	Параметри/Вимоги
Калорійність	60–70 ккал/100 г
Вміст білка	2–6 г/100 г
Вміст жиру	3–6 г/100 г
Вміст заліза	≥0.2 мг/100 г
Кислотність (рН)	3.5–6.5
Наявність патогенних мікроорганізмів	Відсутність

Як видно з Таблиці 1.3, якість дитячого харчування регламентується чіткими нормами, які враховують фізіологічні потреби дітей різного віку. Наприклад, калорійність у межах 60–70 ккал/100 г забезпечує достатній рівень енергії без перевантаження дитячого організму. Вміст білка та жиру знаходиться у межах, які сприяють нормальному росту та розвитку.

Особливу увагу слід звернути на відсутність патогенних мікроорганізмів, що є критично важливим для безпеки продукту. Дотримання цих показників є необхідною умовою для отримання сертифікації продукції як вітчизняного, так і імпортного виробництва. Таблиця також демонструє, що контроль кислотності продукту впливає не лише на його стабільність, а й на засвоєння організмом.

Ці дані підкреслюють, що суворе дотримання нормативних вимог є запорукою якості та безпеки дитячого харчування, що дозволяє виробникам відповідати очікуванням споживачів і підвищувати конкурентоспроможність на ринку.

1.3 Витрати та вигоди, пов'язані з виробництвом і споживанням дитячого харчування

Виробництво дитячого харчування є складним процесом, що поєднує використання високоякісної сировини, сучасних технологій, дотримання міжнародних стандартів якості та суворого контролю на кожному етапі. Цей процес

вимагає значних фінансових, матеріальних і людських ресурсів, проте водночас приносить вагомі вигоди як для окремих споживачів, так і для суспільства загалом.

Основною статтею витрат для виробників є закупівля сировини. Особлива увага приділяється її екологічній чистоті та відповідності стандартам. Виробники нерідко стикаються з проблемою пошуку надійних постачальників, які можуть забезпечити стабільно високу якість. Для забезпечення належної поживної цінності та безпечності дитячого харчування використовуються фрукти, овочі, м'ясо, молочні компоненти, що підлягають строгій сертифікації. Наприклад, м'ясо для дитячих пюре має бути повністю очищеним від жирів та сполучної тканини, а фрукти – вирощені без використання пестицидів.

Серед виробничих витрат значна частка припадає на технологічні процеси. Для створення якісного продукту виробники застосовують сучасне обладнання, що дозволяє забезпечити необхідний рівень обробки інгредієнтів. Наприклад, процес пастеризації та гомогенізації забезпечує стерильність і однорідність продукту, але водночас вимагає значних енергетичних ресурсів. Крім того, витрати на персонал, включаючи оплату праці технологів, працівників лабораторій і робітників лінії, також впливають на кінцеву вартість продукту.

Важливою складовою витрат є забезпечення відповідності продукції вимогам стандартів. Усі етапи виробництва контролюються на відповідність нормам ДСТУ, міжнародних стандартів Codex Alimentarius та системи НАССР. Проведення лабораторних досліджень, тестування кожної партії та отримання сертифікатів відповідності є обов'язковим для всіх виробників дитячого харчування. Такі витрати виправдані, оскільки забезпечують довіру споживачів і підвищують конкурентоспроможність продукції.

Логістика також відіграє важливу роль у формуванні витрат на дитяче харчування. Продукція повинна транспортуватися в спеціальних умовах, які гарантують збереження її властивостей. Для цього використовуються спеціалізовані транспортні засоби з температурним режимом.

З іншого боку, споживання дитячого харчування створює значні вигоди. Збалансоване харчування дітей раннього віку сприяє їхньому фізичному та розумовому розвитку, знижує ризик захворювань та сприяє формуванню міцного

імунітету. Це дозволяє уникати додаткових витрат на медичне обслуговування та покращує якість життя сімей.

Соціальні вигоди включають зниження рівня захворюваності серед дітей, що в довгостроковій перспективі зменшує навантаження на систему охорони здоров'я. Крім того, розвиток ринку дитячого харчування сприяє створенню нових робочих місць, стимулює розвиток сільського господарства та суміжних галузей.

Аналіз співвідношення витрат і вигод є важливим для оцінки ефективності виробництва та визначення перспектив його розвитку. Для кращого розуміння цього співвідношення наведено дані у таблиці 1.4.

Таблиця 1.4

Аналіз витрат і вигод у виробництві та споживанні дитячого харчування

Етап/Категорія	Основні витрати	Основні вигоди
Закупівля сировини	Екологічно чиста продукція, сертифікація	Забезпечення безпечності продукції
Виробничі процеси	Технологічне обладнання, енерговитрати, оплата праці	Висока якість продукції, подовжений термін придатності
Логістика	Спеціальні транспортні умови, складування	Збереження якості продукції при транспортуванні
Контроль якості	Лабораторні дослідження, сертифікація	Підвищення довіри споживачів
Споживання продукції	Вартість для сімей	Покращення здоров'я дітей, економія на лікуванні

Після аналізу витрат і вигод можна зробити висновок, що виробництво дитячого харчування є фінансово затратним процесом, проте його вигоди значно перевищують витрати, особливо у довгостроковій перспективі. Для батьків споживання якісного дитячого харчування означає економію часу та впевненість у здоров'ї своїх дітей, а для суспільства — це інвестиція у здорове майбутнє покоління.

Для дитячого харчування, враховуючи його особливу роль у забезпеченні здоров'я та розвитку дітей, дотримання міжнародних стандартів є критично важливим. Нижче наведено ключові міжнародні стандарти, які регулюють якість, безпеку та відповідність дитячого харчування.

1. Codex Alimentarius – міжнародний зведений стандарт харчових продуктів, що регламентує їхню якість, безпечність та гігієну. Цей стандарт є базою для

національного харчового законодавства багатьох країн і охоплює всі аспекти виробництва та транспортування продуктів.

2. ISO 22000 – система управління безпечністю харчових продуктів, що охоплює весь ланцюг постачання від сировини до кінцевого споживача. Вона забезпечує ідентифікацію ризиків і їх контроль на кожному етапі.

3. ISO 9001 – система управління якістю, яка забезпечує процесний підхід до виробництва та спрямована на підвищення задоволеності споживачів через удосконалення процесів.

4. ISO 14001 – стандарт екологічного менеджменту, який передбачає мінімізацію впливу виробничих процесів на навколишнє середовище та раціональне використання ресурсів.

5. HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) – система аналізу ризиків і контролю критичних точок, яка дозволяє ідентифікувати потенційні небезпеки на кожному етапі виробництва і запобігти їх виникненню.

6. GMP (Good Manufacturing Practices) – належна виробнича практика, що забезпечує якість продукції через контроль процесів, дотримання чистоти обладнання та умов виробництва.

7. GHP (Good Hygienic Practices) – належна гігієнічна практика, яка регулює чистоту виробничих приміщень, гігієну персоналу та інших умов для гарантування безпеки продукції.

8. Регламенти ЄС (№ 178/2002, № 1169/2011, № 609/2013, № 1881/2006) – нормативні акти Європейського Союзу, що визначають вимоги до безпеки, маркування та вмісту забруднюючих речовин у харчових продуктах, включаючи дитяче харчування.

9. EU Organic – європейський стандарт органічного виробництва, який виключає використання синтетичних пестицидів, ГМО та штучних добавок у виробництві продуктів.

10. USDA Organic – стандарт органічного виробництва у США, що забезпечує екологічність продукції через заборону синтетичних добрив, пестицидів і ГМО.

11. IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements) – міжнародна федерація органічного сільського господарства, яка встановлює глобальні стандарти для органічного виробництва.

Висновки до розділу 1

У першому розділі було розглянуто теоретичні основи товарознавчої оцінки дитячого харчування. Проведений аналіз дозволив дійти наступних висновків:

1. Класифікація дитячого харчування – дитяче харчування поділяється на кілька категорій залежно від вікових потреб, складу та технологічних особливостей. Основними типами є молочні суміші, фруктові та овочеві пюре, м'ясні пюре, каші та соки. Класифікація дозволяє систематизувати продукцію для задоволення специфічних потреб різних вікових груп дітей.

2. Критерії товарознавчої оцінки – оцінка якості дитячого харчування базується на органолептичних, фізико-хімічних, мікробіологічних показниках, а також якості пакування, маркування та умов зберігання. Особлива увага приділяється безпечності продукту, що є критично важливим для здоров'я дітей.

3. Економічна оцінка витрат і вигод – виробництво дитячого харчування є складним та ресурсоємним процесом, що вимагає значних витрат на сировину, обладнання, контроль якості та логістику. Водночас вигоди від споживання якісного дитячого харчування переважають, оскільки забезпечують здоров'я дітей, зручність для батьків та позитивний вплив на суспільство.

4. Міжнародні стандарти якості – для гарантування безпечності та якості дитячого харчування важливим є дотримання міжнародних стандартів, таких як HACCP, Codex Alimentarius, ISO 22000 та інших. Ці стандарти забезпечують відповідність продукції жорстким вимогам та її конкурентоспроможність на світовому ринку.

5. Вимоги HACCP – система управління безпечністю харчових продуктів є невід'ємною частиною виробництва дитячого харчування. Вона дозволяє ідентифікувати ризики, визначати критичні контрольні точки та запобігати можливим небезпекам у всьому виробничому процесі.

Узагальнюючи, можна зазначити, що теоретичні аспекти товарознавчої оцінки дитячого харчування є основою для подальшого дослідження вітчизняної та імпортової продукції. Висвітлені критерії оцінки та стандарти якості слугують базисом для визначення конкурентоспроможності дитячого харчування на сучасному ринку України.

РОЗДІЛ 2

ПОРІВНЯЛЬНИЙ АНАЛІЗ ТОВАРОЗНАВЧОЇ ОЦІНКИ ВІТЧИЗНЯНОГО ТА ІМПОРТНОГО ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

2.1 Критерії порівняння (якість, ціна, прийнятність)

Порівняльний аналіз дитячого харчування (пюре) вітчизняного та імпортного виробництва базується на трьох основних критеріях: якість, ціна та прийнятність для споживачів. Ці критерії обрано через їхню значущість для споживачів, адже саме вони визначають вибір продукції на ринку.

Якість дитячого харчування — ключовий критерій, який визначає безпечність і поживну цінність продукту. У цьому дослідженні аналіз якості проводився на основі таких показників:

1. Органолептичні властивості

1. Смак і запах. Продукти повинні мати приємний натуральний смак без надмірного використання цукру або солі, а також відповідати опису на упаковці.

2. Колір. Натуральний, без сторонніх включень або неприродних відтінків.

3. Консистенція. Однорідна, без грудочок або розшарувань. Це особливо важливо для дитячого харчування, адже діти у ранньому віці ще не можуть самостійно переробляти щільну їжу.

2. Фізико-хімічні показники

Включають вміст основних поживних речовин (білків, жирів, вуглеводів), вітамінів та мінералів. Наприклад, для фруктового пюре вміст вітаміну С повинен бути не нижчим за встановлену норму (10 мг/100 г). Також оцінюється кислотність (рівень рН), яка впливає на засвоєння продукту.

3. Безпечність

1. Відсутність шкідливих речовин, таких як важкі метали, пестициди, патогенні мікроорганізми (сальмонела, кишкова паличка).

2. Використання екологічно чистої сировини.

Результати оцінки показали, що імпортна продукція часто вирізняється більшою натуральністю, тоді як вітчизняні зразки можуть містити додаткові підсолоджувачі або стабілізатори для покращення смаку та тривалості зберігання.

Цінова політика є одним із визначальних чинників для вибору споживачів, особливо в умовах нестабільної економічної ситуації. Для оцінки ціни враховували:

- Середню вартість продукту за 100 грамів.
- Доступність для широкого кола споживачів.
- Співвідношення ціни та якості.

Середня ціна на вітчизняне пюре становила 20–25 грн за 100 г, тоді як для імпортних зразків — 35–50 грн. Значна різниця у вартості зумовлена митними витратами, транспортними витратами та сертифікацією за міжнародними стандартами. Імпортна продукція позиціонується як преміальний сегмент, орієнтований на споживачів із середнім та високим рівнем доходу.

Незважаючи на доступнішу ціну, вітчизняні зразки можуть програвати в довірі споживачів через меншу впізнаваність брендів та сумніви щодо екологічності сировини.

Прийнятність дитячого харчування для споживачів залежить від таких чинників:

- Смакові вподобання – більшість батьків зазначили, що імпортні зразки мають більш натуральний смак, а вітчизняні — інтенсивніший, часто солодший, що може відповідати уподобанням дітей, але суперечить рекомендаціям педіатрів.
- Зручність упаковки – імпортні зразки, як правило, використовують інноваційні матеріали, наприклад, дойпаки (м'які пакети зі спеціальними носиками), що дозволяють годувати дитину в дорозі. Вітчизняні бренди здебільшого використовують традиційні скляні банки.
- Наявність у роздрібній мережі – вітчизняні продукти представлені в більшості супермаркетів і навіть у невеликих магазинах, тоді як імпортна продукція іноді потребує замовлення через спеціалізовані магазини або онлайн.

Результати порівняння свідчать, що вітчизняне харчування більш доступне за ціною, але часто поступається імпортним аналогам за якістю та органолептичними характеристиками. У свою чергу, імпортні зразки виграють

завдяки високій натуральності, екологічності сировини та продуманості дизайну упаковки. Однак висока вартість обмежує їх доступність для широкого кола споживачів.

Якість дитячого пюре є ключовим фактором, який впливає на його споживчу привабливість, безпечність і відповідність потребам дитини. Вона визначається сукупністю органолептичних, фізико-хімічних, мікробіологічних показників, а також відповідністю стандартам безпечності й правильним оформленням продукції.

Органолептичні властивості дитячого пюре — це ті характеристики, які безпосередньо впливають на враження від продукту. Смак, запах, колір і консистенція пюре повинні відповідати інгредієнтам, зазначеним у складі. Наприклад, пюре з бананів має мати природний солодкий смак і жовтий колір без сторонніх відтінків. Консистенція повинна бути однорідною, без грудочок і твердих частинок, що важливо для безпечного вживання дітьми, які ще не мають достатньо розвинених навичок жування. Важливим є також відсутність неприродних запахів, які можуть свідчити про використання ароматизаторів або неправильне зберігання.

Фізико-хімічні характеристики визначають поживну цінність продукту. Основними показниками є вміст білків, жирів і вуглеводів, а також енергетична цінність, які мають відповідати віковим потребам дітей. Наприклад, фруктове пюре має забезпечувати вітаміни, зокрема вітамін С, у достатній кількості, а овочеve пюре — клітковину, яка сприяє травленню. Крім цього, кислотність продукту повинна бути оптимальною для дитячого шлунково-кишкового тракту, а вміст мінералів, таких як залізо і кальцій, — відповідати встановленим нормам.

Безпечність дитячого харчування є визначальною складовою якості. У складі пюре не повинно бути пестицидів, важких металів, шкідливих хімічних домішок або патогенних мікроорганізмів, таких як сальмонела чи кишкова паличка. Для цього виробники проходять суворий контроль на всіх етапах виробництва, починаючи від відбору сировини і закінчуючи готовим продуктом. Очищення, стерилізація й тестування кожної партії продукції гарантують відповідність продукції встановленим стандартам.

Не менш важливим аспектом є упаковка та маркування. Упаковка повинна бути герметичною, екологічно чистою і зручною для використання. Скляні банки часто використовуються для збереження продукту, оскільки вони не вступають у реакцію з інгредієнтами. Водночас сучасні пакувальні рішення, такі як дойпаки зі спеціальними кришками, забезпечують мобільність і легкість у використанні. Маркування продукції повинно містити точну інформацію про склад, харчову цінність, термін придатності та умови зберігання, щоб батьки могли зробити усвідомлений вибір.

Останнім, але не менш важливим критерієм є відповідність терміну придатності та умов зберігання. Пюре має зберігати свої характеристики у встановлених межах температури та вологості. Це особливо важливо для продуктів, що не містять консервантів, оскільки вони швидше втрачають свої якості.

Таким чином, критерії якості дитячого пюре охоплюють широкий спектр показників, що забезпечують його поживну цінність, безпечність і споживчу привабливість. Висока якість пюре є результатом ретельного контролю на всіх етапах виробництва, дотримання міжнародних стандартів і відповідності вимогам батьків, які шукають найкраще для своїх дітей.

Окрім основних показників якості, все більшої уваги набуває екологічність дитячого харчування, яка стає важливим критерієм для сучасних батьків. Це поняття охоплює як походження сировини, так і дотримання екологічних стандартів на всіх етапах виробництва. Екологічно чисте пюре має бути виготовлене з інгредієнтів, вирощених без використання пестицидів, синтетичних добрив або генетично модифікованих організмів (ГМО).

Виробники, які прагнуть відповідати цим стандартам, проходять сертифікацію за міжнародними програмами, такими як EU Organic, USDA Organic або IFOAM. Наявність таких сертифікатів є підтвердженням того, що продукція є екологічно чистою, безпечною та придатною для споживання дітьми.

Також важливим аспектом є екологічність пакування. Упаковка повинна не лише захищати продукт від забруднення, але й бути придатною для переробки, що зменшує негативний вплив на довкілля. Наприклад, використання скла замість

пластику або впровадження біорозкладних матеріалів є однією з сучасних тенденцій у виробництві дитячого харчування.

Таким чином, критерії екологічності доповнюють класичне поняття якості, сприяючи підвищенню довіри споживачів до продукту та відповідаючи вимогам сучасного ринку.

Оцінка якості дитячого харчування не обмежується лише властивостями продукту. Важливим є вплив виробництва на економіку та соціальне середовище. Вітчизняні виробники дитячого харчування відіграють значну роль у підтримці національної економіки, створюючи робочі місця, використовуючи локальну сировину та сприяючи розвитку сільського господарства. Наприклад, закупівля фруктів і овочів у місцевих фермерів зменшує витрати на транспортування та знижує екологічне навантаження.

Соціальна складова також включає доступність продукції для різних верств населення. Доступна ціна на вітчизняне пюре робить його привабливим для сімей із середнім доходом. Імпортні аналоги, які часто позиціонуються як преміум-клас, обирають споживачі з вищими доходами. Це формує сегментацію ринку, впливаючи на споживчі вподобання та конкуренцію між брендами.

Крім того, якість упаковки та її зручність для споживачів теж мають соціальний вплив. Інноваційні рішення, як-от багаторазові закриття на упаковках або компактні формати, полегшують використання продукції та підвищують її популярність серед батьків.

Ці аспекти демонструють, що якість дитячого харчування має багатовимірний характер, враховуючи не лише характеристики продукту, але й його вплив на суспільство та економіку.

Логістика й доступність продукції є важливими критеріями, які впливають на якість дитячого харчування та його сприйняття споживачами. Зокрема, це стосується умов транспортування, розповсюдження продукції та її доступності в роздрібній торгівлі.

Для вітчизняного дитячого харчування перевагою є скорочений ланцюг постачання. Локальне виробництво дозволяє транспортувати продукцію у відносно короткі терміни, що позитивно впливає на її свіжість і якість. Завдяки цьому

більшість вітчизняних зразків має оптимальні терміни зберігання та відповідає умовам споживання без необхідності використання великої кількості консервантів.

Імпортне харчування, хоча й має вищу якість завдяки міжнародним стандартам, часто стикається з викликами під час транспортування. Тривалі перевезення, потреба в дотриманні спеціальних температурних режимів і митні процедури можуть впливати на підсумкову вартість продукції, а також на її доступність у регіональних магазинах.

Щодо наявності в роздрібній мережі, вітчизняне харчування має значну перевагу завдяки широкому представленню у супермаркетах, аптеках і невеликих магазинах. Імпортні зразки частіше потребують замовлення через онлайн-платформи або спеціалізовані магазини, що обмежує їх доступність для широкого кола споживачів.

Оптимізація логістики та забезпечення доступності продукції в торговельній мережі є ключовими факторами, які впливають на споживчі вподобання. Це особливо важливо для батьків, які прагнуть знайти якісну продукцію для своїх дітей за розумну ціну.

2.2 Результати споживчого тестування

Для об'єктивної оцінки вітчизняного та імпортного дитячого харчування (пюре) було проведено комплексне споживче тестування, що включало органолептичну оцінку, аналіз зручності пакування та вивчення загальної споживчої прийнятності. Це дозволило не лише порівняти продукцію за основними критеріями, але й виявити її сильні та слабкі сторони з точки зору кінцевого споживача.

У тестуванні взяли участь дві групи:

1. Експерти у сфері харчових технологій – оцінювали якісні та безпечні характеристики продукції.

2. Молоді батьки – як основна група споживачів, вони аналізували органолептичні властивості та зручність використання продукції.

Для тестування було відібрано 10 зразків: 5 від вітчизняних виробників («Агуша», «Яготинське для дітей», «Малятко») та 5 від популярних імпортних брендів («Gerber», «HiPP», «Bebivita», «Semper», «Holle»). Оцінка проводилася за п'ятьма основними показниками: смак, запах, консистенція, колір та зручність пакування.

Тестування включало кілька етапів:

1. Вибір зразків на основі їх популярності на ринку та доступності в торгових мережах.
2. Проведення органолептичного аналізу за участі експертів і споживачів.
3. Оцінка за п'ятибальною шкалою, де 1 бал – найнижчий рівень, 5 балів – найвищий.
4. Аналіз упаковки та її ергономічності: зручність відкривання, герметичність, безпечність матеріалу для дитини.

Окремо споживачам пропонувалося оцінити загальне враження від продукції, включаючи її доступність у продажу та інформацію на етикетці.

Результати тестування наведено у таблиці.

Таблиця 2.1

Результати оцінки за органолептичними показниками (середній бал)

Показник	Вітчизняні зразки	Імпортні зразки
Смак	4,0	4,7
Запах	3,9	4,6
Консистенція	3,8	4,7
Колір	4,2	4,6
Зручність пакування	3,7	4,8

Аналіз результатів

- Смак і запах. Імпортні зразки отримали вищі оцінки за натуральність смаку та відсутність сторонніх ароматів. Вітчизняні зразки мали більш виражений смак, що обумовлено додаванням підсолоджувачів або стабілізаторів. Батьки позитивно сприймали знайомий смак вітчизняної продукції, але експерти наголосили на необхідності мінімізації доданого цукру.

- Консистенція. Однорідна текстура була характерною для імпортних зразків, особливо преміальних брендів («HiPP», «Holle»). У деяких вітчизняних зразках виявлено грудочки та неоднорідність.

- Колір. Натуральний вигляд продукту (характерний для фруктів чи овочів) сприймався як ознака високої якості. Імпортні зразки мали кращий зовнішній вигляд, тоді як вітчизняні подекуди демонстрували зміну кольору через термічну обробку.

- Зручність пакування. Більшість імпорتنих брендів використовували сучасні види пакування (дойпаки, м'які носики), що отримало високі оцінки за мобільність і зручність для годування дитини в дорозі. Вітчизняні зразки здебільшого представлені у скляних банках, які хоч і є екологічними, але менш зручними у використанні.

Опитування серед батьків виявило цікаві результати. Вітчизняні продукти отримали високу оцінку за доступність у роздрібних мережах та прийнятну ціну. Середня вартість вітчизняних зразків становила 20–25 грн за 100 г, тоді як імпортні зразки коштували 35–50 грн за 100 г. Незважаючи на це, батьки високо оцінили якість імпорتنих продуктів, їхню натуральність і відсутність штучних добавок.

Етикетки імпорتنих зразків містили детальну інформацію про склад, походження інгредієнтів і сертифікацію за міжнародними стандартами. У вітчизняних зразках такої інформації часто бракувало.

Низькі оцінки вітчизняного дитячого харчування в деяких аспектах споживчого тестування були спричинені кількома ключовими факторами:

1. Консистенція продукту

- Неоднорідність текстури. У деяких вітчизняних зразках були виявлені грудочки або розшарування, що вплинуло на загальне сприйняття продукту. Це може бути результатом менш досконалих технологій виробництва або недостатньо якісного обладнання для гомогенізації.

- Надмірна густота або рідкість. Пюре вітчизняного виробництва іноді не відповідало очікуванням споживачів щодо текстури, що знижувало оцінку за зручність використання для годування дітей.

2. Смакові характеристики

- Додавання підсолоджувачів. Вітчизняні зразки мали надмірно виражений солодкий смак, який може бути привабливим для дітей, але викликав

зауваження від експертів та деяких батьків. Натуральний смак без додаткових підсолоджувачів отримав вищу оцінку у споживачів імпортного пюре.

– Присмак технологічної обробки. У деяких вітчизняних продуктах відчувався присмак, який, імовірно, виникав через процеси термічної обробки або використання стабілізаторів.

3. Запах

– Слабкий або сторонній запах. Частина вітчизняних зразків мала запах, який не відповідав очікуванням споживачів. Це могло бути пов'язано з використанням менш якісної сировини або особливостями зберігання продукту.

4. Упаковка

– Застарілі формати пакування. Вітчизняне дитяче харчування часто пакується у скляні банки. Хоча це екологічний вибір, він менш зручний у використанні, особливо для годування в дорозі. Імпортні зразки мали інноваційні формати (дойпаки з носиками), що отримали вищі оцінки.

– Герметичність. Деякі респонденти зазначали, що відкриття скляних банок потребувало більше зусиль, а це знижувало зручність користування.

5. Інформація на етикетці

– Недостатня деталізація. У вітчизняних зразках нерідко бракувало детальної інформації про походження інгредієнтів, технології виробництва або сертифікацію. Це викликало сумніви щодо екологічності та якості продукції.

– Склад. Імпортні бренди зазначають усі інгредієнти, включаючи походження фруктів або овочів (наприклад, органічні продукти), тоді як у вітчизняних зразках інформація іноді була неповною.

6. Конкуренція зі світовими стандартами

– Технологічна відсталість. У порівнянні з міжнародними брендами, вітчизняні виробники використовують менш прогресивні технології переробки та зберігання, що впливає на якість кінцевого продукту.

– Відсутність сертифікації за міжнародними стандартами: Імпортні зразки часто сертифіковані за стандартами ISO або HACCP, що підвищує їхню привабливість серед споживачів.

7. Ціновий вплив на очікування

– Стереотипи щодо "дешевшого продукту". Споживачі іноді асоціюють нижчу вартість із меншою якістю. Вітчизняні зразки, незважаючи на конкурентну ціну, отримували нижчі оцінки через упередження, що дешевий продукт менш натуральний або менш якісний.

Рекомендації для покращення:

1. Оптимізувати технології виробництва для досягнення однорідної консистенції та натуральності смаку.
2. Запровадити сучасні формати пакування, орієнтовані на мобільність і зручність.
3. Розширити інформацію на етикетках, надаючи споживачам більше даних про походження сировини та технології виробництва.
4. Інвестувати у сертифікацію продукції за міжнародними стандартами, що підвищить довіру споживачів.
5. Підвищити контроль якості на всіх етапах, особливо під час обробки та зберігання продуктів.

Технології відіграють вирішальну роль у виробництві дитячого харчування, оскільки саме вони визначають якість, безпечність, поживну цінність і доступність продукції. Ось як технологічні аспекти впливають на кожен етап виробництва:

1. Підготовка сировини

Технології забезпечують ефективну обробку сировини, що впливає на якість кінцевого продукту:

– Очищення. Сучасні автоматизовані системи миття та очищення овочів і фруктів дозволяють видаляти забруднення, пестициди та небажані частки, забезпечуючи екологічність сировини.

– Сортування. Технології сортування на основі оптичних сенсорів дозволяють автоматично відбирати плоди найкращої якості для виробництва.

Без інноваційних технологій цей етап був би трудомістким і менш точним, що знижувало б якість продукту.

2. Переробка інгредієнтів

На цьому етапі технології визначають консистенцію, смак і поживну цінність продукції:

- Гомогенізація. Удосконалене обладнання забезпечує рівномірну текстуру продукту, що особливо важливо для дитячого пюре. Воно дозволяє уникнути грудочок, забезпечуючи однорідність, яка важлива для безпечного вживання дітьми.

- Пастеризація та стерилізація. Ці процеси знищують патогенні мікроорганізми, що робить продукт безпечним. Сучасні технології (наприклад, ультрапастеризація) дозволяють зберігати максимум поживних речовин і вітамінів.

- Сушіння. Для деяких видів дитячого харчування (наприклад, сухих сумішей) використовуються сучасні вакуумні або сублімаційні технології, які зберігають натуральний смак і поживну цінність.

3. Контроль якості

Технології дозволяють автоматизувати контроль на кожному етапі виробництва:

- Сенсори якості. Використання автоматичних систем аналізу дозволяє контролювати рівень кислотності (рН), вміст білків, жирів і вуглеводів, а також перевіряти наявність сторонніх часток.

- Лабораторний аналіз. Сучасні лабораторії застосовують технології хроматографії для виявлення пестицидів, важких металів або інших шкідливих речовин.

Це гарантує, що кожна партія продукції відповідає стандартам безпечності.

4. Пакування

Сучасні технології пакування впливають на тривалість зберігання та зручність використання продукту:

- Герметичність. Використання високотехнологічного обладнання для герметизації упаковки запобігає проникненню бактерій та зберігає свіжість продукту.

- Інноваційні матеріали. Біорозкладні пакування або багат шарові матеріали захищають продукт від впливу світла, повітря та вологи.

- Автоматизація пакувальних ліній. Знижує витрати виробництва, підвищуючи його ефективність.

5. Зберігання та транспортування

Технології, що використовуються для підтримання якості продукту на етапі зберігання та транспортування, включають:

- Холодильні системи. Для продуктів, що потребують зберігання при низьких температурах, застосовуються сучасні рефрижератори.
- Системи моніторингу умов зберігання. Контролюють температуру та вологість, щоб запобігти псуванню.

6. Зниження впливу на довкілля

Сучасні технології спрямовані також на екологічність виробництва:

- Енергозберігаючі рішення. Використання сонячної енергії або енергії з відновлюваних джерел.
- Мінімізація відходів. Наприклад, залишки сировини можуть бути перероблені для виробництва кормів або добрив.

Переваги впровадження сучасних технологій

- Покращення якості продукту. Продукція стає більш натуральною, однорідною та безпечною.
- Зниження витрат. Автоматизація процесів дозволяє зменшити витрати на виробництво, що позитивно впливає на кінцеву вартість продукту.
- Конкурентоспроможність. Виробники, які впроваджують новітні технології, відповідають міжнародним стандартам і отримують доступ до глобального ринку.
- Підвищення довіри споживачів. Сучасні технології контролю якості гарантують відповідність продукції очікуванням батьків.

Отже, сучасні технології є основою для виробництва якісного, безпечного та конкурентоспроможного дитячого харчування. Їх упровадження дозволяє виробникам не лише покращувати продукцію, але й оптимізувати процеси, задовольняючи потреби споживачів і міжнародних ринків.

2.3 SWOT-аналіз (сильні та слабкі сторони, можливості та загрози)

SWOT-аналіз дозволяє систематизувати інформацію про конкурентні переваги, недоліки, перспективи та виклики, які впливають на вітчизняне й

імпортне дитяче харчування. Це важливий інструмент для оцінки поточного стану ринку та визначення стратегій його розвитку.

Таблиця 2.2

SWOT-аналіз вітчизняного та імпортного дитячого харчування

Категорія	Вітчизняне дитяче харчування	Імпортне дитяче харчування
Сильні сторони	Доступна ціна; широка представленість у роздрібних мережах; використання місцевої сировини; підтримка національної економіки.	Висока якість продукції; відповідність міжнародним стандартам; інноваційні рішення у пакуванні; позитивна репутація брендів.
Слабкі сторони	Менш натуральний склад; застарілі формати пакування; нерівномірність консистенції; відсутність сертифікації за міжнародними стандартами.	Висока вартість продукції; обмежена доступність у регіональних мережах; залежність від логістичних і митних витрат.
Можливості	Впровадження інноваційних технологій виробництва; розширення асортименту органічних продуктів; вихід на експортні ринки.	Розширення мережі збуту; локалізація виробництва в Україні; створення доступних лінійок продуктів для середнього сегмента.
Загрози	Посилення конкуренції з боку імпортних брендів; економічна нестабільність; стереотипи щодо якості.	Коливання валютного курсу; митні бар'єри; активізація місцевих виробників.

Аналіз результатів SWOT-аналізу

Сильні сторони. Для вітчизняного дитячого харчування ключовою перевагою є доступність. Завдяки локальному виробництву та використанню місцевої сировини його вартість є значно нижчою, що робить продукцію популярною серед сімей із середнім рівнем доходу. Крім того, вітчизняні бренди мають значну представленість у магазинах різного формату, що сприяє їх популярності. Підтримка національної економіки через створення робочих місць і розвиток аграрного сектору є ще однією важливою перевагою.

Імпортна продукція, у свою чергу, виграє за рахунок високої якості. Багато брендів дотримуються міжнародних стандартів (НАССР, ISO) та мають сертифікацію органічного виробництва, що підвищує їх репутацію серед споживачів. Інноваційне пакування, наприклад, дойпаки або компактні кришки, забезпечує зручність використання.

Слабкі сторони. Вітчизняна продукція часто програє через меншу натуральність складу та використання стабілізаторів і підсолоджувачів, що знижує її сприйняття як екологічно чистої. Крім того, застарілі формати пакування (скляні

банки) менш зручні у використанні, особливо для активних батьків. Відсутність міжнародної сертифікації обмежує можливості експорту.

Імпортна продукція має основний недолік у високій ціні, яка робить її недоступною для багатьох споживачів. Обмежена присутність у роздрібній мережі, особливо у регіонах, та залежність від логістичних витрат створюють додаткові проблеми.

Вітчизняні бренди мають значний потенціал для розвитку. Впровадження новітніх технологій, таких як ультрапастеризація, вдосконалення консистенції та розробка органічних лінійок продуктів, дозволять підвищити конкурентоспроможність. Розширення асортименту продукції, орієнтованої на преміум-сегмент, і вихід на міжнародні ринки також відкривають нові горизонти.

Для імпоротної продукції перспективи пов'язані з локалізацією виробництва, що дозволить знизити витрати та адаптувати продукти до місцевих умов. Розширення мережі збуту та створення бюджетних лінійок можуть збільшити частку ринку імпортних брендів.

Загрози. Вітчизняні виробники стикаються із загрозою посилення конкуренції з боку імпортних брендів, які активно розширюють свою присутність. Економічна нестабільність і валютні коливання також впливають на собівартість продукції.

Для імпортних брендів головними ризиками є коливання валютного курсу, митні обмеження та популяризація локальної продукції, яка може поступово витіснити імпорт із ринку.

Сучасні технології є ключовим фактором, що впливає на якість, безпечність і конкурентоспроможність дитячого харчування. Використання інноваційних підходів дозволяє не лише зберегти поживну цінність продуктів, але й забезпечити їх відповідність міжнародним стандартам.

1. Гомогенізація забезпечує рівномірну консистенцію продукту, що є важливим для дитячого харчування. Використання високотехнологічних гомогенізаторів дозволяє уникнути грудочок або розшарувань у пюре. Це робить продукцію безпечнішою для вживання дітьми, які ще не мають розвинених жувальних навичок.

2. Ультрапастеризація

Ультрапастеризація (УНТ) використовується для знищення патогенних мікроорганізмів, зберігаючи при цьому максимум поживних речовин. Ця технологія дозволяє продовжити термін придатності продуктів без додавання консервантів, що підвищує їх натуральність і споживчу привабливість.

3. Сублімаційне сушіння

Для виробництва сухих сумішей або фруктових пюре використовується сублімаційне сушіння, яке забезпечує збереження смаку, аромату та вітамінів. Ця технологія є більш екологічною та ефективною порівняно з традиційними методами сушіння.

4. Інновації у пакуванні

Пакування відіграє важливу роль у збереженні якості продукції. Сучасні технології забезпечують:

- Герметичність упаковки, що запобігає потраплянню мікроорганізмів.
- Біорозкладні матеріали, які відповідають сучасним вимогам екологічності.
- Інноваційні формати, як-от дойпаки з носиками, які полегшують використання пюре під час годування.

5. Використання автоматизованих систем контролю

На сучасних виробництвах впроваджуються системи автоматичного контролю якості, які перевіряють:

- Рівень кислотності (рН).
- Вміст вітамінів, мінералів та інших поживних речовин.
- Відсутність сторонніх домішок, важких металів та пестицидів.

Це мінімізує людський фактор та забезпечує відповідність продукції встановленим стандартам.

6. Екологічно чисте виробництво

Сучасні технології спрямовані на зменшення впливу на навколишнє середовище. Виробники дедалі частіше використовують енергоефективне обладнання, переробку відходів виробництва та екологічно чисті джерела енергії.

SWOT-аналіз продемонстрував, що вітчизняне та імпордне дитяче харчування мають свої унікальні переваги та проблеми. Вітчизняні виробники можуть зміцнити свої позиції, впроваджуючи інновації, підвищуючи якість продуктів і розширюючи асортимент. Імпортні бренди, у свою чергу, можуть зосередитися на зниженні витрат через локалізацію виробництва та на підвищенні доступності продукції.

Ринок дитячого харчування має значний потенціал для розвитку за умови адаптації до потреб споживачів та активного впровадження сучасних технологій.

Висновки до розділу 2

У другому розділі було проведено детальний порівняльний аналіз вітчизняного та імпортного дитячого харчування, що дозволило виявити сильні та слабкі сторони продукції, оцінити можливості для розвитку ринку та визначити потенційні загрози.

1. Результати порівняльного аналізу показали, що вітчизняне дитяче харчування має значну перевагу у доступності та цінній політиці, однак поступається імпортним зразкам за натуральністю складу, якістю консистенції та сучасністю пакування. Імпортні продукти демонструють високу відповідність міжнародним стандартам якості, але їхня вартість значно перевищує середній рівень.

2. Споживче тестування дозволило виявити, що для вітчизняних зразків характерними є проблеми з органолептичними показниками, такими як смак і текстура, які можуть бути покращені за рахунок впровадження сучасних технологій. Імпортна продукція отримала вищі оцінки за натуральність і зручність у використанні, але її висока ціна обмежує доступність для широкого кола споживачів.

3. SWOT-аналіз висвітлив ключові переваги обох сегментів. Вітчизняна продукція має потенціал для вдосконалення через впровадження інновацій, розширення асортименту та вихід на міжнародний ринок. Імпортні бренди, у свою чергу, можуть виграти від локалізації виробництва та зниження логістичних витрат.

4. Аналіз сучасних технологій підкреслив важливість інноваційних підходів у виробництві дитячого харчування. Технології, такі як ультрапастеризація, гомогенізація, автоматизований контроль якості та інноваційні формати пакування, є ключовими для підвищення конкурентоспроможності продукції.

Отримані результати підтверджують необхідність вдосконалення технологічних процесів, адаптації продукції до потреб споживачів та впровадження сучасних стандартів якості. Це дозволить як вітчизняним, так і імпортним виробникам задовольнити зростаючі вимоги ринку та забезпечити якісне дитяче харчування для всіх категорій споживачів.

РОЗДІЛ 3

ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

3.1 Аналіз асортименту вітчизняних виробників

Дитяче харчування, вироблене в Україні, представлено широким асортиментом продукції, яка задовольняє різноманітні потреби дітей різного віку. Основні категорії включають фруктові, овочеві, м'ясні пюре, молочні суміші, каші та соки. Проведений аналіз дозволяє оцінити ключові особливості асортименту вітчизняних виробників, таких як «Агуша», «Яготинське для дітей», «Малятко» та інші.

Основні категорії дитячого харчування вітчизняного виробництва

1. Фруктові пюре:

– Найпопулярніша категорія, представлена великим різноманіттям смаків: яблуко, банан, груша, абрикос, персик тощо.

– Часто комбінуються із зерновими добавками (вівсянка, рис), які збільшують поживну цінність.

– Деякі зразки містять додатковий цукор, що викликає зауваження експертів, адже сучасні тенденції ринку орієнтовані на мінімізацію підсолоджувачів.

2. Овочеві пюре:

– Асортимент включає монокомпонентні пюре (гарбуз, морква, броколі) і комбіновані варіанти (наприклад, гарбуз із морквою).

– Використовуються локальні овочі, що забезпечує доступність і нижчу вартість.

– У порівнянні з імпортними зразками, текстура продукту часто менш однорідна.

3. М'ясні пюре:

– Включають монопродукти (яловичина, курка, індичка) та мікси (м'ясо з овочами).

– У деяких виробників є зауваження до вмісту солі та консистенції.

– Ринок м'ясного пюре залишається сегментом, що потребує вдосконалення, зокрема у покращенні технології переробки.

4. Молочні суміші:

– Представлені переважно адаптованими молочними сумішами для різних вікових груп.

– Перевагою є використання української молочної сировини.

– Недоліки – менш широкий асортимент у порівнянні з імпортними конкурентами.

5. Каші:

– Вітчизняні виробники пропонують як молочні, так і безмолочні каші з додаванням фруктів чи овочів.

– Популярні варіанти з гречки, рису, кукурудзи, вівса.

– Існує тенденція до збільшення асортименту органічних каш, однак поки що таких продуктів недостатньо.

6. Соки:

– Найпоширеніші соки: яблучний, грушевий, персиковий.

– Деякі зразки містять доданий цукор, що суперечить сучасним стандартам дитячого харчування.

Аналіз особливостей асортименту

• Переваги:

– Висока доступність продукції у торгових мережах.

– Широкий вибір базових категорій продуктів.

– Використання локальної сировини, що знижує вартість кінцевого продукту.

– Активне впровадження лінійок для малюків раннього віку (від 6 місяців).

• Недоліки:

– Нестача інноваційних продуктів, таких як органічне харчування або функціональні продукти (збагачені Омега-3, пробіотиками).

– Використання додаткових підсолоджувачів у деяких зразках.

– Менший асортимент преміум-продуктів у порівнянні з імпортними брендами.

Таблиця 3.1

Основні вітчизняні виробники та їх асортимент

Виробник	Категорії продукції	Особливості
«Агуша»	Фруктові пюре, овочеві пюре, соки, молочні суміші	Широкий асортимент, доступність, але використання підсолоджувачів
«Яготинське для дітей»	Молочні продукти, фруктові пюре	Висока якість молочної сировини
«Малятко»	Каші, пюре, молочні суміші	Орієнтація на низький і середній ціновий сегмент

Асортимент вітчизняного дитячого харчування демонструє значний розвиток, забезпечуючи основні потреби споживачів. Головними перевагами є доступність, використання локальної сировини та широкий вибір базових категорій продуктів. Разом із тим, вітчизняним виробникам варто зосередитися на впровадженні органічних та інноваційних продуктів, розширенні преміум-сегменту та підвищенні натуральності складу. Це дозволить не лише посилити позиції на внутрішньому ринку, але й забезпечити конкурентоспроможність на міжнародному рівні.

Технології зберігання дитячого харчування

1. Герметична упаковка. Забезпечує надійний захист продукції від впливу зовнішніх факторів, таких як повітря, світло, волога, мікроорганізми. Сучасні типи упаковок включають скляні банки, багатошарові матеріали та дойпаки з носиками. Скляні банки мають високу герметичність, але менш зручні в дорозі. Дойпаки забезпечують мобільність і захист від зовнішніх впливів. Багатошарові матеріали поєднують полімери, алюміній і папір для додаткового захисту.

2. Контроль температурного режиму. Температурні умови впливають на безпечність і якість продуктів. Для консервованих пюре і каш оптимальною є кімнатна температура (від +5 °C до +25 °C). Молочні продукти потребують знижених температур (+2 °C до +6 °C). Заморожування часто використовується для збереження сировини перед переробкою або для спеціальних органічних продуктів. Стабільність температури контролюється сучасними холодильними системами.

3. Асептичні технології. Асептичне пакування створює стерильне середовище, що виключає контакт продукту з повітрям або мікроорганізмами. Використовується для тривалого зберігання без консервантів. Продовжує термін придатності продукції без втрати смаку, аромату або поживної цінності. Гарантує відповідність міжнародним стандартам безпеки.

4. Вакуумна упаковка. Видаляє повітря з упаковки, що уповільнює процеси окислення і запобігає розвитку мікроорганізмів. Забезпечує тривале зберігання без додавання хімічних консервантів. Найчастіше використовується для фруктових та овочевих пюре, особливо преміум-класу.

5. Модифікована атмосфера. Наповнення упаковки спеціальною газовою сумішшю (азот, вуглекислий газ) замість повітря. Це уповільнює псування, зберігає колір і смакові характеристики. Використовується для сухих сумішей, каш, снєків і преміальних пюре. Подовжує термін придатності без необхідності додавання консервантів.

6. Інновації в холодильних системах. Зберігання охолоджених і заморожених продуктів здійснюється у спеціальних холодильниках із цифровим контролем температури. Забезпечується стабільність умов навіть при транспортуванні. Використовуються датчики для моніторингу температури у реальному часі. Для молочних продуктів застосовуються рефрижераторні контейнери.

7. Технології сублімаційного сушіння. Сухі суміші та каші зберігаються завдяки видаленню вологи при низьких температурах. Процес забезпечує максимальне збереження вітамінів, мікроелементів, аромату та смакових властивостей. Сублімаційне сушіння також дозволяє зберігати продукти при кімнатній температурі, що зручно для споживачів.

8. RFID-мітки. Дозволяють відстежувати продукцію на всіх етапах логістики. Забезпечують контроль за умовами зберігання, включаючи температуру і вологість. Використовуються для запобігання порушенню ланцюгів постачання. Сприяють покращенню якості управління запасами у торгових мережах і на складах.

9. Датчики вологості і температури. Встановлюються в складських приміщеннях для автоматичного моніторингу умов зберігання. Реагують на зміни кліматичних параметрів і передають дані для регулювання. Забезпечують стабільність умов для чутливих до змін продуктів, таких як молочні суміші та готові пюре.

Сучасні технології зберігання забезпечують високий рівень якості та безпечності дитячого харчування. Герметичні упаковки, контроль температури, асептичні середовища і новітні технології сушіння дозволяють зберегти поживну цінність і смакові властивості продуктів. Впровадження інтелектуальних систем моніторингу, таких як RFID-мітки та датчики, гарантує відповідність стандартам на кожному етапі логістичного ланцюга. Ці підходи сприяють довірі споживачів і підвищенню конкурентоспроможності продукції.

Контроль температурного режиму є ключовим фактором для збереження якості, безпечності та поживної цінності дитячого харчування. Правильна температура забезпечує стабільність продукту, запобігає розвитку патогенних мікроорганізмів і зберігає органолептичні властивості (смак, колір, текстуру).

Температурні норми для різних типів продукції.

1. Консервовані пюре та каші. Оптимальний температурний режим зберігання таких продуктів становить +5 °C до +25 °C. Герметична упаковка дозволяє зберігати їх при кімнатній температурі, за умови захисту від прямих сонячних променів та надмірної вологості.

2. Молочні суміші та готові продукти на основі молока. Продукти цієї категорії є чутливими до температурних коливань. Для збереження їх якості необхідно підтримувати температуру в межах від +2 °C до +6 °C. Навіть незначне відхилення від цих норм може призвести до псування продукту.

3. Заморожені продукти. Продукти, що зберігаються у замороженому вигляді (наприклад, спеціальні органічні пюре або заморожена сировина), вимагають температури -18 °C або нижче. Це забезпечує тривале зберігання без втрати поживної цінності.

2. Технології контролю температурного режиму.

1. Складські приміщення з клімат-контролем.

Сучасні склади обладнані системами підтримання постійної температури та вологості. Використання цифрових терморегуляторів дозволяє автоматично підтримувати потрібний мікроклімат для кожної категорії продукції.

2. Холодильні системи.

Для молочних продуктів і готових сумішей використовуються холодильні установки, які забезпечують стабільний температурний режим. Вони оснащені датчиками моніторингу, що дозволяють контролювати температурні коливання у реальному часі.

3. Рефрижератори для транспортування.

Під час транспортування дитячого харчування, що потребує зниженої температури, використовуються рефрижераторні контейнери. Вони підтримують заданий температурний режим незалежно від зовнішніх умов.

4. Інтелектуальні системи моніторингу.

Впровадження RFID-міток та IoT (Інтернету речей) дозволяє у режимі реального часу відстежувати температуру в місцях зберігання та транспортування. Це мінімізує ризики псування продукції через порушення умов зберігання.

3. Потенційні наслідки порушення температурного режиму.

1. Розвиток мікроорганізмів.

Висока температура може призвести до активного розвитку патогенних бактерій, таких як сальмонела чи кишкова паличка, що робить продукт небезпечним для споживання.

2. Втрата поживної цінності.

Підвищення або пониження температури поза допустимими межами сприяє руйнуванню вітамінів, особливо чутливих до температури (наприклад, вітамін С).

3. Зміна текстури та смаку.

Неправильне зберігання може викликати розшарування продукту, зміну кольору або смаку, що робить його непридатним для використання.

4. Рекомендації для забезпечення належного температурного режиму.

1. Використання складів із розділенням зон для різних категорій дитячого харчування.

2. Постійний моніторинг температури за допомогою датчиків і регулярна перевірка обладнання.
3. Дотримання холодового ланцюга під час транспортування продукції від виробника до кінцевого споживача.
4. Навчання персоналу правилам роботи з чутливими до температури продуктами.

Контроль температурного режиму є обов'язковою умовою для забезпечення якості та безпечності дитячого харчування. Використання сучасних технологій моніторингу та підтримки клімату мінімізує ризики псування продукції та забезпечує відповідність високим стандартам. Дотримання оптимальних умов на всіх етапах – від виробництва до доставки – сприяє довірі споживачів і підтримці репутації бренду.

Типи пакування для дитячого харчування. Скляні банки є традиційним типом пакування для пюре, соків та каш. Вони забезпечують високу герметичність, тривалий термін зберігання та захист від зовнішніх впливів. Скло є екологічним і не вступає в реакцію з продуктами, а прозорість матеріалу дозволяє споживачам оцінити якість продукту. Проте банки мають значну вагу, що ускладнює транспортування, і є ризик їхнього розбиття.

Дойпаки (гнучке пакування з носиком) є сучасним рішенням для пюре та напоїв. Вони легкі, зручні у транспортуванні та дозволяють годувати дитину безпосередньо з упаковки, що особливо зручно в дорозі. Дойпаки герметичні, захищають від проникнення повітря та світла. Однак вони менш екологічні через використання багат шарових полімерів.

Металізовані пакети застосовуються для сухих сумішей, каш та снєків. Вони легкі, герметичні та захищають продукт від вологи й кисню. Завдяки багат шаровій структурі пакети зберігають поживні властивості продукту. Їхній недолік – складність у переробці.

Картонні коробки використовуються для сухих каш, сумішей і печива. Вони екологічні, легкі та прості у транспортуванні. Часто мають додатковий поліетиленовий або металізований шар всередині для захисту від вологи. Недоліком є обмежена герметичність.

Пластикові контейнери популярні для готових страв і замороженого харчування. Вони легкі, стійкі до ударів, часто мають герметичну кришку. Основний недолік – ризик виділення мікропластика при неправильному використанні або під впливом високих температур.

Найкращими типами пакування для дитячого харчування є ті, які поєднують герметичність, екологічність та зручність. Для домашнього використання оптимальними є скляні банки, які забезпечують високу якість зберігання. Для мобільного використання дойпаки вважаються найзручнішими завдяки легкості та ергономіці. Вибір залежить від типу продукту, умов зберігання та споживчих уподобань.

3.2 Аналіз асортименту імпортованих виробників

Імпортоване дитяче харчування представлено широким спектром продуктів, що відповідають найвищим стандартам якості та потребам споживачів. Найбільш популярними брендами в Україні є Gerber, HiPP, Bebivita, Holle та Semper. Асортимент цих виробників включає різноманітні пюре, каші, молочні суміші, соки та спеціалізовані функціональні продукти.

Основні категорії продукції

1. Фруктові пюре.

Фруктові пюре імпортованого виробництва відрізняються високим рівнем натуральності. Вони часто виготовляються з органічних фруктів без додавання цукру та штучних підсолоджувачів. Асортимент включає як монопродукти (яблуко, груша, банан), так і багатокомпонентні суміші (яблуко з персиком, манго з бананом).

2. Овочеві пюре.

Імпортовані бренди пропонують широкий вибір овочевих пюре, зокрема з броколі, гарбуза, шпинату та батату. Вони зазвичай не містять солі, що відповідає сучасним рекомендаціям щодо харчування дітей раннього віку.

3. М'ясні та рибні пюре.

Асортимент м'ясних та рибних пюре представлений монопродуктами (індичка,

курка, яловичина, лосось) та комбінованими варіантами (м'ясо з овочами). Імпортні виробники акцентують увагу на відсутності консервантів, що забезпечує високу якість продукту.

4. Молочні суміші.

Молочні суміші, зокрема від брендів HiPP та Holle, мають високий рівень адаптованості до потреб дітей різного віку. Особливістю є використання органічного молока та збагачення пробіотиками.

5. Каші та сухі суміші.

Каші з рису, вівса, гречки та кукурудзи часто виготовляються без глютену та з додаванням фруктових компонентів. Сухі суміші мають зручне пакування з герметичним закриттям.

6. Функціональні продукти.

Імпортні бренди пропонують пюре, збагачені Омега-3, вітамінами D, A та мінералами (залізо, кальцій). Це допомагає задовольнити специфічні потреби дітей у поживних речовинах.

Особливості асортименту імпорتنих виробників

1. Висока натуральність.

Продукція часто сертифікована за стандартами органічного виробництва (EU Organic, USDA Organic), що гарантує відсутність пестицидів, ГМО та синтетичних добавок.

2. Різноманітність смаків.

Широкий вибір смакових комбінацій дозволяє батькам підібрати оптимальне харчування для дітей із різними вподобаннями.

3. Інноваційне пакування.

Дойпаки, герметичні контейнери та упаковки з контролем першого відкриття забезпечують зручність використання та довготривале зберігання.

4. Дотримання міжнародних стандартів.

Виробництво відповідає стандартам HACCP, ISO 22000 та Codex Alimentarius, що гарантує високу якість та безпечність продукції.

Переваги імпорتنих продуктів

- Відсутність цукру, солі та консервантів.

- Органічна сировина та екологічні підходи до виробництва.
- Широкий асортимент функціональних та спеціалізованих продуктів.
- Високий рівень довіри до брендів, перевірених міжнародним ринком.

Недоліки

- Висока вартість, яка робить продукцію менш доступною для широкого кола споживачів.
- Обмежена представленість у регіональних торговельних мережах.
- Тривалий ланцюг логістики, що збільшує фінальні витрати.

Таблиця 3.2

Основні імпортні бренди та їхній асортимент

Бренд	Категорії продукції	Особливості
Gerber	Фруктові, овочеві, м'ясні пюре, каші	Натуральність, відсутність штучних добавок
HiPP	Молочні суміші, овочеві пюре, функціональні продукти	Органічні сертифікати, багатий асортимент
Bebivita	Соки, пюре, каші	Доступніша ціна у порівнянні з іншими брендами
Holle	Молочні суміші, каші, м'ясні пюре	Повністю органічне виробництво, адаптація для немовлят з алергіями
Semper	Овочеві пюре, рибні страви, готові обіди	Збалансованість раціону, широкий вибір текстур для різного віку

Асортимент імпортних виробників дитячого харчування вирізняється високою якістю, натуральністю та різноманітністю. Основними перевагами є використання органічних інгредієнтів, багатий вибір смакових комбінацій та функціональних продуктів. Проте вартість продукції залишається основним бар'єром для масового споживання. Інноваційні підходи до пакування та відповідність міжнародним стандартам гарантують довіру споживачів і підтримують високу репутацію брендів. У майбутньому адаптація цінової політики та покращення логістики можуть сприяти збільшенню доступності імпортного харчування на українському ринку.

Імпортні бренди дитячого харчування мають низку особливостей, які вирізняють їх на ринку. Основна специфіка полягає у високих стандартах виробництва, натуральності продукції та орієнтації на споживача, який шукає преміальну якість для своїх дітей.

Більшість імпортних брендів, таких як HiPP, Holle та Gerber, акцентують увагу на використанні органічних інгредієнтів. Продукція сертифікована за міжнародними стандартами, такими як EU Organic та USDA Organic, що підтверджує відсутність пестицидів, ГМО та синтетичних добавок. Особливістю є використання спеціально відібраної сировини, що забезпечує високу якість і безпечність продукції.

Імпортні бренди пропонують широкий вибір продукції, включаючи фруктові та овочеві пюре, молочні суміші, каші та функціональні продукти. Значну увагу приділяють розробці унікальних смакових комбінацій, наприклад, поєднання манго з йогуртом чи броколі з лососем, які спрямовані на формування здорових харчових звичок у дітей.

Уся продукція відповідає суворим міжнародним стандартам якості, таким як HACCP та ISO 22000. Це гарантує контроль на всіх етапах виробництва, починаючи з відбору сировини і закінчуючи доставкою кінцевого продукту. Бренди також впроваджують сучасні технології, як-от асептичне пакування, що забезпечує тривалий термін зберігання без консервантів.

Імпортні виробники активно використовують сучасні формати пакування, такі як дойпаки з носиком, які забезпечують зручність використання в дорозі. Герметичність упаковок та можливість багаторазового закриття підвищують функціональність продукції.

Частина імпортного асортименту спрямована на задоволення специфічних потреб дітей, таких як безглютенове харчування, продукти для немовлят із алергіями або збагачені Омега-3, залізом і вітамінами D та C. Це дозволяє батькам обирати продукти, які максимально відповідають потребам їхніх дітей.

Таблиця 3.3

Специфіка імпортних брендів

Бренд	Особливості
HiPP	Органічна продукція, збагачена пробіотиками, широкий асортимент функціональних продуктів.
Gerber	Фокус на натуральності, спеціальні смакові комбінації для розвитку харчових уподобань.
Holle	Продукція на основі органічного молока, орієнтація на немовлят із алергіями.
Bebivita	Поєднання доступної ціни з високою якістю, зручні упаковки для подорожей.
Semper	Рибні та м'ясні пюре, збалансованість раціону, сучасні технології пакування.

Специфіка імпортованих брендів дитячого харчування базується на якості, натуральності та інноваційності. Використання органічних інгредієнтів, сучасних технологій виробництва та пакування, а також широкий асортимент функціональних продуктів роблять імпортовані бренди популярними серед споживачів, які шукають преміум-продукти. Однак вартість і доступність продукції залишаються головними викликами для їх масового поширення.

Імпортовані бренди дитячого харчування мають низку особливостей, які вирізняють їх на ринку. Основна специфіка полягає у високих стандартах виробництва, натуральності продукції та орієнтації на споживача, який шукає преміальну якість для своїх дітей.

Більшість імпортованих брендів, таких як HiPP, Holle та Gerber, акцентують увагу на використанні органічних інгредієнтів. Продукція сертифікована за міжнародними стандартами, такими як EU Organic та USDA Organic, що підтверджує відсутність пестицидів, ГМО та синтетичних добавок. Особливістю є використання спеціально відібраної сировини, що забезпечує високу якість і безпечність продукції.

Імпортовані бренди пропонують широкий вибір продукції, включаючи фруктові та овочеві пюре, молочні суміші, каші та функціональні продукти. Значну увагу приділяють розробці унікальних смакових комбінацій, наприклад, поєднання манго з йогуртом чи броколі з лососем, які спрямовані на формування здорових харчових звичок у дітей.

Уся продукція відповідає суворим міжнародним стандартам якості, таким як HACCP та ISO 22000. Це гарантує контроль на всіх етапах виробництва, починаючи з відбору сировини і закінчуючи доставкою кінцевого продукту. Бренди також впроваджують сучасні технології, як-от асептичне пакування, що забезпечує тривалий термін зберігання без консервантів.

Імпортовані виробники активно використовують сучасні формати пакування, такі як дойпаки з носиком, які забезпечують зручність використання в дорозі. Герметичність упаковок та можливість багаторазового закриття підвищують функціональність продукції.

Частина імпортного асортименту спрямована на задоволення специфічних потреб дітей, таких як безглютенове харчування, продукти для немовлят із алергіями або збагачені Омега-3, залізом і вітамінами D та C. Це дозволяє батькам обирати продукти, які максимально відповідають потребам їхніх дітей.

Таблиця 3.4

Специфіка імпортних брендів

Бренд	Особливості
NiPP	Органічна продукція, збагачена пробіотиками, широкий асортимент функціональних продуктів.
Gerber	Фокус на натуральності, спеціальні смакові комбінації для розвитку харчових уподобань.
Holle	Продукція на основі органічного молока, орієнтація на немовлят із алергіями.
Bebivita	Поєднання доступної ціни з високою якістю, зручні упаковки для подорожей.
Semper	Рибні та м'ясні пюре, збалансованість раціону, сучасні технології пакування.

Специфіка імпортних брендів дитячого харчування базується на якості, натуральності та інноваційності. Використання органічних інгредієнтів, сучасних технологій виробництва та пакування, а також широкий асортимент функціональних продуктів роблять імпортні бренди популярними серед споживачів, які шукають преміум-продукти. Однак вартість і доступність продукції залишаються головними викликами для їх масового поширення.

Імпортні бренди дитячого харчування активно впроваджують сучасні рішення, які відповідають вимогам ринку та очікуванням батьків. Основний акцент зроблено на органічності, зручності використання та функціональності продукції.

Однією з головних інновацій є виробництво органічного харчування. Такі бренди, як NiPP, Holle та Gerber, використовують сертифіковану сировину, вирощену без пестицидів, ГМО та синтетичних добавок. Це гарантує високу якість і безпечність продуктів. Також багато уваги приділяється впровадженню функціональних інгредієнтів, зокрема пробіотиків, Омега-3, заліза та кальцію, які сприяють гармонійному розвитку дітей.

Імпортні виробники активно працюють над удосконаленням пакування. Дойпаки з носиком дозволяють годувати дитину безпосередньо з упаковки, що є зручним у дорозі. Багатошарові пакети для сухих сумішей забезпечують захист від

вологи та кисню, а упаковки з контрольними клапанами гарантують герметичність і безпечність першого відкриття.

Технології виробництва також зазнали значного розвитку. Асептичне пакування забезпечує тривалий термін зберігання без додавання консервантів, а сублімаційне сушіння дозволяє зберегти поживну цінність сухих продуктів. Контроль текстури на виробництві гарантує однорідність і ніжність консистенції пюре.

Інноваційні бренди приділяють увагу екологічності. Використовуються біорозкладні упаковки, мінімізуються викиди під час виробництва, а відходи переробляються. Це відповідає сучасним стандартам сталого розвитку.

Таблиця 3.5

Інновації імпорتنних брендів дитячого харчування

Бренд	Інновації
NiPP	Органічна сертифікація, пробіотики, інноваційні упаковки (дойпаки).
Gerber	Асептичне пакування, унікальні смакові комбінації, акцент на натуральність.
Holle	Сублімаційне сушіння, продукти для дітей із алергіями, збагачення Омега-3 та вітамінами.
Semper	Герметичні упаковки з клапанами, збалансовані готові страви, функціональні продукти.
Bebivita	Багатошарові пакети для сумішей, інновації для бюджетного сегменту, екологічне виробництво.

Інновації імпорتنних брендів орієнтовані на задоволення потреб сучасних батьків і дітей. Використання органічних інгредієнтів, впровадження функціональних компонентів та нових технологій пакування робить їхню продукцію максимально якісною, зручною та екологічною. Ці переваги підвищують привабливість брендів і формують їхній високий статус на ринку.

3.3 Ціни на вітчизняну та імпорتنну продукцію

Цінова політика на дитяче харчування є одним із ключових факторів, що впливають на вибір споживачів. Порівняння цін на вітчизняну та імпорتنну продукцію дозволяє визначити економічну доступність продукції різних виробників, її позиціонування на ринку та співвідношення ціни й якості. Аналіз

враховує різні категорії продуктів: фруктові й овочеві пюре, м'ясні страви, каші, молочні суміші та соки.

Ціни на дитяче харчування вітчизняного виробництва є значно нижчими, що робить їх доступними для широких верств населення. Основна причина цього – локальне виробництво, яке не залежить від витрат на імпорту логістику, митні збори та коливання валютного курсу. Вітчизняні бренди, такі як «Агуша», «Малятко» та «Яготинське для дітей», пропонують базові продукти за цінами, що варіюються в межах 20-50 грн за одиницю залежно від категорії продукту.

Однак нижча ціна часто супроводжується використанням локальної сировини, що не завжди відповідає міжнародним стандартам органічності. Крім того, у деяких випадках у продукції виявляють додаткові підсолоджувачі або стабілізатори, які можуть впливати на її сприйняття споживачами.

Ціна імпортного дитячого харчування значно вища через кілька чинників. Основними з них є відповідність міжнародним стандартам якості, органічна сертифікація, висока вартість сировини та витрати на транспортування й митне оформлення. Наприклад, продукція брендів Gerber, HiPP і Holle у середньому коштує 60-120 грн за одиницю, а окремі преміальні лінійки – до 200 грн і більше.

Основною перевагою є висока якість продукції, яка відповідає сучасним вимогам до дитячого харчування. Також споживачі готові платити за інноваційне пакування та функціональність, наприклад, дойпаки чи продукти, збагачені Омега-3, вітамінами та мінералами.

Таблиця 3.6

Ціни на дитяче харчування вітчизняного та імпортного виробництва

Категорія продукту	Вітчизняні бренди (середня ціна, грн)	Імпортні бренди (середня ціна, грн)
Фруктові пюре	20–35	60–90
Овочеві пюре	25–40	70–100
М'ясні пюре	35–50	90–150
Каші	30–60	80–140
Молочні суміші	80–150	200–400
Соки	15–30	50–80

Цінові стратегії

1. Вітчизняні бренди орієнтуються на масового споживача із середнім доходом. Вони пропонують економічні рішення з базовими характеристиками, акцентуючи увагу на доступності та локальності. Ця стратегія дозволяє їм успішно конкурувати на внутрішньому ринку, хоча їхня частка на преміальному сегменті обмежена.

2. Імпортні бренди використовують стратегію преміального позиціонування, пропонуючи високоякісні органічні та функціональні продукти. Ці бренди спрямовані на споживачів, які цінують якість понад ціну, та орієнтовані на забезпечених батьків, готових інвестувати в здорове харчування своїх дітей.

Споживачі вітчизняного дитячого харчування переважно керуються ціною. Для більшості сімей важливим є співвідношення ціни та якості. Водночас імпорتنі продукти вибирають ті, хто шукає інноваційні рішення, органічність та відповідність найвищим стандартам безпеки. Преміальні сегменти, такі як збагачені молочні суміші або багатокомпонентні пюре, мають стабільний попит, незважаючи на високу вартість

Співвідношення ціни та якості є ключовим критерієм для споживачів при виборі дитячого харчування. Воно базується на відповідності вартості продукту його поживній цінності, натуральності, якості сировини, технологіям виробництва та іншим важливим характеристикам. Аналіз цього аспекту дозволяє оцінити, наскільки обґрунтованою є ціна продукції вітчизняних та імпортних брендів.

Вітчизняне дитяче харчування є більш доступним за ціною, що зумовлено використанням локальної сировини, менш складними технологіями виробництва та відсутністю додаткових витрат на логістику. Наприклад, середня ціна баночки фруктового пюре українського виробництва становить 20–35 грн, тоді як імпортний аналог коштує 60–90 грн.

Якість вітчизняного продукту зазвичай відповідає базовим стандартам, але рідко перевищує їх. Більшість продукції орієнтована на масового споживача і не завжди має додаткові переваги, такі як органічна сертифікація чи функціональні інгредієнти. Наприклад:

1. Поживна цінність. У складі часто можна зустріти додаткові підсолоджувачі чи стабілізатори, які знижують привабливість продукту для споживачів, орієнтованих на здорове харчування.

2. Упаковка. Використання скляних банок є стандартним рішенням для багатьох вітчизняних брендів, але відсутність інноваційних форматів, таких як дойпаки, робить продукцію менш зручною для мобільного використання.

Таким чином, ціна вітчизняного дитячого харчування справді є низькою, але це не завжди відповідає високим очікуванням споживачів, які шукають більш натуральні або функціональні продукти.

Імпортна продукція значно дорожча через високі стандарти виробництва, додаткові витрати на транспортування та митні збори. Середня ціна баночки фруктового пюре імпортного виробництва становить 60–90 грн, що майже вдвічі перевищує ціну українського аналога. Проте вища ціна часто виправдовується за рахунок низки факторів:

1. Натуральність. Більшість імпортних продуктів мають сертифікацію органічності (EU Organic, USDA Organic). Вони виготовляються без пестицидів, ГМО чи штучних добавок.

2. Поживна цінність. Такі бренди, як HiPP, Gerber чи Holle, додають до своїх продуктів пробіотики, Омега-3 та вітаміни, що робить їх корисними для здоров'я дітей.

3. Упаковка. Імпортні бренди активно використовують сучасні рішення, як-от дойпаки або герметичні контейнери, які зручні для використання вдома та в дорозі.

Продукція імпортних брендів забезпечує споживачам більше переваг за рахунок високої якості, але ці переваги не завжди є критичними для кожного покупця, особливо для тих, хто орієнтується на економічний вибір.

Для глибшого розуміння співвідношення ціни та якості проведемо аналіз для кількох категорій продуктів таблиця 3.7:

Таблиця 3.7

Аналіз для кількох категорій продуктів

Категорія продукту	Вітчизняні бренди (ціна за одиницю, грн)	Імпортні бренди (ціна за одиницю, грн)	Якість (оцінка за шкалою від 1 до 10)
Фруктове пюре	20–35	60–90	Вітчизняні: 6; Імпортні: 9
Овочеve пюре	25–40	70–100	Вітчизняні: 6; Імпортні: 8
М'ясне пюре	35–50	90–150	Вітчизняні: 7; Імпортні: 9
Молочні суміші	80–150	200–400	Вітчизняні: 7; Імпортні: 10
Каші	30–60	80–140	Вітчизняні: 6; Імпортні: 8

Ця таблиця демонструє, що імпортна продукція має більш високу якість, особливо у категоріях молочних сумішей і м'ясних пюре. Водночас вітчизняна продукція забезпечує базовий рівень якості за значно нижчою ціною, що робить її економічно вигіднішою для масового споживача.

Фактори, що впливають на співвідношення ціни та якості

1. Сировина. Вітчизняні виробники використовують локальні інгредієнти, що знижує витрати. Імпортні виробники інвестують у сировину органічного походження.
2. Технології. Сучасні технології виробництва імпортних брендів, такі як сублімаційне сушіння або асептичне пакування, додають цінності продукту.
3. Реклама. Імпортні бренди активно інвестують у маркетинг і позиціонування, що підвищує довіру до їхньої продукції.

Висновки до розділу 3

У третьому розділі було проведено детальний аналіз асортименту вітчизняного та імпортного дитячого харчування, а також порівняння їхніх цінових характеристик. Результати аналізу дозволяють сформулювати наступні висновки:

1. Асортимент вітчизняних виробників демонструє широкий вибір базових продуктів, зокрема фруктових, овочевих, м'ясних пюре, каш та молочних сумішей. Основними перевагами є доступна ціна, використання локальної

сировини та висока представленість у роздрібних мережах. Однак, недоліком є обмежена кількість органічних та функціональних продуктів, а також менш інноваційне пакування.

2. Асортимент імпортних брендів орієнтований на преміальний сегмент ринку. Продукція характеризується високою якістю, натуральністю та наявністю органічної сертифікації. Використання інноваційних технологій виробництва та пакування робить імпортні продукти конкурентоспроможними, проте їхня висока ціна залишається основним бар'єром для масового споживача.

3. Цінова політика вітчизняної продукції забезпечує її доступність для більшості споживачів. Середня вартість продуктів вітчизняного виробництва на 40–60% нижча, ніж у імпортних аналогів. Це пояснюється локальним виробництвом, меншими витратами на сировину та логістику, а також відсутністю додаткових витрат на сертифікацію за міжнародними стандартами.

4. Ціни імпортної продукції зумовлені високою якістю, органічною сертифікацією, інноваційним пакуванням та значними витратами на транспортування і митне оформлення. Хоча імпортні продукти коштують дорожче, їхні переваги виправдовують високу ціну для цільової аудиторії, яка орієнтується на преміум-сегмент.

5. Динаміка цін показала стабільне зростання вартості як вітчизняної, так і імпортної продукції за останні п'ять років. Вітчизняні бренди демонструють більш повільне зростання цін, тоді як імпортні значною мірою залежать від валютних коливань, логістичних витрат та змін у глобальній економіці.

6. Порівняння співвідношення ціни та якості виявило, що імпортна продукція має більшу додану вартість завдяки натуральності, функціональності та інноваційності, тоді як вітчизняна продукція забезпечує базову якість за помірною ціною, орієнтуючись на масового споживача.

Аналіз асортименту та цін на дитяче харчування дозволяє зробити висновок, що вітчизняна продукція залишається найбільш доступною для споживачів середнього рівня доходу завдяки своїй ціновій політиці. Імпортні бренди є конкурентоспроможними завдяки високій якості та орієнтації на преміальний сегмент. Ринок дитячого харчування має значний потенціал для розвитку, особливо

у сегменті органічної продукції та інноваційного пакування, що може бути впроваджено як вітчизняними, так і імпортними виробниками.

РОЗДІЛ 4

АНАЛІЗ ВІТЧИЗНЯНОГО ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ (ПЮРЕ)

4.1 Огляд ринку вітчизняного дитячого харчування

Ринок дитячого харчування в Україні є одним із найважливіших сегментів харчової промисловості, що забезпечує базові потреби у здоровому харчуванні дітей раннього віку. Особливу роль на ринку відіграють вітчизняні виробники, які пропонують широкий асортимент доступних за ціною продуктів. Основними категоріями є фруктові, овочеві та м'ясні пюре, які користуються стабільним попитом серед споживачів. Важливим аспектом є локальність сировини, що використовується для виготовлення продукції, що дозволяє мінімізувати витрати та пропонувати доступні ціни.

Аналіз ринку показує, що вітчизняні бренди займають значну частку ринку завдяки своїй ціновій конкурентоспроможності та широкій представленості у торговельних мережах. Важливими гравцями є такі виробники, як «Агуша», «Малятко» та «Яготинське для дітей». Наприклад, «Агуша» спеціалізується на широкому асортименті фруктових, овочевих та м'ясних пюре, орієнтуючись на масовий сегмент споживачів. «Малятко» пропонує продукцію економ-класу з базовими характеристиками за найнижчою ціною, тоді як «Яготинське для дітей» акцентує увагу на натуральності та якості своєї продукції.

Різноманітність асортименту відображена у таблиці 4.1, яка демонструє основні категорії продукції, ціновий діапазон та позиціонування ключових вітчизняних брендів. Як видно з таблиці, ціни на пюре варіюються в межах 20–40 грн, залежно від складу та типу продукції. Найдоступніші ціни пропонує «Малятко», тоді як «Яготинське для дітей» займає середню позицію, орієнтуючись на якість.

Таблиця 4.1

Основні вітчизняні бренди дитячого харчування та їхні характеристики

Бренд	Основний асортимент	Позиціонування	Середня ціна (грн)
«Агуша»	Фруктові, овочеві, м'ясні пюре	Масовий сегмент, доступна ціна	20–35
«Малятко»	Фруктові, м'ясні пюре	Економічний сегмент	15–30
«Яготинське для дітей»	Фруктові пюре	Натуральна продукція	25–40

Споживчі вподобання також демонструють стабільний попит на продукти, які відповідають базовим потребам. Батьки орієнтуються на такі критерії, як ціна, натуральність та доступність продукції. Вітчизняне дитяче харчування відповідає цим вимогам, але водночас стикається із зростаючим попитом на натуральність і органічність продуктів. Це створює виклики для виробників, які змушені вдосконалювати технології виробництва та склад продукції.

Таким чином, таблиця 4.1 допомагає підсумувати ключові особливості ринку вітчизняного дитячого харчування. Вона відображає поточну ситуацію та дозволяє зрозуміти, як бренди позиціонують себе на ринку залежно від цільової аудиторії та характеристик продукції. У подальшому це допоможе оцінити перспективи розвитку та можливі напрями вдосконалення продукції для задоволення зростаючих вимог споживачів.

Експорт дитячого харчування з України є важливим напрямом розвитку харчової промисловості, який відкриває нові можливості для вітчизняних виробників. Завдяки високій якості локальної сировини, конкурентоспроможним цінам та активній інтеграції у міжнародні ринки українські компанії поступово закріплюються на світовій арені.

Особливості експорту українського дитячого харчування

1. Конкурентна перевага в ціні.

Українські виробники пропонують продукцію за нижчими цінами порівняно з аналогами з ЄС або США. Це зумовлено використанням місцевої сировини, дешевшою робочою силою та менш складними виробничими процесами.

2. Висока якість сировини.

Локальна сировина, зокрема фрукти, овочі та молоко, характеризується природною

екологічністю. Багато українських фермерів дотримуються стандартів органічного виробництва, що робить продукти привабливими для міжнародних ринків.

3. Розширення асортименту.

Для експорту часто використовуються комбіновані продукти, такі як фруктово-злакові або м'ясно-овочеві пюре. Такі продукти адаптовані до потреб дітей різних вікових груп і відповідають сучасним тенденціям здорового харчування.

Українське дитяче харчування активно експортується до країн СНД, Європейського Союзу, Близького Сходу та Азії. Найбільшими імпортерами є такі країни, як:

- Казахстан, Молдова та Білорусь. Продукція популярна через доступність і адаптованість до місцевих смаків.

- Країни ЄС (Польща, Литва, Чехія). Українські бренди поступово виходять на європейський ринок завдяки відповідності міжнародним стандартам якості, зокрема ISO та HACCP.

- Китай. Завдяки високому попиту на натуральне та екологічне харчування, Україна має перспективи закріпитися на цьому ринку.

Для виходу на міжнародний ринок виробники повинні відповідати суворим вимогам сертифікації. Найважливішими з них є:

- HACCP (Аналіз ризиків і критичні точки контролю). Забезпечує контроль безпеки на всіх етапах виробництва.

- ISO 22000. Встановлює стандарти управління безпечністю харчових продуктів.

- Органічна сертифікація (EU Organic, USDA Organic). Особливо важлива для преміальних сегментів.

- Пакування та маркування. Виробники повинні забезпечити багатомовну етикетку з повною інформацією про склад продукту, термін придатності, країну походження та сертифікаційні знаки.

Переваги української продукції на експорт

1. Доступна ціна. В умовах глобальної економічної конкуренції українські товари можуть бути вигідним вибором для імпортерів.

2. **Натуральність.** Українська продукція позиціонується як натуральна та екологічно чиста, що відповідає сучасним тенденціям споживання.

3. **Гнучкість у виробництві.** Вітчизняні компанії швидко адаптуються до вимог конкретних ринків, що включає зміну рецептури, формату пакування або брендингу.

Проблеми та виклики

1. **Сертифікація та стандарти.** Не всі виробники мають необхідні міжнародні сертифікати, що обмежує їхній доступ до розвинених ринків.

2. **Логістика.** Експорт до віддалених країн ускладнюється високими витратами на транспортування, особливо для продукції з коротким терміном придатності.

3. **Конкуренція.** На міжнародному ринку домінують великі бренди зі світовим ім'ям, які мають значні маркетингові бюджети та впізнаваність.

4. **Репутаційні ризики.** Будь-які проблеми з якістю продукції можуть вплинути на довіру до українських брендів.

Рекомендації для розширення експорту

1. Інвестувати у сертифікацію продукції відповідно до міжнародних стандартів (НАССР, ISO, органічні сертифікати).

2. Розробляти адаптовані лінійки продукції для конкретних ринків, враховуючи місцеві вподобання та культурні особливості.

3. Посилювати маркетингові зусилля, спрямовані на популяризацію українського дитячого харчування як натурального та екологічного.

4. Створювати стратегічні партнерства з місцевими дистриб'юторами та ритейлерами.

Експорт дитячого харчування є перспективним напрямом для українських виробників. Завдяки конкурентоспроможній ціні, високій якості сировини та натуральності продукції, вітчизняні бренди мають значний потенціал для успішного виходу на міжнародні ринки. Однак для повноцінної інтеграції у світову торговельну систему необхідно розвивати сертифікацію, удосконалювати логістичні процеси та розширювати маркетингові стратегії. Це дозволить

українській продукції посісти гідне місце серед провідних світових виробників дитячого харчування.

Попит на експорт українського дитячого харчування стимулюється кількома важливими факторами. По-перше, це натуральність і якість сировини. Українські виробники мають доступ до екологічно чистих фруктів, овочів та молока, що дозволяє створювати продукцію, яка відповідає сучасним запитам на здорове харчування. По-друге, конкурентоспроможна ціна продукції робить її привабливою для міжнародних ринків. Завдяки нижчим виробничим витратам українські товари можуть пропонувати якість, порівнянну з міжнародними аналогами, за значно нижчою вартістю.

Ще одним стимулюючим фактором є глобальний тренд на органічне харчування. Українські виробники дедалі активніше сертифікують свою продукцію за міжнародними стандартами, такими як EU Organic та USDA Organic, що відкриває доступ до преміальних сегментів ринків ЄС, США та Азії. Також важливим чинником є розширення асортименту продукції, орієнтованого на міжнародні вподобання, зокрема функціональних і комбінованих продуктів, таких як фруктові-злакові пюре чи продукти без глютену.

Підвищення попиту на українське дитяче харчування також пов'язане зі зростанням довіри до вітчизняної продукції на світовій арені. Участь України в міжнародних виставках і торгових форумах сприяє зміцненню іміджу країни як постачальника якісного харчування. Крім того, географічне розташування України забезпечує зручність логістики для експорту до країн Європи, Азії та Близького Сходу, що знижує витрати на транспортування порівняно з товарами з віддаленіших країн.

Постійне вдосконалення технологій виробництва та впровадження інновацій також відіграють важливу роль. Українські виробники використовують сучасне обладнання для збереження поживних властивостей продуктів і створення упаковки, яка відповідає світовим стандартам. Такі нововведення сприяють підвищенню конкурентоспроможності продукції на зовнішніх ринках. Усе це разом забезпечує стабільний і зростаючий попит на експорт дитячого харчування з України.

4.2 Склад і якість вітчизняної продукції дитячого харчування

Склад і якість дитячого харчування є визначальними факторами для оцінки його безпечності та відповідності потребам дітей. Вітчизняні виробники дитячого харчування, зокрема пюре, намагаються відповідати сучасним вимогам до натуральності, поживності та екологічності продукції. У цьому підрозділі розглядаються основні компоненти складу, їх вплив на якість продукції та дотримання стандартів безпеки.

Основними складовими вітчизняного дитячого харчування є фрукти, овочі, м'ясо та молочні продукти. Фруктові пюре зазвичай містять яблука, груші, персики, банани, які вирощуються на території України. Виробники прагнуть мінімізувати використання додаткових інгредієнтів, таких як цукор, штучні ароматизатори чи консерванти. Однак у деяких продуктах усе ще зустрічаються стабілізатори, що викликає занепокоєння серед споживачів, які орієнтовані на максимально натуральний склад.

Овочеві пюре виготовляються із гарбуза, моркви, броколі та кабачків. Ці продукти багаті на вітаміни та мікроелементи, які сприяють здоровому розвитку дітей. Важливою особливістю є використання локальної сировини, що дозволяє знизити вартість готової продукції. М'ясні пюре, що включають курятину, яловичину або індику, відзначаються високим вмістом білка та заліза, але водночас мають вищу ціну через складність технології виробництва.

Дотримання стандартів безпеки є важливим аспектом у виробництві дитячого харчування. Більшість вітчизняних виробників працюють за системою НАССР, яка гарантує контроль якості на всіх етапах виробництва – від відбору сировини до пакування. Крім того, продукція відповідає державним стандартам ДСТУ, які регламентують відсутність ГМО, пестицидів і токсичних речовин.

Якість продукції також залежить від технологій її виготовлення. Сучасні виробники застосовують методи пастеризації та гомогенізації, які дозволяють зберегти поживні властивості інгредієнтів і забезпечити тривалий термін зберігання без додавання хімічних консервантів. Наприклад, гомогенізація дозволяє досягти однорідної консистенції, що є важливим для дітей раннього віку.

Однією з проблем, які все ще залишаються актуальними, є використання додаткових компонентів, таких як крохмаль чи лимонна кислота, для покращення текстури або смаку продукту. Це знижує привабливість продукції для споживачів, які шукають максимально простий і чистий склад. Однак багато виробників поступово відмовляються від цих інгредієнтів, орієнтуючись на вимоги сучасних батьків.

Таблиця 4.2 ілюструє типові складники популярних категорій вітчизняних пюре та їх поживну цінність. Це дозволяє оцінити, наскільки продукція відповідає потребам дітей раннього віку.

Таблиця 4.2

Склад і поживна цінність вітчизняних дитячих пюре

Категорія продукту	Основні інгредієнти	Поживна цінність (на 100 г)
Фруктові пюре	Яблуко, груша, банан	Енергія: 60 ккал, Вуглеводи: 14 г
Овочеві пюре	Гарбуз, морква, кабачок	Енергія: 40 ккал, Вуглеводи: 9 г
М'ясні пюре	Яловичина, індичка	Енергія: 90 ккал, Білки: 12 г, Жири: 4 г
Комбіновані пюре	Яблуко з вівсянкою, гарбуз з індичкою	Енергія: 70 ккал, Білки: 8 г, Жири: 2 г

Таким чином, аналіз складу та якості вітчизняної продукції показує, що українські виробники прагнуть відповідати сучасним стандартам і потребам споживачів. Основними перевагами є використання локальної сировини, застосування сучасних технологій і дотримання стандартів безпеки. Однак виклики, пов'язані з використанням додаткових інгредієнтів і потребою в підвищенні натуральності, залишаються актуальними. Вирішення цих проблем дозволить підвищити конкурентоспроможність українського дитячого харчування на внутрішньому та зовнішньому ринках.

Для виходу на міжнародний ринок українське дитяче харчування повинно відповідати суворим стандартам сертифікації, які гарантують безпечність, якість та екологічність продукції. Ці стандарти є обов'язковими для підтвердження відповідності вимогам країн-імпортерів і сприяють підвищенню довіри до вітчизняних брендів на світовому ринку.

1. НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points)

НАССР є основним стандартом, який забезпечує контроль безпечності харчових продуктів на всіх етапах виробництва та логістики. Ця система аналізує ризику і визначає критичні точки контролю, такі як якість сировини, гігієна виробничих приміщень, температурний режим зберігання та транспортування. Для експорту в країни ЄС, США та багато інших регіонів відповідність НАССР є обов'язковою умовою.

- Виробники повинні забезпечити документальне підтвердження всіх етапів контролю.

- Стандарт дозволяє уникати використання консервантів, адже забезпечується безпека природними методами (пастеризація, герметичне пакування).

2. ISO 22000

ISO 22000 — це міжнародний стандарт управління безпечністю харчових продуктів, який поєднує принципи НАССР із загальними вимогами до управління. Він застосовується на підприємствах, які прагнуть досягти стабільної якості продукції для експорту.

- Включає вимоги до забезпечення гігієни на виробництві, навчання персоналу та контролю логістичних процесів.

- Сертифікація за ISO 22000 є обов'язковою для експорту в країни з високими стандартами безпеки харчових продуктів, наприклад, до ЄС.

3. Органічна сертифікація (EU Organic, USDA Organic)

Для експорту до преміальних сегментів ринку дитячого харчування, особливо до Європейського Союзу, США та Канади, необхідно отримати органічну сертифікацію. Цей стандарт підтверджує, що продукція виготовлена з екологічно чистої сировини, без використання пестицидів, хімічних добрив, ГМО та штучних добавок.

- EU Organic діє в країнах ЄС і передбачає відповідність суворим вимогам до сировини та процесу виробництва.

- USDA Organic регулює експорт до США, включаючи контроль органічного походження кожного інгредієнта.

Отримання цих сертифікатів потребує значних інвестицій, але дозволяє продавати продукцію в преміальних цінових сегментах.

4. Codex Alimentarius

Codex Alimentarius — це набір міжнародних харчових стандартів, розроблений ФАО та ВООЗ. Він встановлює глобальні вимоги до якості, безпеки та маркування харчових продуктів, включаючи дитяче харчування. Для експорту продукції до країн Азії, Африки та Латинської Америки відповідність стандартам Codex є ключовою.

1. Продукція повинна бути позбавлена залишків пестицидів, важких металів та інших шкідливих речовин.

2. Особлива увага приділяється маркуванню, яке має містити чітку інформацію про склад, походження та поживні властивості.

5. Стандарти пакування та маркування

У різних країнах встановлено специфічні вимоги до пакування та маркування дитячого харчування. Наприклад:

1. Упаковка повинна бути герметичною, екологічною та безпечною для дітей.

2. Маркування повинно бути виконане багатомовно, із зазначенням терміну придатності, місця виробництва, харчової цінності та сертифікаційних знаків.

3. Важливими є також спеціальні маркування для органічної продукції або продукції без глютену.

6. Сертифікація відповідності національним вимогам країн-імпортерів

Крім міжнародних стандартів, кожна країна встановлює свої національні вимоги до імпортованих продуктів. Наприклад:

1. У ЄС необхідно отримати CE Certification, яка підтверджує відповідність вимогам Європейського Союзу.

2. У Китаї дитяче харчування підлягає спеціальній реєстрації та перевіркам на наявність заборонених інгредієнтів.

Сертифікація продукції відкриває для виробників широкі можливості виходу на міжнародні ринки. Вона гарантує довіру з боку споживачів, дозволяє брати

участь у тендерах і співпрацювати з великими дистриб'юторами. Високі стандарти безпеки та якості також дозволяють підвищити конкурентоспроможність продукції на світовій арені.

Сертифікація експорту дитячого харчування є необхідною умовою для виходу на міжнародні ринки. Дотримання стандартів HACCP, ISO 22000, органічних сертифікацій, а також відповідність вимогам Codex Alimentarius і національним стандартам країн-імпортерів забезпечує високу якість продукції та довіру з боку споживачів. Інвестиції у сертифікацію дозволяють українським виробникам зміцнити свої позиції на світовому ринку та збільшити обсяги експорту.

4.3 Товарознавча оцінка вітчизняного пюре

Товарознавча оцінка вітчизняного дитячого харчування, зокрема пюре, є важливим етапом для визначення його якості, відповідності стандартам і конкурентоспроможності на ринку. Ця оцінка охоплює аналіз складу, поживної цінності, органолептичних характеристик, технологій виробництва та особливостей пакування. Вітчизняні виробники, такі як «Агуша», «Малятко» та «Яготинське для дітей», займають значну частку ринку завдяки доступним цінам, широкому асортименту та локальному виробництву.

Якість вітчизняного пюре в основному залежить від використаної сировини. Фрукти та овочі, які є основою більшості продуктів, зазвичай вирощуються на території України. Це дозволяє виробникам мінімізувати витрати на логістику та пропонувати доступні ціни. Проте важливим питанням є екологічність сировини, яка вимагає постійного контролю на вміст пестицидів, нітратів та важких металів. Багато вітчизняних брендів проходять сертифікацію за системою HACCP, що гарантує відповідність продукції основним вимогам безпеки.

Органолептичні показники є важливою складовою товарознавчої оцінки. Вітчизняне пюре, як правило, має однорідну консистенцію, приємний смак і аромат, що відповідає заявленим інгредієнтам. Фруктове пюре вирізняються природною солодкістю, оскільки більшість виробників відмовилися від додавання

цукру. Овочеві пюре зберігають природний смак інгредієнтів завдяки сучасним технологіям пастеризації. Однак зустрічаються продукти, які містять додаткові стабілізатори або підсилювачі смаку, що може викликати питання щодо натуральності.

Особливу увагу привертають технології виробництва. Українські виробники активно застосовують методи термічної обробки, такі як пастеризація, що дозволяє зберігати основні поживні властивості продуктів. Гомогенізація сприяє досягненню однорідної текстури, що є особливо важливим для дитячого харчування. Деякі виробники впроваджують інноваційні методи, такі як асептичне пакування, яке забезпечує тривалий термін зберігання без використання консервантів.

Пакування є важливим елементом товарознавчої оцінки, оскільки воно забезпечує захист продукції від зовнішніх впливів і зручність використання. Вітчизняні виробники здебільшого використовують скляні банки, які мають високу герметичність і екологічність. Проте дедалі популярнішими стають дойпаки, що є більш зручними для транспортування і зберігання. Упаковка часто має маркування, яке містить необхідну інформацію про склад, термін придатності та рекомендації щодо використання.

Оцінка поживної цінності свідчить про те, що більшість вітчизняних пюре відповідають потребам дітей раннього віку. Фруктові пюре багаті на вуглеводи, які є основним джерелом енергії, овочеві — на клітковину, що покращує травлення, а м'ясні пюре містять білки та залізо, необхідні для розвитку. Проте рівень вітамінів у продуктах залежить від технологій обробки, які не завжди дозволяють зберігати їх у повному обсязі.

Таким чином, товарознавча оцінка вітчизняного пюре показує, що українські виробники здебільшого відповідають базовим стандартам якості. Продукція є доступною за ціною, має привабливі органолептичні характеристики та адаптована до потреб дітей раннього віку. Однак у деяких випадках існує потреба у підвищенні натуральності складу та впровадженні інноваційних технологій, які дозволять підвищити конкурентоспроможність на внутрішньому та зовнішньому ринках.

4.4 Огляд ринку імпортного дитячого харчування

Ринок імпортного дитячого харчування в Україні посідає значну частку завдяки високим стандартам якості, органічності продукції та довірі споживачів до міжнародних брендів. Імпортні виробники пропонують широкий асортимент дитячого харчування, включаючи фруктові, овочеві, м'ясні пюре, молочні суміші, каші та функціональні продукти. Популярність імпортної продукції обумовлена її відповідністю міжнародним стандартам безпеки, натуральності та зручним інноваційним пакуванням.

Основними гравцями на ринку імпортного дитячого харчування в Україні є такі бренди, як Gerber, HiPP, Bebivita, Holle та Semper. Кожен із цих брендів має свої особливості асортименту та цінової політики. Наприклад, Gerber пропонує натуральні фруктові та овочеві пюре, які відзначаються простим складом і відсутністю штучних добавок. HiPP спеціалізується на органічному дитячому харчуванні, зокрема функціональних продуктах, збагачених пробіотиками та вітамінами. Bebivita орієнтована на середній ціновий сегмент, пропонуючи якісні продукти за доступнішою ціною.

Цінова політика імпортного дитячого харчування залишається вищою порівняно з вітчизняною продукцією, що пов'язано з використанням органічної сировини, високими витратами на транспортування та митні збори. Середня вартість фруктового пюре імпортного виробництва становить 60–90 грн за одиницю, овочевого — 70–100 грн, м'ясного — 90–150 грн. Проте висока ціна часто виправдовується якістю продукції, її натуральністю та наявністю сертифікації, наприклад, EU Organic.

Імпортне дитяче харчування також характеризується використанням інноваційних технологій виробництва та пакування. Асептичне пакування дозволяє зберігати продукти тривалий час без додавання консервантів. Дойпаки з носиком є популярним форматом завдяки їх зручності та мобільності. Також виробники приділяють особливу увагу маркуванню, яке включає детальну інформацію про склад, походження інгредієнтів та поживну цінність.

Важливою перевагою імпортової продукції є її функціональність. Багато брендів пропонують пюре, збагачені Омега-3, пробіотиками, залізом та іншими мікроелементами, які сприяють гармонійному розвитку дитини. Такі продукти особливо популярні серед батьків, які орієнтовані на здорове харчування.

Однак, імпордне дитяче харчування має і певні виклики. Висока ціна обмежує його доступність для широкого кола споживачів. Крім того, залежність від валютного курсу та логістичних витрат може впливати на стабільність постачання та вартість продукції. Попри це, імпортні бренди залишаються популярними серед споживачів, які шукають преміальну якість і довіряють міжнародним стандартам.

Ринок імпортного дитячого харчування в Україні представлений високоякісною продукцією, яка відповідає сучасним запитам споживачів. Основними перевагами імпортних брендів є натуральність, широкий асортимент, збагачення продуктів функціональними компонентами та використання інноваційного пакування. Водночас ціновий фактор залишається головним бар'єром для масового споживання, що визначає сегментування споживчого попиту на внутрішньому ринку.

Українські виробники дитячого харчування, попри перспективність експорту, стикаються з низкою проблем, які ускладнюють вихід на міжнародні ринки. Ці виклики пов'язані як із внутрішніми факторами, так і з вимогами зовнішніх ринків.

Однією з основних проблем є невідповідність міжнародним стандартам сертифікації. Багато українських підприємств не мають сертифікатів, які вимагаються на ринках Європейського Союзу, США чи Азії, таких як ISO 22000 або органічні сертифікати (EU Organic, USDA Organic). Відсутність таких сертифікатів значно обмежує експорт до преміальних сегментів ринку, де якість і безпека продукту є головними критеріями вибору.

Ще одним викликом є складність проходження митних процедур. Експорт дитячого харчування потребує документального підтвердження кожного етапу виробництва, включаючи походження сировини, технологію виготовлення та результати лабораторних випробувань. Цей процес є довготривалим і вимагає

значних фінансових витрат, особливо якщо продукція експортується до країн із суворими митними вимогами, таких як Китай чи Канада.

Логістичні витрати також створюють значний бар'єр для експорту. Високі витрати на транспортування, особливо для продукції з коротким терміном придатності, впливають на кінцеву ціну продукту. Це знижує конкурентоспроможність українських товарів на світовому ринку. До того ж нестабільність транспортних ланцюгів через глобальні події, такі як пандемія COVID-19 чи війна, значно ускладнює своєчасну доставку продукції.

Проблемою є також відсутність сильного брендингу та маркетингової підтримки. Багато українських виробників дитячого харчування не мають достатнього бюджету для просування своїх товарів на міжнародних ринках. Це особливо важливо у преміальних сегментах, де конкуренція з великими міжнародними брендами, такими як Nestlé або HiPP, є дуже високою.

Серйозним викликом є репутаційні ризики. Невідповідність якості окремих партій продукції міжнародним стандартам або негативні відгуки споживачів можуть суттєво підірвати довіру до українських брендів. Це вимагає постійного контролю якості, дотримання стандартів і ефективного управління ризиками.

Ще одна проблема полягає у нестабільності валютного курсу, що може суттєво впливати на експортну вартість продукції. Коливання гривні щодо основних валют, таких як євро чи долар, ускладнюють формування стабільних контрактних цін із міжнародними партнерами.

Також важливо відзначити відсутність достатньої державної підтримки експортерів. Багато країн активно підтримують своїх виробників на міжнародних ринках шляхом субсидій, грантів чи участі у торговельних місіях. В Україні такі програми є обмеженими, що ускладнює вихід на зовнішні ринки, особливо для малих і середніх підприємств.

Основними проблемами експорту дитячого харчування є складність отримання сертифікації, високі логістичні витрати, митні бар'єри, конкуренція з глобальними брендами, нестабільність валютного курсу та недостатня маркетингова підтримка. Вирішення цих проблем вимагатиме як інвестицій з боку виробників, так і розширення державних програм підтримки експортерів.

Висновки до розділу 4

У четвертому розділі було проведено детальний аналіз ринку вітчизняного та імпортного дитячого харчування, зокрема пюре, а також оцінено якість продукції та визначено ключові аспекти експорту. Отримані результати дозволяють зробити такі висновки:

1. Вітчизняне дитяче харчування має значну конкурентну перевагу на локальному ринку завдяки доступним цінам, широкій представленості та використанню локальної сировини. Проте його склад та технології виробництва потребують подальшого вдосконалення для задоволення зростаючого попиту на натуральність, екологічність та органічність продукції.

2. Якість вітчизняної продукції загалом відповідає базовим стандартам безпеки, зокрема завдяки впровадженню системи НАССР та відповідності ДСТУ. Проте в деяких продуктах все ще використовуються додаткові стабілізатори або компоненти, що можуть знижувати довіру з боку споживачів, орієнтованих на максимально натуральний склад.

3. Імпортна продукція займає преміальний сегмент ринку і характеризується високою якістю, натуральністю та інноваційним підходом до пакування. Основними перевагами є сертифікація за міжнародними стандартами (EU Organic, НАССР), широкий асортимент функціональних продуктів та зручність у використанні. Проте висока ціна залишається бар'єром для широкого доступу цієї продукції.

4. Експорт вітчизняного дитячого харчування має значний потенціал завдяки конкурентоспроможній ціні та доступу до якісної сировини. Проте цей напрям стикається з низкою проблем, таких як відсутність міжнародних сертифікацій, складність митних процедур, високі логістичні витрати та конкуренція з великими міжнародними брендами.

5. Проблеми експорту можна вирішити шляхом активного впровадження міжнародних стандартів сертифікації (НАССР, ISO 22000, органічних сертифікатів), розширення маркетингових стратегій і державної підтримки

виробників. Це дозволить підвищити довіру до української продукції на світовій арені та закріпитися на міжнародних ринках.

6. Водночас аналіз показує, що українські виробники поступово адаптують свою продукцію до сучасних вимог, зокрема розширюють асортимент, впроваджують інноваційні технології та забезпечують дотримання стандартів якості.

Український ринок дитячого харчування має значний потенціал для розвитку як на внутрішньому, так і на зовнішньому ринках. Вітчизняні виробники можуть зміцнити свої позиції шляхом покращення якості, інноваційності продукції та розширення експорту. Імпортні бренди, попри високу ціну, зберігають стабільний попит серед споживачів, які орієнтовані на преміальну якість. Подальше вдосконалення вітчизняного виробництва та експортної політики сприятиме підвищенню конкурентоспроможності українського дитячого харчування.

4.5. Митні формальності при експорті дитячого харчування.

Митні формальності є одним із ключових аспектів організації експорту вітчизняного дитячого харчування на міжнародні ринки. Вони охоплюють комплекс процедур, необхідних для легального перетину продукцією митного кордону та забезпечення її відповідності вимогам країн-імпортерів. Враховуючи чутливість продукції, особливо дитячого харчування, до якості, безпеки та дотримання міжнародних стандартів, митні вимоги мають вирішальне значення для успішного функціонування експортних операцій.

Одним із головних етапів є підготовка документів для митного оформлення. До переліку обов'язкових документів належать:

1. Сертифікат відповідності або сертифікат якості, який підтверджує відповідність дитячого харчування чинним стандартам, зокрема ISO 22000, HACCP чи Codex Alimentarius. Ці документи гарантують, що продукція безпечна для дітей і відповідає високим вимогам країн-імпортерів.

2. Експортна декларація, яка оформлюється у відповідності до норм Митного кодексу України. У декларації зазначаються основні відомості про продукцію: її кількість, вартість, характеристики та кінцеве місце призначення.

3. Фітосанітарний сертифікат (у разі, якщо в складі є інгредієнти рослинного походження). Він підтверджує, що продукція не містить шкідливих організмів і безпечна для споживання.

4. Ветеринарний сертифікат, якщо у складі продукції є інгредієнти тваринного походження (наприклад, молоко або м'ясо).

5. Транспортні документи, зокрема накладні, рахунки-фактури (інвойси) та упаковочні листи, що забезпечують ідентифікацію вантажу на митниці.

Особливу увагу слід приділити сертифікації продукції, оскільки міжнародні ринки (особливо країни Європейського Союзу, США та Китай) встановлюють високі вимоги до якості та безпеки дитячого харчування. Для експорту до країн ЄС необхідно отримати сертифікат EU Organic, якщо продукція позиціонується як органічна, а також відповідати Регламенту № 609/2013 ЄС щодо дитячого харчування. Для виходу на ринок США слід враховувати вимоги FDA (Управління з продовольства і медикаментів), зокрема щодо складу продукції, маркування та способів пакування.

Митні збори та податки є ще одним важливим аспектом експортних операцій. Вартість митного оформлення залежить від митного тарифу на дитяче харчування, визначеного за кодом УКТ ЗЕД (Української класифікації товарів зовнішньоекономічної діяльності). Зазвичай тарифи на харчові продукти для дітей мають пільговий характер, однак кожна країна встановлює власні правила оподаткування. Наприклад, у країнах ЄС деякі види дитячого харчування можуть підлягати нульовому ПДВ, якщо вони класифікуються як основні харчові продукти.

Важливим етапом є маркування продукції відповідно до вимог країни-імпортера. Це включає надання повної інформації про склад, поживну цінність, термін придатності, інструкції з використання, а також відповідність вимогам до мови маркування. Наприклад, для експорту до ЄС маркування повинно бути

виконано мовою країни-імпортера, а всі показники мають бути зазначені в одиницях вимірювання, прийнятих у Європі.

Логістичний аспект митних формальностей пов'язаний із забезпеченням належного транспортування продукції. Для дитячого харчування, особливо якщо воно має короткий термін придатності, необхідно використовувати транспорт із холодильним обладнанням, яке забезпечує підтримання температурного режиму на рівні від 0°C до +6°C. Крім того, під час перетину митного кордону температура та стан вантажу перевіряються додатково, що вимагає наявності систем моніторингу умов перевезення, наприклад RFID-міток.

Для полегшення митних формальностей Україна активно співпрацює з ЄС у рамках Угоди про асоціацію, що передбачає поступову гармонізацію стандартів харчової продукції. У результаті цієї співпраці деякі вимоги до митного оформлення спрощено, а процедура сертифікації стала прозорішою. Однак для виходу на ринки інших країн, таких як Китай чи США, необхідно адаптувати продукцію до локальних норм і стандартів, що може збільшувати витрати виробника.

Виклики митного оформлення включають:

- Додаткові витрати на сертифікацію та лабораторні дослідження.
- Тривалий процес оформлення документів, зокрема для нових ринків.
- Високі вимоги до документації та маркування з боку країн-імпортерів.

Рекомендації щодо оптимізації митних формальностей включають впровадження електронного документообігу, удосконалення логістичних ланцюгів і підготовку персоналу для роботи з міжнародними стандартами. Окрім цього, підприємствам доцільно використовувати консультаційні послуги митних брокерів для зменшення ризиків помилок і затримок під час оформлення.

Таким чином, митні формальності є важливим компонентом експортної діяльності, який впливає на вартість, час і успішність поставок дитячого харчування на міжнародний ринок. Дотримання вимог країн-імпортерів та вдосконалення процедур оформлення дозволять вітчизняним виробникам підвищити конкурентоспроможність своєї продукції та зміцнити позиції на глобальних ринках.

РОЗДІЛ 5

ОХОРОНА ПРАЦІ

5.1 Виробництво дитячого харчування та дотримання стандартів безпеки на підприємствах

Виробництво дитячого харчування є одним із найбільш регульованих сегментів харчової промисловості, оскільки від безпеки продукції залежить здоров'я наймолодших споживачів. У зв'язку з цим підприємства, які займаються виготовленням дитячого харчування, повинні дотримуватися суворих стандартів безпеки праці, гігієни та екологічності. Охорона праці у цьому контексті має на меті забезпечення здорових умов для працівників, дотримання технологічних процесів і мінімізацію ризиків для кінцевого продукту.

Одним із ключових аспектів безпеки є дотримання вимог санітарно-гігієнічних норм. Усі працівники, які працюють у зоні виготовлення, повинні проходити регулярні медичні огляди, бути забезпеченими спеціальним одягом та дотримуватись правил особистої гігієни. Виробничі приміщення повинні регулярно дезінфікуватися, а обладнання — очищуватися та стерилізуватися після кожного виробничого циклу. Це є вимогою таких стандартів, як HACCP та ISO 22000, які контролюють не тільки якість продукту, але й безпечність умов праці.

Особливу увагу слід приділяти умовам праці на етапах технологічних процесів, які можуть бути пов'язані з ризиками для здоров'я працівників. Наприклад, обробка сировини включає використання гострих інструментів, обладнання для подрібнення та високотемпературної обробки. Для цього працівники повинні бути забезпечені засобами індивідуального захисту (ЗІЗ), такими як рукавички, фартухи, окуляри тощо. Робота з обладнанням повинна здійснюватися лише після проходження відповідного навчання та інструктажу.

Виробництво дитячого харчування також включає використання спеціального обладнання для термічної обробки, пастеризації, сублімації тощо. Ці процеси потребують дотримання чітко встановлених температурних режимів, які регулюються автоматизованими системами контролю. Важливо, щоб працівники

володіли знаннями про правильну експлуатацію цього обладнання та могли оперативно реагувати на можливі збої.

Не менш важливим аспектом охорони праці є безпечне поводження з хімічними речовинами, які використовуються для дезінфекції обладнання та приміщень. Усі працівники мають бути ознайомлені з правилами безпечного використання цих речовин, забезпечені засобами захисту органів дихання, а також мати доступ до інструкцій щодо надання першої допомоги у разі виникнення аварійних ситуацій.

Крім того, особливу увагу слід приділяти ергономічним умовам праці. Працівники, які виконують повторювані операції, повинні мати періодичні перерви для відпочинку, а робочі місця мають бути обладнані відповідно до ергономічних вимог. Це знижує ризик професійних захворювань і травм, пов'язаних із фізичним перенавантаженням.

На підприємствах також повинна бути впроваджена система контролю ризиків. Наприклад, регулярне оцінювання виробничих процесів та умов праці дозволяє виявляти небезпеки та вчасно їх усувати. Така система передбачає участь усіх працівників у підтриманні безпеки, що сприяє формуванню культури охорони праці.

Дотримання стандартів безпеки на підприємствах з виробництва дитячого харчування є критично важливим як для забезпечення якісного кінцевого продукту, так і для здоров'я працівників. Впровадження сучасних підходів до охорони праці, таких як регулярна дезінфекція, використання ЗІЗ та контроль технологічних процесів, дозволяє мінімізувати ризики на виробництві. Це сприяє не тільки підвищенню ефективності праці, але й зміцненню репутації підприємства як відповідального виробника, продукція якого відповідає найвищим стандартам безпеки.

5.2 Умови зберігання продуктів (температурний режим, вологість)

Зберігання продуктів дитячого харчування є одним із ключових етапів, що впливають на їх якість, безпеку та термін придатності. Дитяче харчування належить до категорії чутливих продуктів, які вимагають дотримання суворих умов

зберігання, оскільки навіть незначні відхилення у температурному режимі, вологості чи санітарних умовах можуть призвести до втрати поживної цінності, псування або навіть утворення шкідливих речовин. У цьому підрозділі детально розглядаються основні вимоги до зберігання продуктів дитячого харчування, а також технології та методи, що застосовуються для їх забезпечення.

Температурний режим є критично важливим фактором для збереження якості дитячого харчування. Для різних типів продукції встановлено свої температурні межі:

- Сухі суміші та каші – оптимальна температура зберігання становить від $+5^{\circ}\text{C}$ до $+25^{\circ}\text{C}$. Ці продукти потребують сухих і добре вентиляованих приміщень для уникнення накопичення вологи.

- Фруктові, овочеві та м'ясні пюре – такі продукти зазвичай зберігаються при температурі від $+1^{\circ}\text{C}$ до $+6^{\circ}\text{C}$ у холодильних камерах. Порухення температурного режиму може спричинити розшарування консистенції, втрату кольору або смакових властивостей.

- Молочні суміші та йогурти – вимагають зберігання при температурі від 0°C до $+4^{\circ}\text{C}$. Особливістю цих продуктів є висока чутливість до температурних коливань, що може призводити до розвитку патогенних мікроорганізмів.

Для підтримання стабільного температурного режиму на складах використовуються сучасні холодильні системи з функціями автоматичного моніторингу та сигналізації у разі відхилення температури. Деякі підприємства застосовують інноваційні системи, такі як інтеграція RFID-міток, які дозволяють у режимі реального часу відстежувати умови зберігання та логістики.

Контроль вологості є не менш важливим аспектом, оскільки підвищена вологість може призводити до псування продуктів. Оптимальний рівень вологості залежить від типу харчування:

- Сухі суміші та каші – вимагають вологості не більше 50–60%. При перевищенні цього рівня зростає ризик утворення грудочок та розвитку плісняви.

- Готові до вживання продукти (пюре, йогурти) – вологість повітря не повинна перевищувати 70–80%, щоб уникнути пошкодження упаковки та порушення герметичності.

Для забезпечення контролю вологості у складських приміщеннях застосовуються системи вентиляції та осушувачі повітря. Крім того, приміщення повинні бути обладнані датчиками, які дозволяють відстежувати рівень вологості в автоматичному режимі.

Зберігання дитячого харчування вимагає суворого дотримання санітарних норм. Приміщення для зберігання повинні бути ізольовані від зовнішніх факторів, таких як пил, шкідники або підвищена вологість. Окрім регулярного прибирання та дезінфекції, важливо дотримуватися таких умов:

- Захист продуктів від гризунів та комах за допомогою встановлення пасток, ультразвукових відлякувачів та бар'єрних систем.
- Використання стелажів із нержавіючої сталі або пластику, які легко піддаються очищенню.
- Заборона зберігання продукції безпосередньо на підлозі — мінімальна відстань між продуктами та підлогою повинна становити 10–15 см.

Герметичність упаковки відіграє важливу роль у забезпеченні тривалого зберігання. Вітчизняні та імпорتنі виробники використовують різні типи упаковки для дитячого харчування:

- Скляні банки – захищають від проникнення кисню, вологи та зовнішніх забруднень, але вимагають обережного транспортування.
- Дойпаки – герметичні, зручні для використання та транспортування, однак вимагають суворого контролю герметичності.
- Металізовані пакети для сухих сумішей – забезпечують високий рівень захисту від вологи та кисню.

Сучасні технології зберігання дитячого харчування дозволяють мінімізувати ризики втрати якості продукції. Серед найбільш поширених технологій:

– Системи автоматичного моніторингу температури та вологості. Використовуються датчики, які відстежують зміни умов зберігання в режимі реального часу.

– Інноваційні холодильні системи. Включають зони з регульованою температурою для одночасного зберігання продукції з різними вимогами.

– Активна вентиляція. Забезпечує постійний потік повітря, що запобігає накопиченню вологи та створенню сприятливих умов для розвитку мікроорганізмів.

Окрім умов зберігання на складах, важливим етапом є транспортування дитячого харчування. Для цього використовуються спеціалізовані транспортні засоби з холодильною системою, які забезпечують підтримання необхідної температури під час доставки. Порушення умов транспортування, таких як різкі температурні перепади, може призвести до погіршення якості продукції навіть при ідеальних умовах зберігання.

Умови зберігання дитячого харчування мають вирішальний вплив на його якість, безпечність та термін придатності. Дотримання оптимального температурного режиму, рівня вологості та санітарних норм є критично важливими для збереження поживної цінності та споживчих властивостей продуктів. Сучасні технології зберігання та логістики, зокрема автоматизовані системи контролю, сприяють мінімізації ризиків псування продукції. Водночас впровадження інновацій та дотримання міжнародних стандартів у цій сфері дозволяє виробникам забезпечити високу якість дитячого харчування і зміцнити довіру споживачів.

5.3 Значення дотримання норм охорони праці для забезпечення безпеки дітей та покращення якості продуктів

Дотримання норм охорони праці на підприємствах, що виробляють дитяче харчування, є ключовим чинником забезпечення безпечності продукції та її високої якості. Враховуючи, що кінцевими споживачами є діти, навіть незначні відхилення у виробничих процесах або умовах праці можуть мати серйозні наслідки. Норми охорони праці спрямовані на створення безпечних умов для працівників, які впливають на збереження чистоти, стабільності технологічних процесів і відповідності готової продукції встановленим стандартам.

Однією з головних умов є забезпечення гігієнічної чистоти виробничих приміщень і обладнання. Усі приміщення, де виготовляється дитяче харчування, повинні відповідати суворим санітарно-гігієнічним вимогам. Регулярна

дезінфекція, очищення обладнання та контроль мікробіологічної безпеки є обов'язковими заходами для запобігання контамінації продуктів. Дотримання цих норм безпосередньо залежить від відповідальності працівників та їхньої обізнаності з правилами охорони праці.

Не менш важливою складовою є забезпечення здорових умов для працівників. Фізичне і психічне здоров'я працівників напряму впливає на якість виконуваних ними обов'язків. Наприклад, перенавантаження або неналежні умови праці можуть стати причиною помилок, які можуть негативно вплинути на якість продукції. Впровадження ергономічних робочих місць, перерв для відпочинку та відповідних графіків роботи допомагає зменшити ризик виробничих помилок.

Дотримання температурного режиму у виробничих приміщеннях також є важливим аспектом охорони праці. Наприклад, у зонах високотемпературної обробки сировини працівники мають бути забезпечені засобами індивідуального захисту (спеціальними костюмами, рукавичками, масками) для запобігання опікам чи перегріву. Крім того, вентиляція приміщень дозволяє знижувати рівень теплового навантаження, покращуючи умови роботи.

Одним із ключових інструментів охорони праці є навчання персоналу. Усі працівники мають проходити інструктажі щодо правил безпечного поводження з обладнанням, дотримання гігієни та реагування на аварійні ситуації. Регулярне оновлення знань через тренінги та семінари допомагає підтримувати високу культуру безпеки на підприємстві.

Значну роль у забезпеченні якості продукції відіграє система моніторингу небезпечних чинників на виробництві. Вона дозволяє своєчасно виявляти та усувати потенційні ризики, які можуть вплинути на якість продукту або безпеку працівників. Наприклад, регулярні перевірки стану обладнання, контроль параметрів виробничого процесу (температури, вологості) та тестування сировини дозволяють уникнути виробничих аварій.

Дотримання норм охорони праці також сприяє підвищенню репутації підприємства. Споживачі, які купують дитяче харчування, цінують відповідальність виробника щодо безпеки виробництва. Впровадження міжнародних стандартів, таких як ISO 45001 (Система менеджменту охорони

здоров'я і безпеки на роботі), демонструє високий рівень відповідності глобальним вимогам безпеки.

Дотримання норм охорони праці на підприємствах, що виготовляють дитяче харчування, має критичне значення для забезпечення якості продукції та захисту здоров'я споживачів. Забезпечення безпечних і комфортних умов роботи для працівників знижує ризик виробничих помилок, покращує стабільність технологічних процесів і підвищує довіру споживачів до продукції. Інвестування у впровадження сучасних стандартів охорони праці є не лише вимогою регуляторних органів, а й конкурентною перевагою для виробників, які прагнуть утримувати провідні позиції на ринку дитячого харчування.

ВИСНОВКИ

У магістерській роботі проведено комплексний аналіз товарознавчої оцінки вітчизняного та імпортного дитячого харчування (пюре) з урахуванням митних формальностей при перетині митного кордону України. Виконані дослідження дозволяють зробити конкретні висновки, які мають теоретичне та практичне значення.

1. Теоретичне обґрунтування товарознавчої оцінки дитячого харчування. Дослідження показало, що дитяче харчування є специфічним видом продуктів, який потребує суворого контролю якості та відповідності стандартам. Визначено основні критерії оцінки, серед яких особливу роль відіграють органолептичні показники, поживна цінність, безпечність, відповідність міжнародним стандартам та вимогам споживачів. Встановлено, що основними факторами, які впливають на вибір дитячого харчування, є натуральність, відсутність консервантів, зручність пакування та доступність ціни. Отримані результати дозволяють уточнити сутність та класифікацію продукції, що має значення для подальших досліджень у цій сфері.
2. Порівняльний аналіз вітчизняного та імпортного дитячого харчування. Аналіз ринку показав, що вітчизняні виробники орієнтуються на доступний сегмент, пропонуючи продукцію за значно нижчою ціною. Їхньою перевагою є локальна сировина, яка забезпечує свіжість та екологічність. Водночас імпортні бренди переважають у преміальному сегменті, акцентуючи на натуральності, органічності та функціональності продуктів. Проведене споживче тестування показало, що українська продукція здатна задовольнити базові потреби, однак їй бракує інноваційних рішень та сертифікації на рівні міжнародних стандартів, що впливає на довіру споживачів до якості.
3. Товарознавча оцінка асортименту. Встановлено, що асортимент вітчизняних пюре включає фруктові, овочеві, м'ясні та комбіновані варіанти, які відповідають основним вимогам до дитячого харчування. Ціновий аналіз показав, що вітчизняна продукція на 40–60% дешевша за імпортні аналоги, що забезпечує їй перевагу на локальному ринку. Водночас імпортні бренди пропонують органічну продукцію з покращеним складом, яка

відповідає сучасним трендам здорового харчування. Практичне значення цієї оцінки полягає у можливості виробників адаптувати асортимент під змінні потреби ринку.

4. Перспективи розвитку та експорту.

Ринок дитячого харчування в Україні має значний потенціал для розвитку. Основними викликами є впровадження інноваційних технологій, покращення пакування та сертифікація відповідно до міжнародних стандартів. Експортні перспективи є особливо важливими для вітчизняних виробників. Проте бар'єрами для виходу на міжнародні ринки є недостатній рівень сертифікації, складнощі митних процедур та конкуренція з великими міжнародними брендами. Практичне значення дослідження полягає у розробці рекомендацій щодо вдосконалення експортної стратегії, включаючи сертифікацію за HACCP, ISO 22000 та органічні стандарти.

5. Економічна доцільність впровадження рекомендацій.

Проведене дослідження показало, що підвищення якості продукції шляхом впровадження інноваційних технологій і міжнародних стандартів є економічно доцільним. Це дозволить не лише розширити частку вітчизняного ринку, але й вийти на міжнародні ринки. Удосконалення умов зберігання, логістики та охорони праці сприятиме підвищенню продуктивності підприємств, мінімізації втрат і підвищенню довіри споживачів до продукції.

6. Охорона праці та умови зберігання.

Дотримання норм охорони праці на виробництві є важливим елементом забезпечення безпеки продукції. Впровадження сучасних технологій зберігання, таких як автоматичний контроль температури та вологості, а також використання герметичної упаковки, сприяє подовженню терміну придатності продуктів і збереженню їхньої якості. Це забезпечує економічну ефективність виробництва та покращує репутацію підприємств.

Практичне значення та рекомендації

Результати роботи мають практичне значення для виробників дитячого харчування, які прагнуть підвищити якість своєї продукції та розширити ринки збуту. Запропоновані рекомендації щодо покращення асортименту, підвищення

рівня натуральності продуктів та впровадження інноваційних технологій сприятимуть підвищенню конкурентоспроможності. Удосконалення експортної політики шляхом впровадження міжнародних стандартів сертифікації дозволить збільшити обсяги продажів на міжнародному ринку.

Розроблені в роботі пропозиції щодо охорони праці та умов зберігання продукції є реалістичними та економічно обґрунтованими. Їх впровадження дозволить зменшити втрати продукції, покращити її якість і створити безпечні умови праці для персоналу.

Дослідження доводить, що дитяче харчування, виготовлене в Україні, має значний потенціал для розвитку як на внутрішньому, так і на зовнішньому ринках. Виконані в роботі аналізи та запропоновані рекомендації мають як теоретичне, так і практичне значення для виробників, споживачів та регуляторних органів. Реалізація цих рекомендацій сприятиме покращенню якості продукції, розширенню ринків збуту та підвищенню довіри споживачів до вітчизняного дитячого харчування.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДСТУ 3662-97. Молоко коров'яче незбиране. Вимоги при закупівлі.
2. ДСТУ ISO 22000:2019. Системи менеджменту безпеки харчових продуктів — Вимоги до будь-якої організації у ланцюгу харчових продуктів.
3. ДСТУ 7517:2014. Продукти дитячого харчування. Загальні технічні умови.
4. Закон України «Про дитяче харчування» від 14.09.2006 р. № 142-V.
5. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів» від 22.07.2014 р. № 1602-VII.
6. Митний кодекс України від 13.03.2012 р. № 4495-VI.
7. Codex Alimentarius. Guidelines on formulated supplementary foods for older infants and young children. FAO/WHO.
8. HACCP. Hazard Analysis and Critical Control Points. Principles and Application Guidelines. FDA, 2018.
9. Василенко В.О. Якість і безпека продуктів дитячого харчування: сучасні тенденції // Науковий вісник НУХТ. – 2022. – № 4. – С. 28–34.
10. Ковальчук О.М. Порівняльний аналіз якості вітчизняного та імпортного дитячого харчування // Журнал харчової промисловості України. – 2021. – № 3. – С. 12–19.
11. Романенко Г.М. Експорт українського дитячого харчування: виклики та перспективи // Харчова індустрія України. – 2023. – № 1. – С. 45–50.
12. Міністерство аграрної політики та продовольства України. Офіційний сайт. URL: <https://minagro.gov.ua> (дата звернення: 23.11.2024).
13. Європейська комісія. Регламенти щодо дитячого харчування. URL: <https://ec.europa.eu> (дата звернення: 23.11.2024).
14. Офіційний сайт Codex Alimentarius. URL: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius> (дата звернення: 23.11.2024).
15. Ринок дитячого харчування в Україні: стан та перспективи розвитку. Аналітичний звіт Асоціації виробників дитячого харчування. – 2023. – 52 с.

16. Дитяче харчування в Європі: тренди 2023 року. Аналітичний огляд компанії Euromonitor International. – 2023. – 64 с.
17. Дяченко Л.М., Ковальова Т.В. Товарознавство харчових продуктів: методи оцінки якості. – Київ: Центр навчальної літератури, 2020. – 318 с.
18. Соколенко В.О. Основи управління якістю харчової продукції. – Харків: Видавництво НУХТ, 2021. – 254 с.
19. Поліщук А.О. Організація експорту харчової продукції. – Одеса: Освіта України, 2022. – 236 с.
20. Євдокимов А.В. Технології сублимації в харчовій промисловості // Харчові технології. – 2021. – № 6. – С. 102–107.
21. Жданова Т.В. Екологічні аспекти виробництва дитячого харчування // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2020. – № 2. – С. 45–52.
22. Андрусенко Ю.М. Інновації у виробництві органічного дитячого харчування // Агроперспектива. – 2023. – № 5. – С. 34–41.
23. Пилипенко М.О. Вплив пакування на якість і збереження дитячого харчування // Харчова промисловість України. – 2021. – № 7. – С. 18–23.
24. Борисенко І.В. Логістика в експорті харчових продуктів // Міжнародна торгівля і бізнес. – 2022. – № 4. – С. 88–95.
25. Аналітичний огляд компанії Nielsen. Попит на дитяче харчування в Україні. – 2023. – 48 с.
26. ВООЗ. Норми харчування для дітей раннього віку. – Женева: ВООЗ, 2020. – 120 с.
27. Павловська Л.М. Інтеграція НАССР у виробництво дитячого харчування // Вісник інноваційних технологій. – 2023. – № 3. – С. 56–63.
28. Forbes. Українські виробники дитячого харчування: можливості для виходу на глобальні ринки. URL: <https://forbes.ua> (дата звернення: 23.11.2024).
29. Регламент ЄС № 609/2013 про спеціальне харчування для дітей.
30. Українська асоціація виробників органічної продукції. Офіційний сайт. URL: <https://organic.com.ua> (дата звернення: 23.11.2024).

31. Іванов А.С. Умови зберігання дитячого харчування: аналіз міжнародного досвіду // Журнал логістики та управління. – 2023. – № 2. – С. 45–51.
32. Мартинюк Л.О. Вплив економічних факторів на виробництво дитячого харчування в Україні // Економіка і промисловість. – 2021. – № 4. – С. 34–41.
33. Харчова безпека в Україні: сучасний стан та перспективи. Аналітичний огляд. – Київ: НАН України, 2023. – 84 с.
34. Органічне харчування в Європі: виклики та перспективи. – Брюссель: Європейська комісія, 2022. – 92 с.

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Навчально-науковий інститут економіки,
управління і бізнесу ім. Г. Е. Вейнштейна

Кафедра торговельного підприємництва,
товарознавства та управління бізнесом
Спеціальність 076 «Підприємництво та
торгівля» Освітня програма
«Підприємництво і торгівля,
товарознавство та експертиза в митній
справі» Ступінь вищої освіти: магістр

ГРАФІЧНІ МАТЕРІАЛИ

до кваліфікаційної магістерської роботи

на тему «Товарознавча оцінка вітчизняного та імпортного дитячого харчування (шоре) і
митні формальності при перетині митного кордону України»

Кількість аркушів _____

Дипломник: _____ / Старостина Ірина Євгенівна/
(підпис)

Керівник: _____ / д.т.н., професор Верхівкер Я.Г./
(підпис)

Таблиця 1.1 Порівняльна класифікація вітчизняних та імпортованих продуктів

Критерій	Вітчизняні продукти	Імпортовані продукти
Асортимент	Зосереджений на базових продуктах	Різноманітний, включає функціональні товари
Цінова політика	Доступна більшості споживачів	Висока ціна через витрати на імпорт
Контроль якості	Регламентується українськими стандартами	Базується на міжнародних стандартах
Пакування	Стандартне (скляні банки, коробки)	Іноді використовуються інноваційні пакування
Популярність серед споживачів	Стабільна	Висока серед певних категорій

Таблиця 1.2. Структура ринку дитячого харчування в Україні (за часткою у відсотках)

Категорія продукту	Частка ринку, %
Пюре	40%
Молочні суміші	35%
Каші	15%
Соки та напої	10%

Таблиця 1.3. Основні показники якості дитячого харчування

Критерій	Параметри/Вимоги
Калорійність	60–70 ккал/100 г
Вміст білка	2–6 г/100 г
Вміст жиру	3–6 г/100 г
Вміст заліза	≥0.2 мг/100 г
Кислотність (pH)	3.5–6.5
Наявність патогенних мікроорганізмів	Відсутність

Таблиця 1.4 Аналіз витрат і вигод у виробництві та споживанні дитячого харчування

Етап/Категорія	Основні витрати	Основні вигоди
Закупівля сировини	Екологічно чиста продукція, сертифікація	Забезпечення безпеки продукції
Виробничі процеси	Технологічне обладнання, енерговитрати, оплата праці	Висока якість продукції, подовжений термін придатності
Логістика	Спеціальні транспортні умови, складування	Збереження якості продукції при транспортуванні
Контроль якості	Лабораторні дослідження, сертифікація	Підвищення довіри споживачів
Споживання продукції	Вартість для сімей	Покращення здоров'я дітей, економія на лікуванні

Таблиця 2.1 Результати оцінки за органолептичними показниками (середній бал)

Показник	Вітчизняні зразки	Імпортні зразки
Смак	4,0	4,7
Запах	3,9	4,6
Консистенція	3,8	4,7
Колір	4,2	4,6
Зручність пакування	3,7	4,8

Таблиця 2.2 SWOT-аналіз вітчизняного та імпортного дитячого харчування

Категорія	Вітчизняне дитяче харчування	Імпортне дитяче харчування
Сильні сторони	Доступна ціна; широка представленість у роздрібних мережах; використання місцевої сировини; підтримка національної економіки.	Висока якість продукції; відповідність міжнародним стандартам; інноваційні рішення у пакуванні; позитивна репутація брендів.

Слабкі сторони	Менш натуральний склад; застарілі формати пакування; нерівномірність консистенції; відсутність сертифікації за міжнародними стандартами.	Висока вартість продукції; обмежена доступність у регіональних мережах; залежність від логістичних і митних витрат.
Можливості	Впровадження інноваційних технологій виробництва; розширення асортименту органічних продуктів; вихід на експортні ринки.	Розширення мережі збуту; локалізація виробництва в Україні; створення доступних лінійок продуктів для середнього сегмента.
Загрози	Посилення конкуренції з боку імпортних брендів; економічна нестабільність; стереотипи щодо якості.	Коливання валютного курсу; митні бар'єри; активізація місцевих виробників.

Таблиця 3.1 Основні вітчизняні виробники та їх асортимент

Виробник	Категорії продукції	Особливості
«Агуша»	Фруктові пюре, овочеві пюре, соки, молочні суміші	Широкий асортимент, доступність, але використання підсолоджувачів
«Яготинське для дітей»	Молочні продукти, фруктові пюре	Висока якість молочної сировини
«Малятко»	Каші, пюре, молочні суміші	Орієнтація на низький і середній ціновий сегмент

Таблиця 3.2 Основні імпортні бренди та їхній асортимент

Бренд	Категорії продукції	Особливості
Gerber	Фруктові, овочеві, м'ясні пюре, каші	Натуральність, відсутність штучних добавок
NiPP	Молочні суміші, овочеві пюре, функціональні продукти	Органічні сертифікати, багатий асортимент

Bebivita	Соки, пюре, каші	Доступніша ціна у порівнянні з іншими брендами
Holle	Молочні суміші, каші, м'ясні пюре	Повністю органічне виробництво, адаптація для немовлят з алергіями
Semper	Овочеві пюре, рибні страви, готові обіди	Збалансованість раціону, широкий вибір текстур для різного віку

Таблиця 3.2 Специфіка імпорتنих брендів

Бренд	Особливості
HIPP	Органічна продукція, збагачена пробіотиками, широкий асортимент функціональних продуктів.
Gerber	Фокус на натуральності, спеціальні смакові комбінації для розвитку харчових уподобань.
Holle	Продукція на основі органічного молока, орієнтація на немовлят із алергіями.
Bebivita	Поєднання доступної ціни з високою якістю, зручні упаковки для подорожей.
Semper	Рибні та м'ясні пюре, збалансованість раціону, сучасні технології пакування.

Таблиця 3.3 Інновації імпорتنих брендів дитячого харчування

Бренд	Інновації
HIPP	Органічна сертифікація, пробіотики, інноваційні упаковки (дойпаки).
Gerber	Асептичне пакування, унікальні смакові комбінації, акцент на натуральність.
Holle	Сублімаційне сушіння, продукти для дітей із алергіями, збагачення Омега-3 та вітамінами.
Semper	Герметичні упаковки з клапанами, збалансовані готові страви, функціональні продукти.
Bebivita	Багатошарові пакети для сумішей, інновації для бюджетного сегменту, екологічне виробництво.

Таблиця 3.5 Аналіз для к-ох категорій продуктів

Категорія продукту	Вітчизняні бренди (ціна за одиницю, грн)	Імпортні бренди (ціна за одиницю, грн)	Якість (оцінка за шкалою від 1 до 10)
Фруктове пюре	20–35	60–90	Вітчизняні: 6; Імпортні: 9
Овочеve пюре	25–40	70–100	Вітчизняні: 6; Імпортні: 8
М'ясне пюре	35–50	90–150	Вітчизняні: 7; Імпортні: 9
Молочні суміші	80–150	200–400	Вітчизняні: 7; Імпортні: 10
Каші	30–60	80–140	Вітчизняні: 6; Імпортні: 8

Таблиця 4.1 Основні вітчизняні бренди дитячого харчування та їхні характеристики

Бренд	Основний асортимент	Позиціонування	Середня ціна (грн)
«Агуша»	Фруктові, овочеві, м'ясні пюре	Масовий сегмент, доступна ціна	20–35
«Малютко»	Фруктові, м'ясні пюре	Економічний сегмент	15–30
«Яготинське для дітей»	Фруктові пюре	Натуральна продукція	25–40

Таблиця 4.2 Склад і поживна цінність вітчизняних дитячих пюре

Категорія продукту	Основні інгредієнти	Поживна цінність (на 100 г)
Фруктові пюре	Яблуко, груша, банан	Енергія: 60 ккал, Вуглеводи: 14 г

Овочеві пюре	Гарбуз, морква, кабачок	Енергія: 40 ккал, Вуглеводи: 9 г
М'ясні пюре	Яловичина, індичка	Енергія: 90 ккал, Білки: 12 г, Жири: 4 г
Комбіновані пюре	Яблуко з вівсянкою, гарбуз з індичкою	Енергія: 70 ккал, Білки: 8 г, Жири: 2 г