

## НОВІ ТЕНДЕНЦІЇ ТА ОСОБЛИВОСТІ ВИРОБНИЦТВА ПІЦИ В СУЧАСНИХ УМОВАХ

Михалик К.В., магістерського рівня першого року навчання  
Гусар А.О., здобувачка вищої освіти першого (бакалаврського) рівня  
другого року навчання  
Горач О.О., к.т.н., науковий керівник  
*Херсонський державний аграрно-економічний університет*  
*м. Херсон, Україна*

**Постановка проблеми.** На протязі багатьох років піца змінювалась і набувала різних форм. В наші дні існує велика кількість способів приготування тіста для піци, рецептів з застосуванням різної кількості і сорту сиру, а також різних їх комбінацій. Ці варіанти отримали особисті назви в залежності від виду начинки, тіста або місця походження піци.

Поступово споживачі, аналізуючи харчові проблеми сучасності, мають більш цілісне уявлення про здоров'я, самопочуття та харчування. Вони все більше уникають хімікатів та штучних інгредієнтів. Натомість бажають, щоб їжа, яку вони споживають, підтримувала здоров'я шлунково-кишкового тракту та їх стан здоров'я в цілому. Зростання витрат на охорону здоров'я та старіння населення з великою платіжною спроможністю – інші фактори, які викликають цікавість до функціональних продуктів харчування. Отже, попит населення на функціональну їжу і інгредієнти, які використовуються для виготовлення кращих для продуктів харчування, викликає все більше уваги серед виробників [1].

**Основні матеріали дослідження.** Функціональним інгредієнтом є біологічно активна сполука, яка може бути використана у виробництві функціональних харчових продуктів. Ці біологічно активні сполуки можна отримати з різних джерел, таких як первинні продукти, морські джерела, мікроорганізми та неорганічна сировина. Функціональні інгредієнти також можуть вироблятися з відходів харчової промисловості, що забезпечить додаткову економічну вигоду для харчових підприємств та сприятиме покращенню екології. Більшість з функціональних інгредієнтів також доцільно використовувати для приготування нутрицевтиків. Для відновлення цих сполук часто використовуються методи поділу (або подрібнення), очищення та концентрування. Вибрані методи залежать від природи та економічної цінності цільової сполуки та хімічної та/або біологічної структури, з якої вона була отримана [2].

Традиційні методи, які використовувалися, включають екстракцію на основі розчинника та на водній основі з наступною фільтрацією, а потім перегонкою, випарюванням, кристалізацією або осадженням. Однак такі

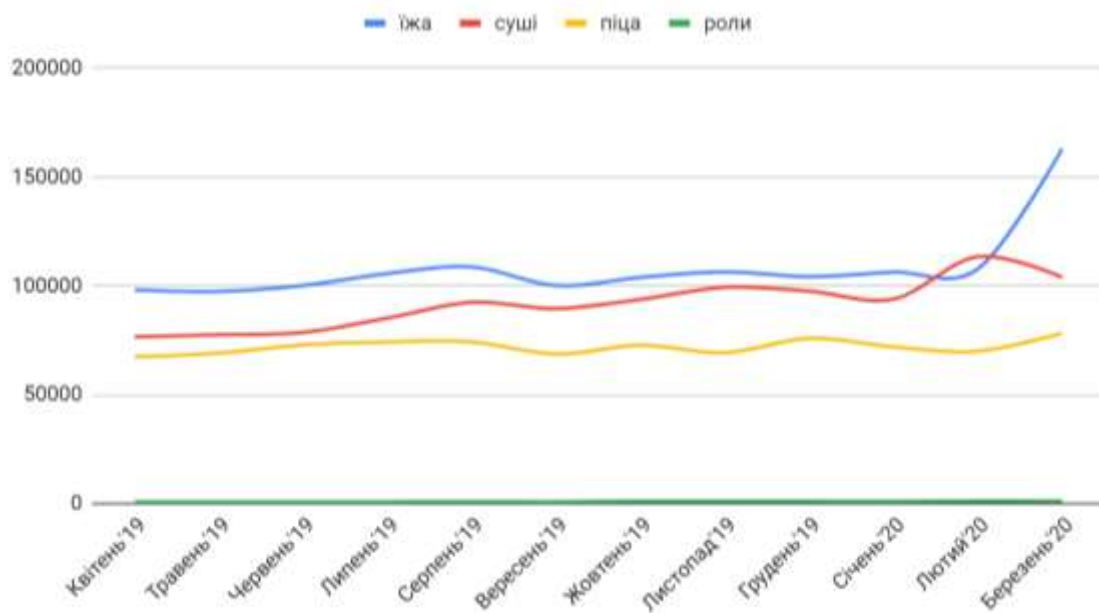
методи, як надкритична екстракція рідиною CO<sub>2</sub>, екстракція на основі низької полярності, мембранна та молекулярна дистиляція використовуються частіше. Ці альтернативні методи мають ряд переваг у тому, що вони можуть бути більш ефективними та рентабельними. Крім того, зростає занепокоєння щодо використання розчинників, які, незважаючи на дозвіл на додавання до харчових продуктів, можуть залишати хімічні залишки. Враховуючи цільовий ринок здоров'я населення, ці екологічно чисті технології вважаються привабливими, особливо тим, що вони зменшують кількість випадків застосування розчинників.

Останні декілька років, у зв'язку із Всесвітньою пандемією та обмеженим соціально-культурним життям, для забезпечення безпечного становища та зменшення ризиків захворюваності населення призвело до зростання попиту на доставку їжі. Дослідження показало, що попит на послуги сервісів доставки, а також на доставку продуктів у березні 2020 р. суттєво зріс. На ринок вийшли компанії, котрі вже мали досвід у цій сфері та змогли швидко зорієнтуватися і використати існуючі доробки у сфері доставки для покращення свого бізнесу. В табл. 1 наведено найбільш популярні виробники піци в Україні, динаміку зміни попиту на доставку їжі у 2020 р. подано на рис. 2 [3].

*Таблиця 1*

**Найбільш популярні виробники піци в Україні**

ТМ, Бренд	Категорія	Місто	Рік заснування компанії
Celentano	Ресторан	54 міста	1998
Chicken HUT	Стріт-фуд	Васильків, Вінниця, Івано-Франківськ, Коломия, Надвірна, Луцьк, Суми, Тернопіль, Ужгород, Чернігів	2009
MAFIA	Ресторан	Київ, Харків, Дніпро, Луцьк, Маріуполь, Миколаїв, Лубни. Чернігів	2007
New York Street Pizza	Ресторан	27 міст	2001



**Рис. 1. Динаміка зміни попиту на доставку їжі у 2020 р.**

В табл. 2 подано результати дослідження онлайн-попиту на доставку піци у порівнянні з іншими продуктами харчування у 2020 р.

*Таблиця 2*

**Дослідження онлайн-попиту на доставку піци у порівнянні з іншими доставками їжі у 2020 р., %**

Категорія	Січень	Різниця	Лютий	Різниця	Березень	Різниця
Їжа	106330	2	107740	1	162890	51
Суші	93920	-4	113400	21	103920	-8
Піца	71950	-5	69980	-3	78270	12
Роли	1000	-8	1230	23	1170	-5
Всього	273200	-2	293250	7	346250	18

Аналізуючи результати проведених досліджень, що представлено в табл. 2 можна зробити висновок, що онлайн-попит на доставку піци у порівнянні з іншими продуктами харчування у березні 2020 р суттєво зріс попит на доставку їжі, у той самий час як попит на піцу і суші лише дещо коливався. Сумарний попит у категорії піца від лютого до березня 2020 р. зріс на 12%. Доставка піци є однією з найбільш вдалих та зручних, крім того можна спостерігати стабільний попит з початком локдауну 2020 р.

**Висновки.** Аналізуючи сучасні тенденції та особливості виробництва піци в сучасних умовах можна зробити висновок, що останнім часом в харчовій галузі взагалі і в сфері виробництва піци зокрема, спостерігається тенденція спрямована до виготовлення продукції, що приносить максимальну користь. Поступово споживачі, аналізуючи харчові проблеми сучасності, мають більш цілісне уявлення про здоров'я, самопочуття та

харчування. Вони все більше уникають хімікатів та штучних інгредієнтів. Натомість бажають, щоб їжа, яку вони споживають, підтримувала здоров'я шлунково-кишкового тракту та їх стан здоров'я в цілому. Отже, попит населення на функціональну їжу і інгредієнти, які використовуються для виготовлення кращих для продуктів харчування, викликає все більше уваги серед виробників. Крім того, встановлено, що в сфері послуг відбулися значні зміни та останнім часом спостерігається зростання попиту на доставку піци, а також інших продуктів харчування.

***Список використаних джерел***

1. Тутельян В.А., Суханов Б.П. Биологически активные добавки к пище: современные подходы к обеспечению качества и безопасности. *Вопросы питания*. 2008. №4. С. 4-15.

2. Дослідження онлайн-попиту на доставку продуктів та готової їжі. Веб-сайт. URL: <https://olshansky.ua/blog/doslidzhennya-onlajn-popitu-na-dostavku-produktiv-ta-gotovo%D1%97-%D1%97zhi/>.

3. Ганина. Н. Пицца. Пицца и хлеб с соблазнительными пикантными начинками. *Менеджер*. 2005 г. С. 64-66.