

С. В. Кондрацький

Одеський національний технологічний університет

СУЧАСНИЙ СТАН ВИРОБНИЦТВА М'ЯСНИХ ПАШТЕТІВ В УКРАЇНІ

В статті представлений аналіз ринку м'ясної продукції та перспективи його розвитку. М'ясна галузь в Україні має величезний потенціал і як найперспективніша і найпривабливіша найближчими з роками займе домінуюче місце у структурі вітчизняної харчової промисловості. Український ринок м'яса та м'ясної продукції безпосередньо пов'язаний з оцінкою стану сировинного забезпечення м'ясопереробної галузі. Представлена динаміка розвитку тваринницької галузі, встановлено, що зазначена галузь втрачає досягнуті позиції з кожним роком, зменшуючи поголів'я худоби і відповідно обсяги виробництва м'яса. З 2000-х років продовжується динаміка скорочення великої рогатої худоби, свиней. Єдина галузь у якій має місце зростання обсягів виробництва – це птахівництво. Зміни у динаміці вирощування поголів'я сільськогосподарських тварин обумовили зміни в обсягах і структурі виробництва м'яса за основними видами. Визначено, зниження обсягів виробництва м'яса внаслідок економічних, екологічних та ресурсних обмежень ставить перед вітчизняною харчовою промисловістю завдання розробки ефективних способів переробки сировини. Виробництво м'ясних паштетів стає особливо актуальним, оскільки дозволяє раціонально використовувати доступну м'ясну сировину, включаючи субпродукти, та виробляти продукти з високою поживною цінністю за мінімальних витрат. Український ринок м'ясних консервів і паштетів в значній мірі визначається тенденціями на ринку м'яса, який сьогодні демонструє значне скорочення внаслідок впливу негативних внутрішніх чинників, серед яких варто виділити: руйнування фермерських господарств внаслідок військового вторгнення Росії в Україну, зменшення обсягів вирощування великої рогатої худоби, свиней, погіршення епізоотичної ситуації в країні через поширення африканської чуми свиней (АЧС), зростання собівартості кормів, невисока прибутковість бізнесу фермерських господарств, відсутність ефективних державних програм їх підтримки ін. Окреслені переваги виробництва паштетів в умовах стрімкого скорочення виробництва м'яса в Україні, серед яких аргументована економічна доступність для споживачів, гнучкість складу та технології при виробництві, споживчий попит, перспективи інноваційного, технологічного розвитку та економічна ефективність і перевагу експорту вітчизняної продукції на міжнародні ринки.

Ключові слова: м'ясопереробні підприємства, ринок м'ясних консервів та паштетів, виробництво м'яса і м'ясної продукції, м'ясо, паштети, скорочений термін виробництва..

Постановка проблеми та її актуальність. В сучасних умовах дедалі популярніше стає вести здоровий спосіб життя. Населення нашої країни стає більш розбірливим в галузі харчування, і з кожним роком все більше людей воліють споживати корисну їжу, тобто продукти, збалансовані за співвідношенням білків, жирів і вуглеводів, або збагачені переважно одним з нутрієнтів, які водночас мають потрібну калорійність, гарною перетравлюваністю та високими органолептичними властивостями.

М'ясна промисловість – одна з провідних галузей агропромислового комплексу України, а м'ясо та м'ясопродукти відіграють важливу роль у раціоні харчування людини. Продукти тваринного походження – незамінне джерело повноцінного білка, жирів, вітамінів, мінеральних речовин тощо. М'ясна галузь в Україні має величезний потенціал і як найперспективніша і найпривабливіша найближчими роками займе домінуюче місце у структурі вітчизняної харчової промисловості.

Виробництво м'ясних паштетів в Україні є одним із ключових сегментів харчової промисловості, який поєднує в собі важливість раціонального використання м'ясної сировини та задоволення потреб населення у продуктах із високою поживною цінністю. Розвиток

цього напрямку пов'язаний зі зростанням споживчого попиту на готові до споживання продукти, а також з необхідністю адаптації технологій до сучасних викликів, включаючи економічну ефективність, стійкість виробництва та безпеку продукції. Сучасні тенденції, такі як зростання споживання готових до вживання продуктів, розвиток технологій консервації та упаковки, а також зростаюча увага до якості та безпеки їжі, посилюють значущість наукових пошуків у цьому напрямі.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Науковці багатьох країн приділяють продовжують приділяти велику увагу аналізу і тенденціям розвитку м'ясопереробної галузі, розробленню нових видів збалансованих за складом продуктів, які б могли увійти до щоденного раціону людини та забезпечити позитивний вплив на життєдіяльність організму людини. Великий внесок за цим напрямом наукових досліджень зробили як вітчизняні, так зарубіжні науковці, серед яких варто виділити наукові доробки: І. Г. Власенко, Т. В. Семко [3], А. В. Довгаль [5], І. А. Маркіної [6], В. М. Пасічного, О. А. Топчій, Н. І. Ткач [7], W. Schnackel [11], F. Jemenez-Colmenero [12] та ін.

Мета статті: провести аналіз ринку м'ясної продукції та перспективи його розвитку.

Виклад основного матеріалу дослідження. Сьогодні м'ясопереробні підприємства є одними з основних у харчовій галузі нашої країни, оскільки саме їхня продукція входить у щоденний раціон людини. М'ясо та м'ясопродукти виступають незамінним джерелом цілої низки амінокислот, білків, мікро-, макроелементів, саме тому в харчуванні людини вони відіграють першочергову роль. Це підтверджується і чинною українською нормативно-правовою базою. Так, відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України від 5 грудня 2007 року № 1379, 55% енергії харчового раціону людини має забезпечуватися за рахунок продуктів тваринного походження [4].

Український ринок м'яса та м'ясної продукції безпосередньо пов'язаний з оцінкою стану сировинного забезпечення м'ясопереробної галузі. Якщо вдатися до невеликого історичного екскурсу, стає зрозуміло, що після здобуття Україною незалежності аналізована галузь продовжує вести активну боротьбу за виживання – прагне мінімізувати скорочення поголів'я худоби та зменшити збитковість вирощування великої рогатої худоби [3; 5; 6].

У дев'яності роки минулого століття м'ясна промисловість опинилась у найбільш кризовому стані порівняно з іншими галузями харчової промисловості. Тваринницька галузь втрачає досягнуті позиції з кожним роком, зменшуючи поголів'я худоби та виробництва м'яса, що ілюструють дані, наведені в табл. 1. До 2000 р. обсяги виробництва скоротились майже у 5 разів [6, с. 119].

До повномасштабного військового вторгнення Російської Федерації в Україну на ринку м'яса і м'ясопродуктів діяло понад 150 м'ясопереробних підприємств (м'ясокомбінатів), більше 3000 приватних цехів, кілька десятків птахофабрик. Серед м'ясопереробних вітчизняних компаній варто виділити таких лідерів: ТОВ «АПКІнвест», ПрАТ «Горлівський м'ясокомбінат», ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат», ТОВ «Дружба народів» (група «Миронівський хлібопродукт»), ТОВ «Житомирський м'ясокомбінат», ПАТ «Кременчукм'ясо», ПАТ «Луганський м'ясокомбінат», м'ясна фабрика «Фаворит плюс», ТОВ «М'ясокомбінат «Ювілейний»», ТОВ «Український бекон», ТДВ «М'ясокомбінат «Ятрань»» та ін.

Зважаючи на масштабне захоплення ворогом українських територій, є всі підстави говорити, що у 2024 році кількість м'ясопереробних підприємств скоротилася, відповідно скоротилися і обсяги виробництва

[8]. Так, у 2022 році виробництво м'ясо в Україні скоротилося на 20%. Загальне виробництво м'яса у 2022 році становило 2,271 млн тонн, що на 435 тис. тонн, або на 19% менше, ніж у 2021 році (було 2,706 млн тонн. Станом на 1 грудня 2022 року кількість поголів'я свиней становить менш ніж 5,25 млн, з них 5,7% перебувають на територіях, де відбуваються воєнні дії) [2].

Але й до початку війни м'ясопереробна галузь перебувала у кризовому становищі, адже тенденція скорочення поголів'я сільськогосподарських тварин тривала і продовжує посилюватися. За останніх 30 років умовне поголів'я тварин скоротилося у 3 рази. Навіть у найбільш перспективній галузі – птахівництві, не досягнуто показника 1990 р. – 246,1 тис. голів. Так, рекордними для даної галузі є 2013 р. із поголів'ям 230,3 тис. голів і 2019 р. – 220,5 тис. голів.

З 2000-х років продовжується динаміка скорочення великої рогатої худоби, до 2022 року вирощування великої рогатої худоби скоротилося більше ніж у 4 рази і становить 942,1 тис. голів. Аналогічна динаміка відбувається з вирощуванням кіз та овець, обсяг вирощування яких з 2000 р. до 2022 р. скоротився майже у 4 рази. Головною проблемою є дефіцит пасовищ, без яких дана галузь не може розвиватися. Площі пасовищ в усіх без виключення регіонах України скорочуються через зростання розораності земель сільськогосподарського призначення, на яких розвивається монокультуризм – виробництво 4–5 високорентабельних товарних культур (зернові колосові, кукурудза на зерно, соняшник, ріпак та кольза) [5, с. 32].

Що стосується м'яса свинини, то для українців – це традиційний вид тваринницької продукції (м'ясо та сало), який входить до складу багатьох страв національної української кухні. У період з 2000 р. по 2015 р. спостерігається динаміка активного нарощування обсягів виробництва свиней, однак до 2019 року їх кількість зменшилася і станом на 2022 р. загальне поголів'я вирощених свиней скоротилося на 25%.

Єдина галузь у якій має місце зростання обсягів виробництва – це птахівництво. В 2019 р. пропозиція м'яса в даній галузі на 49% перевищили показник 1990 р. З 2000 року динаміка вирощування птиці збільшилася у 4 рази.

Загальна динаміка вирощування поголів'я сільськогосподарських тварин в усіх категоріях господарств України представлена у таблиці 1.

Зміни у динаміці вирощування поголів'я сільськогосподарських тварин обумовили зміни в обсягах і

Таблиця 1 – Динаміка поголів'я сільськогосподарських тварин в усіх категоріях господарств України (на кінець року, тис. голів)

Рік	2000	2005	2010	2015	2019	2020	2021	2022
Велика рогата худоба	5037,3	2491,8	1526,4	1270,5	1049,5	1008,4	1003,4	942,1
Свині	2414,4	2602,4	3625,2	3704,0	3300,1	3629,5	3576,9	3144,6
Вівці та кози	413,3	270,9	298,4	186,9	168,6	151,3	168,5	140,8
Птиця	25352,9	66625,3	110561,3	112008,7	127773,2	109737,0	113478,9	101819,6

Джерело: сформовано автором на основі [10]

структурі виробництва м'яса за основними видами. На рис. 1 представлені зміни у структурі виробництва м'яса за 22 роки. Так, зі скороченням вирощування поголів'я рогатої худоби відбувається різке скорочення виробництва яловичини та телятини. Зменшується в останні роки і виробництво м'яса свинини. Зі збільшенням обсягів птахівництва відповідно відбувається збільшення виробництва обсягів м'яса птиці. Як видно з рисунку 1 виробництво м'яса птиці стає одноосібним лідером, випереджаючи усі інші види м'яса. Як зазначають дослідники, найефективнішим в Україні вважається саме ринок птиці, оскільки на ньому відсутні проблеми збуту продукції, дотримання вимог щодо якості продукції тощо [6, с. 124].

Натомість найпроблемнішим залишається виробництво яловичини та телятини, яке сконцентровано в приватних господарствах (3/4 загальної кількості) та демонструє занизьку ефективність. Гостро стоїть питання про орієнтацію цього сегменту на актуальні потреби споживачів і дотримання світових стандартів якості продукції [6, с. 124].

Виходячи з наведених статистичних показників, можна прогнозувати подальше скорочення виробництва яловичини та телятини і зростання виробництва м'яса птахів в Україні.

Зниження обсягів виробництва м'яса внаслідок економічних, екологічних та ресурсних обмежень ставить перед вітчизняною харчовою промисловістю завдання розробки ефективних способів переробки сировини. Виробництво м'ясних паштетів стає особливо актуальним, оскільки дозволяє раціонально використовувати доступну м'ясну сировину, включаючи субпродукти, та виробляти продукти з високою поживною цінністю за мінімальних витрат.

Український ринок м'ясних консервів і паштетів в значній мірі визначається тенденціями на ринку м'яса, який сьогодні демонструє значне скорочення внаслідок впливу негативних внутрішніх чинників, серед яких варто виділити: руйнування фермерських господарств внаслідок військового вторгнення Росії в Україну, зменшення обсягів вирощування великої рогатої худоби,

свиней, погіршення епізоотичної ситуації в країні через поширення африканської чуми свиней (АЧС), зростання собівартості кормів, невисока прибутковість бізнесу фермерських господарств, відсутність ефективних державних програм їх підтримки ін. [5; 6].

На українському ринку м'яса спостерігається тенденція підвищення цін, основними причинами якого є зниження поголів'я великої рогатої худоби і свиней через збільшення вартості кормів, а також частих спалахів АЧС. Це, в свою чергу, позначається на зростанні собівартості виробництва м'ясних консервів і паштетів. В Україні ринок м'ясних консервів поступово, але неминуче продовжує скорочуватися. У 2022 році найбільшу питому вагу в загальних обсягах виробництва м'ясних консервів на території України складають печінкові паштети (45%). Обсяг виробництва консервів з яловичини і телятини склав 26% від загального обсягу виробництва м'ясних консервів. Обсяг виробництва консервів зі свинини та м'яса птиці склала 19% і 10% відповідно. Обсяг виробництва м'ясних і м'ясо-рослинних консервів у 2020 році склав 32 719 тонн [1].

В умовах скорочення виробництва м'яса та підвищення цін на м'ясну сировину зростає потреба у його максимально ефективній переробці. Виробництво паштетів дозволяє переробляти як основні частини туші, так і субпродукти, які часто залишаються недооціненими. Це мінімізує харчові відходи та знижує собівартість кінцевого продукту. Ці та інші фактори свідчать про перспективність та необхідність розвитку вітчизняної консервної промисловості, направленою як на задоволення потреб споживачів на вітчизняному ринку, так і з метою збуту на іноземні ринки. В цьому контексті виділимо актуальність виробництва паштетів в умовах стрімкого скорочення виробництва м'яса в Україні:

– **Економічна доступність для споживачів.** На тлі зниження доступності м'яса для населення, паштети є альтернативним продуктом, що поєднує доступну ціну і високу поживну цінність. Спрощена технологія виробництва та можливість використання вторинних м'ясних продуктів дозволяють утримувати вартість паштетів на прийнятному рівні навіть за дефіциту сировини.

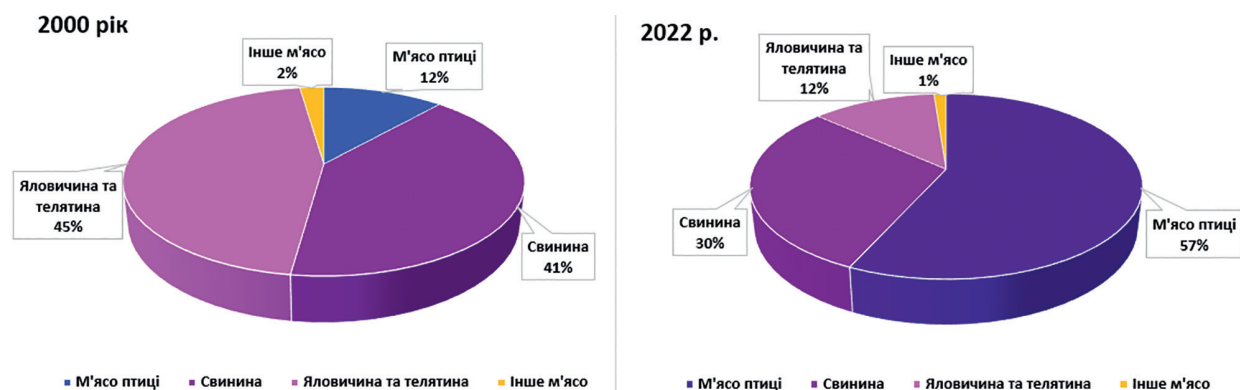


Рисунок 1 – Структура виробництва м'яса за видами (у відсотках до загального виробництва)

Джерело: сформовано автором на основі [10]

– **Гнучкість складу та технології.** Виробництво паштетів дозволяє комбінувати м'ясну сировину з іншими інгредієнтами (рослинними добавками, крупами, спеціями), що дозволяє компенсувати зниження частки м'яса у складі без втрати органолептичних та поживних властивостей продукту. Використання функціональних добавок та альтернативних джерел білка (наприклад, рослинного походження) робить паштети стійкими до змін на ринку сировини.

– **Споживчий попит.** У разі скорочення доступності свіжого м'яса зростає попит на продукти, готові до споживання і з тривалим терміном зберігання. Паштети задовольняють цю потребу, пропонуючи широкий асортимент смакових та цінових категорій. Окрім того сьогодні у сучасних споживачів зростає інтерес до компактних, зручних у транспортуванні та зберіганні продуктів, які забезпечують швидке та повноцінне харчування.

– **Перспективи інноваційного розвитку.** Використання інноваційних технологій (наприклад, низькотемпературної обробки, вакуумного приготування, використання рослинних білків) дозволяє адаптувати виробництво паштетів до умов скорочення м'ясної сировини. Розробка нових рецептур з використанням альтернативних джерел білка відкриває перспективи розширення асортименту продукції.

– **Перспективи технологічного розвитку і їх економічна ефективність.** Сучасна консервна промисловість стикається з безліччю завдань, вирішити які може новий підхід до питання стерилізації. У зв'язку з цим актуальним завданням є розробка технологій, які дозволяють скоротити виробничий цикл без шкоди для безпеки та якості готового продукту. Одним із перспективних методів є технологія ступінчастої стерилізації, за якої підвищена температура на початковому етапі стерилізації збільшує температурний напор, що дозволяє прискорити процес знищення мікроорганізмів і, в такий спосіб, дозволяє скоротити загальний час стерилізації. Застосування даної технології сприяє економії

енергії та зниженню виробничих витрат, що особливо важливо в умовах жорсткої конкуренції на ринку харчової продукції.

– **Тривалий термін зберігання.** М'ясні паштети мають тривалий термін зберігання завдяки сучасним методам консервування та пакування. Це робить їх зручним рішенням для забезпечення продуктової безпеки в умовах нестабільного постачання м'яса.

– **Екологічна стійкість.** Скорочення виробництва м'яса пов'язане з необхідністю зменшення навантаження на довкілля (скорочення викидів парникових газів, раціональне використання водних та земельних ресурсів). Виробництво паштетів підтримує екологічну стійкість, оскільки дозволяє переробляти м'ясну сировину з мінімальними втратами. Використання субпродуктів та відходів м'ясопереробки сприяє зниженню екологічного сліду галузі.

Особливу увагу необхідно наголосити на перевагах експорту української консервної продукції. На жаль, на експорт відправляється невелика частка вироблених в Україні м'ясних консервів і паштетів. Найбільше українських м'ясних консервів і паштетів надходить на ринок Молдови. Також значні обсяги продукції у 2017 році поставлені в Саудівську Аравію та Іран. У той же час найбільші обсяги продукції на український ринок м'ясних консервів і паштетів поставляються з Польщі та Чехії [1].

За оцінками аналітиків Data Bridge Market research світовий ринок м'ясних консервів зростатиме на 3,5% протягом прогнозованого періоду з 2022 по 2029 рік [9]. Експерти прогнозують, що світовий ринок м'ясних консервів до 2029 року становитиме мільйон доларів США. Тенденції та прогноз розвитку світового ринку м'ясних консервів до 2029 року представлені на рис. 2.

Україна має всі передумови для успішного розвитку експорту м'ясних паштетів: доступ до сировини, порівняно низькі виробничі витрати та географічну близькість до перспективних ринків. Інвестиції в модернізацію виробництва, сертифікацію продукції та

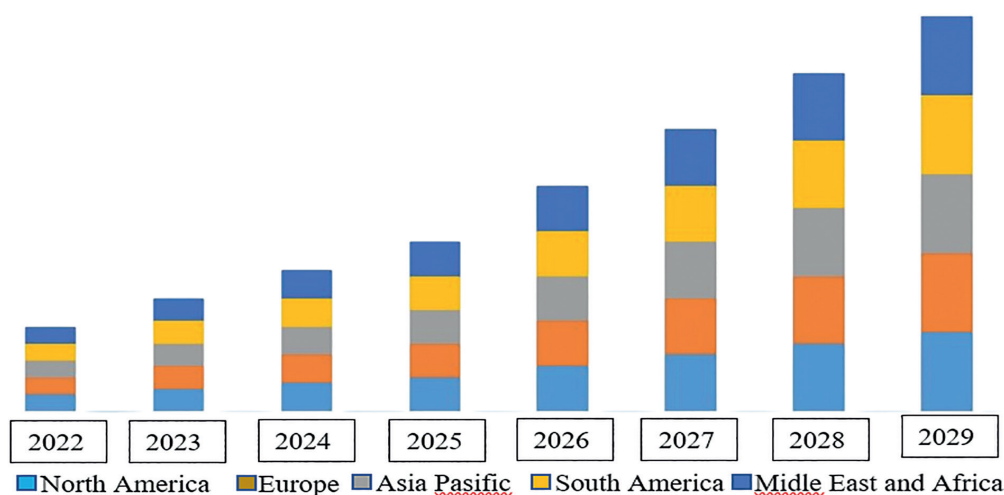


Рисунок 2 – Прогноз розвитку світового ринку м'ясних консервів до 2029 р.

Джерело: сформовано автором на основі [9]

маркетингові зусилля допоможуть українським виробникам зайняти стійкі позиції на міжнародному ринку, забезпечивши приплив валютних надходжень та розвиток харчової промисловості країни.

Висновки. Виробництво м'ясних паштетів в умовах скорочення виробництва м'яса є стратегічно важливим напрямом для забезпечення продовольчої безпеки, підвищення економічної ефективності переробки сировини та адаптації до екологічних викликів. Їхня доступність, універсальність і високий ступінь адаптації до мінливих умов роблять паштети важливим елементом продовольчого ринку в сучасних умовах. Україна має достатню

кількість ресурсів для виробництва м'ясних паштетів, включаючи м'ясо, субпродукти та інші інгредієнти. Однак стабільність постачання та якість сировини залишаються ключовими викликами для виробників. Основними викликами залишаються забезпечення стабільної якості продукції, модернізація виробничих потужностей, відповідність міжнародним стандартам та адаптація до змін у попиті. Інтеграція інноваційних рішень, розширення лінійки продукції з урахуванням сучасних споживчих трендів, а також активна участь у міжнародній торгівлі сприятимуть зміцненню позицій українських виробників на внутрішньому та світовому ринках.

Список використаних джерел:

1. Аналіз ринку м'ясних консервів і паштетів в Україні. URL: <https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-myasnyh-konservov-i-pashtetov-v-ukraine-2018-god> (дата звернення: 03.01.2025)
2. Виробництво м'яса в Україні впало майже на 20%. URL: <https://agro-business.com.ua/agrobusiness/item/25775-vyrobnystvo-miasa-v-ukraini-vpalo-maizhe-na-20protsent.html> (дата звернення: 02.01.2025).
3. Власенко І., Семко Т. М'ясопереробна галузь України: тенденції та перспективи. *Товари і ринки*. 2021. № 4. С. 16–25.
4. Деякі питання продовольчої безпеки : Постанова Кабінету Міністрів України від 5 грудня 2007 року № 1379. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1379-2007-%D0%BF#Text> (дата звернення: 01.01.2025).
5. Довгаль А.В. Розвиток м'ясопродуктового підкомплексу АПК України. *Економічний простір*. 2020. № 164. С. 31–37.
6. Маркіна І.А. Особливості функціонування та тенденції розвитку ринку м'яса та м'ясної продукції в Україні. *Український журнал прикладної економіки*. 2019. Том 4. № 4. С. 119–128.
7. Пасічний В.М., Топчий О.А., Ткач Н.І. Розробка технології паштету печінкового підвищеної харчової цінності. *Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі*. 2019. № 1(91). С. 47–53.
8. Родінова Н., Дергач А., Гудзь Г. Світова продовольча криза як наслідок російсько-української війни. *Економіка та суспільство*. 2022 № 40. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-40-25>
9. Світовий ринок м'ясних консервів зростатиме URL: <https://harch.tech/2022/10/21/svitivy-rynok-konserviv/> (дата звернення: 05.01.2025).
10. Сільське господарство України. Статистичний збірник 2022 р. Державна служба статистики України. Київ, 2023. 162 с.
11. Schnackel, W. Evaluation of konjas gels as fat substitutes meat “emulsion” products. *J. Meat Sci.* 2007. No. 53. P. 47–53
12. Jemenez – Colmenero, F. Healthier Lipid formulation approaches in meat – based functional foods. Technogical options for, replacement of meat fats by non – meat fats. *Trends Food Sci. and Technol.* 2007. V. 18. P. 567–578.

References:

1. Analiz rynku m'iasnykh konserviv i pashtetiv v Ukraini [Analysis of the market for canned meat and pâtés in Ukraine]. Pro-consulting. Available at: <https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-myasnyh-konservov-i-pashtetov-v-ukraine-2018-god> (in Ukrainian)
2. Virobnistvo m'yasa v Ukraini vpalo mayzhe na 20% [Meat production in Ukraine has fallen by almost 20%]. Agro-business: website. Available at: <https://agro-business.com.ua/agrobusiness/item/25775-vyrobnystvo-miasa-v-ukraini-vpalo-maizhe-na-20protsent.html> (in Ukrainian)
3. Vlasenko I., & Semko T. (2021). M'yasopererobna haluz' Ukraini: tendentsiyi ta perspektivi [Meat processing industry of Ukraine: trends and prospects]. *Tovari i rynki – Products and markets*, no. 4, pp. 16–25. DOI: [https://doi.org/10.31617/tr.knute.2021\(40\)02](https://doi.org/10.31617/tr.knute.2021(40)02) (in Ukrainian)
4. Deyaki pitannya prodovol'choyi bezpeki : Postanova Kabinetu Ministriv Ukraini vid 5 hrudnya 2007 roku, № 1379 [Some issues of food security: Resolution of the Cabinet of Ministers of Ukraine dated December 5, 2007, No. 1379]. Available at: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1379-2007-%D0%BF#Text> (in Ukrainian)
5. Dovhal' A. V. (2020). Rozvitok m'yasoproduktovoho pidkompleksu APK Ukraini [Development of the meat product subcomplex of the Ukrainian agro-industrial complex.]. *Ekonomichnyi prostir – Economic space*, no. 164, pp. 31–37. DOI: <https://doi.org/10.32782/2224-6282/164-5> (in Ukrainian)
6. Markina I. A. (2019). Osoblivosti funktsionuvannya ta tendentsiyi rozvitku rynku m'yasa ta m'yasnoyi produkt-siyi v Ukraini [Features of the functioning and development trends of the meat and meat products market in Ukraine]. *Ukrayins'kiy zhurnal prikladnoyi ekonomiki – Ukrainian Journal of Applied Economics*, no. 4(4), pp. 119–128. DOI: <https://doi.org/10.36887/2415-8453-2019-4-14> (in Ukrainian)
7. Pasichnyi V. M., Topchiy O. A., & Tkach N. I. (2019). Rozrobka tekhnolohiyi pashtetu pechinkovoho pidvishchennoyi kharchovoyi tsinnosti [Development of technology for liver pate of increased nutritional value]. *Naukoviy visnik Poltavskoho universitetu ekonomiki i torhivli*, no. 1(91). pp. 47–53. DOI: <http://doi.org/10.37734/2518-7171-2019-1-6> (in Ukrainian)

8. Rodinova N., Derhach A. Hudz' H. (2022). Svitova prodovol'cha kriza yak naslidok rosiys'ko-ukrayins'koyi viyni [The global food crisis as a consequence of the Russian-Ukrainian war]. *Ekonomika ta suspil'stvo – Economy and society*, no. 40. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-40-25> (in Ukrainian)
9. Svitoviy rinok m'yasnikh konserviv zrostatime [The global canned meat market will grow]. Harch.tech: website. Available at: <https://harch.tech/2022/10/21/svitivyy-rynok-konserviv/> (in Ukrainian)
10. Sil's'ke hospodarstvo Ukrayini [Agriculture of Ukraine]. (2023). Kyiv: Derzhavna sluzhba statistiki Ukrayini, 162 p. (in Ukrainian)
11. Schnackel W. (2007). Evaluation of konjas gels as fat substitutes meat “emulsion” products. *J. Meat Sci.*, no. 53, pp. 47–53.
12. Jemenez-Colmenero, F. (2007). Healthiner Lipid formulation approaches in meat – based functional foods. Technological options for, replacement of meat fats by non – meat fats. *Trends Food Sci. and Technol.*, no. 18, pp. 567–578.

Serhii Kondratskyi

Odesa National University of Technology

CURRENT PLANT FOR THE PRODUCTION OF MEAT PATES IN UKRAINE

The article presents an analysis of the meat products market and the prospects for its development. The meat industry in Ukraine has enormous potential and, as the most promising and attractive, will occupy a dominant place in the structure of the domestic food industry in the coming years. The Ukrainian market for meat and meat products is directly related to the assessment of the state of raw material supply for the meat processing industry. The dynamics of the development of the livestock industry are presented, it is established that this industry is losing its achieved positions every year; reducing the livestock population and, accordingly, the volume of meat production. Since the 2000s, the dynamics of the reduction of cattle and pigs has continued. The only industry in which there is an increase in production volumes is poultry farming. Changes in the dynamics of raising livestock have caused changes in the volumes and structure of meat production by main species. It is determined that the decrease in meat production due to economic, environmental and resource constraints poses the task of developing effective methods of processing raw materials for the domestic food industry. The production of meat pastes is becoming especially relevant, as it allows for the rational use of available meat raw materials, including offal, and the production of products with high nutritional value at minimal cost. The Ukrainian market for canned meat and pastes is largely determined by trends in the meat market, which today demonstrates a significant reduction due to the influence of negative internal factors, among which it is worth highlighting: the destruction of farms as a result of Russia's military invasion of Ukraine, a decrease in the volume of cattle and pig breeding, the deterioration of the epizootic situation in the country due to the spread of African swine fever (ASF), the increase in the cost of feed, low profitability of farm businesses, the lack of effective state programs to support them, etc. The advantages of pâté production in the conditions of a rapid decline in meat production in Ukraine are outlined, including the argument of economic accessibility for consumers, flexibility of composition and technology in production, consumer demand, prospects for innovative, technological development, and economic efficiency and the advantage of exporting domestic products to international markets.

Keywords: meat processing plants, canned meat and pâté market, production of meat and meat products, meat, pâtés, shortened production time.

Статтю подано до редакції 15.01.2025