

Наталія Олександрівна ТІХОНОВА

кандидат економічних наук, доцент,
викладач кафедри менеджменту,
Національний університет харчових технологій
вул. Володимирська, 68, м. Київ, 01601, Україна
E-mail: juzik_n@mail.ru
Телефон: +380442879409

**ФОРМУВАННЯ КАТЕГОРІАЛЬНОГО АПАРАТУ У СФЕРІ ВИЗНАЧЕННЯ РІЗНИХ ТИПІВ
ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

Тіхонова, Н. О. Формування категоріального апарату у сфері визначення різних типів харчових продуктів [Текст] / Наталія Олександрівна Тіхонова // Економічний аналіз : зб. наук. праць / Тернопільський національний економічний університет; редкол.: В. А. Дерій (голов. ред.) та ін. – Тернопіль : Видавничо-поліграфічний центр Тернопільського національного економічного університету «Економічна думка», 2014. – Том 15. – № 3. – С. 191-196. – ISSN 1993-0259.

Анотація

Вступ. В умовах зростаючої інтеграції національної економіки України у світову, серед актуальних економічних проблем особливо гостро постає потреба розробки теоретико-методичних положень та рекомендацій щодо ефективного формування оптимального категоріального апарату для визначення різних типів сучасних харчових продуктів, у тому числі і з урахуванням сучасних тенденцій у розвитку ринку харчових добавок.

Мета. Створення узагальненої класифікації сучасних типів харчових продуктів із подальшим наданням визначень цих типів, а також їх уточненням за рахунок можливості входження у склад продукту тих чи інших харчових добавок є основним завданням статті.

Результати. Проаналізовано та узагальнено вимоги, що сьогодні висувуються до всіх без винятку харчових продуктів, а саме: безпека та корисність для здоров'я споживачів; якість, відповідно до затверджених норм і стандартів; задоволеність споживачів властивостями продукту, складають підґрунтя для подальшого аналізу та створення сучасної, чіткої та зрозумілої не тільки науковцям, а і споживачам класифікації сучасних харчових продуктів. Визначення наведених у класифікації типів не тільки закриває питання неоднозначності використання термінів, а й дає можливість подальшого наукового дослідження та удосконалення останніх із додаванням особливих ознак при використанні різних видів харчових добавок.

Висновки. Розглянуті категорії дадуть змогу, по-перше, ліквідувати невизначеність використання існуючих сьогодні на побутовому рівні термінів, які вважаються споживачами синонімами, але такими не є. По-друге, завадять непорядним виробникам використовувати необізнаність споживачів у своїх цілях, а з іншого боку піднімуть рівень культури споживання харчових продуктів серед населення. По-третє, стане чітко зрозуміло, які саме продукти є продуктами майбутнього і на що орієнтуватися виробникам. Запропонований у статті розподіл харчових добавок передбачає перспективу розвитку цієї галузі за рахунок появи нових типів харчових добавок органічного походження.

Ключові слова: класифікація; типи харчових продуктів; сучасні харчові продукти; типізація; харчові інгредієнти; харчові добавки.

Наталія Александровна ТИХОНОВА

**ФОРМИРОВАНИЕ КАТЕГОРИАЛЬНОГО АППАРАТА В СФЕРЕ ОПРЕДЕЛЕНИЯ РАЗНЫХ
ТИПОВ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

Аннотация

Введение. В условиях возрастающей интеграции национальной экономики Украины в мировую, среди актуальных экономических проблем особенно острой становится необходимость разработки теоретико-методических положений и рекомендаций, касающихся эффективного формирования оптимального категориального аппарата для определения разных типов современных пищевых продуктов, в том числе и за счет принятия во внимание современных тенденций развития рынка пищевых добавок.

Цель. Создание обобщенной классификации современных типов пищевых продуктов с дальнейшим представлением определений этих типов, а также их уточнением за счет возможности вхождения в состав продукта тех или иных пищевых добавок, является основным заданием статьи.

Результаты. Проанализированные и обобщенные требования, которые выдвигаются ко всем без исключения пищевым продуктам, а именно: безопасность и полезность для здоровья потребителей; качество, соответствующее утвержденным нормам и стандартам; удовлетворенность потребителей свойствами продукта, создают основу для дальнейшего анализа и создания современной, четкой и понятной не только учёным, а и потребителям классификации современных пищевых продуктов. Определение приведенных в классификации типов не только закрывает вопрос неоднозначности использования терминов, а и даёт возможность дальнейшего научного исследования и усовершенствования последних за счет обретения продуктом особенных свойств при введении разных видов пищевых добавок.

Выводы. Рассмотренные категории дадут возможность, во-первых, ликвидировать неопределенность использования существующих сегодня на бытовом уровне терминов, которые считаются потребителями синонимами, но такими не являются. Во-вторых, помешают недобросовестным производителям использовать неосведомленность потребителей в своих целях, а с другой стороны поднимут уровень культуры потребления пищевых продуктов среди населения. В-третьих, позволят четко понять, какие именно продукты являются продуктами будущего и соответственно на что ориентироваться производителям. Предложенное в статье деление пищевых добавок предполагает перспективу развития этой отрасли за счет появления новых типов пищевых добавок, в частности органического происхождения.

Ключевые слова: классификация; типы пищевых продуктов; современные пищевые продукты; типизация; пищевые ингредиенты; пищевые добавки.

Natalia Oleksandrivna TIKHONOVA

PhD in Economics,
Assistant Professor of Department of Management,
National University of Food Technologies,
Volodumurska str., 68, Kyiv, 01601, Ukraine
E-mail: juzik_n@mail.ru
Phone: +380442879409

FORMING OF CATEGORICAL APPARATUS IN DEFINING DIFFERENT TYPES OF FOOD PRODUCTS

Abstract.

Introduction. In the conditions of increasing integration of national economy of Ukraine into the world one, the development of theoretical and methodological approaches and recommendations to effective forming of optimal categorial apparatus in the sphere of food products is one of the most important among the urgent problems in Ukraine. It will help to define different types of modern food products, which considerate modern tendencies in the development of food additives market.

The aim. The main objective of the article is to create a generalized classification of modern types of food products and provide definitions to each type and provide their further classification in case any food additives are added to product.

Results. The requirements, which are now imposed on all food products, such as food security and usefulness to consumers' health; quality, in accordance with approved standards; customer satisfaction with properties of the product are analyzed and summarized in the article. They are the foundation for further analysis and creation of a modern, clear and understandable classification of modern food products not only for scientists, but also for consumers.

The definitions, which are given in this classification covers not only the issue of ambiguity of using of the terms, but also provides an opportunity for further research and improvement of the past with the addition of special features using different types of food additives.

Conclusion. The considered categories will allow firstly to eliminate uncertainty of usage of the existing everyday terms that are considered by consumers as synonyms, but it does not coincide with the reality. Secondly, they allow to prevent the indecent manufacturers to use non-acquaintances for their own issues and on the other hand to raise the cultural level of food consumption among the population. Thirdly, they will allow to understand clearly what products are products of the "future" and therefore what the producers should orient for. Division of food additives, as proposed in the article, suggests the future development of the industry with the introduction of new types of food additives, particularly those of organic origin.

Вступ

Орієнтація України на стійкий розвиток та інтеграцію у світовий економічний простір потребує нових підходів щодо розвитку всіх галузей народного господарства, особливо агропромислового комплексу як однієї з провідних галузей спеціалізації національної економіки. На перший план виходять проблеми переходу від «споживчої» моделі господарювання до моделі стійкого розвитку. Активізація інтеграційних процесів вимагає підвищення якості харчових продуктів, у тому числі – і з урахуванням сучасних тенденцій у розвитку ринку харчових добавок.

Для розв'язання проблем якості харчових продуктів хоча б на галузевому рівні необхідно сформулювати відповідні методики та підходи. Насамперед це стосується категоріального апарату у сфері визначення різних типів харчових продуктів. Цих питань торкаються у своїх дослідженнях Н. Галеч'ян та Ю. Гусева. У своїх публікаціях вони піднімають питання лише часткової визначеності у чинному вітчизняному законодавстві різних типів харчових продуктів.

Сьогодні терміни, які використовуються для визначення багатьох типів харчових продуктів, є дискусійними в науковому аспекті, або взагалі виникли на побутовому рівні і вживаються без належного фахового обґрунтування. Актуальність зазначеної проблеми полягає у небезпеці невизначеності таких понять, яка надає можливість непорядним виробникам маніпулювати свідомістю споживачів, користуючись їх необізнаністю з цих питань. Крім того, немає чіткого наукового обґрунтування того, які (за походженням) харчові добавки можуть входити до складу того чи іншого харчового продукту.

Мета статті

Тому нами пропонується по-новому систематизувати сучасні підходи до класифікації харчових продуктів, скласти чітку, обґрунтовану, сучасну класифікацію, яка необхідна для забезпечення відповідності харчових продуктів встановленим вимогам та полегшення комунікації і взаємопорозуміння між виробниками та споживачами харчових продуктів. На основі складеної класифікації дати визначення тим типам харчових продуктів, які на сьогодні не визначені вітчизняним законодавством, та уточнити ці категорії відповідно до можливості входження в їх склад тих чи інших харчових добавок.

Виклад основного матеріалу

Сьогодні харчові продукти поділяються на декілька великих груп. До такого розподілу призвели об'єктивні обставини, до яких можна зарахувати еволюцію розвитку техніки та технологій виготовлення харчових продуктів, економічні, демографічні й фізіологічні особливості та потреби різних верств населення, а також якість та обсяги сировинних ресурсів. На сьогодні існує велика кількість різних класифікацій харчових продуктів як на рівні споживачів та виробників, так і на рівні науковців. Як результат здійсненого узагальнення, запропоновано авторський підхід до класифікації харчових продуктів (табл. 1)

Таблиця 1. Класифікація сучасних харчових продуктів за типами*

Екологічні				Застарілої філософії харчування		Генетично модифіковані	
Оздоровчого харчування		Функціональні			Баластні		Імітаційні
Органічні	Натуральні	Лікуваль-но-профілак-тичні	Збагачені				
							Для специфіч-них груп населення

*Складено автором

Слід зазначити, що, незалежно від приналежності до будь-якого типу, всі харчові продукти складаються із харчових інгредієнтів. Тому так важливо розглянути не тільки класифікацію самих продуктів, а й їх склад, який багато в чому пояснює таку класифікацію.

Харчові інгредієнти, які складають будь-який продукт, можна поділити на три групи: макроінгредієнти, мікроінгредієнти та харчові добавки, що вводяться спеціально в харчові продукти у процесі їхнього виготовлення й виконують технологічні функції, пов'язані з надаванням певних властивостей і/або збереженням якості.

Харчові добавки – це природні з'єднання, хімічні або синтетичні речовини, які самі по собі не вживаються у їжу, а додаються в неї для поліпшення якості сировини і готової продукції. Більшість із них не має харчового значення і в кращому випадку інертна для організму людини, в гіршому – біологічно активна.

Найбільш точне визначення харчовим добавкам дає Закон України “Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини”: “Харчова добавка – природна або синтетична речовина, яка спеціально вводиться в харчовий продукт у процесі його виготовлення для надання йому бажаних властивостей і (або) зберігання якості харчового продукту”. До харчових добавок не належать сполуки, що підвищують харчову цінність продуктів харчування: вітаміни, мікроелементи, амінокислоти [2]. За походженням харчові добавки розподіляють на три групи: природні речовини, аналоги природним речовинам і синтетичні речовини.

Обраною теоретичною основою для коректного визначення різних типів харчових продуктів (табл. 1) були відповідні вимоги до них. Уточнимо ці категорії відповідно до можливості входження в їх склад тих чи інших харчових добавок.

Класифікаційна характеристика харчових добавок (для м'ясопереробної галузі) відповідно до типізації продуктів наведена в табл. 2.

Інформація, запропонована в таблиці, свідчить про можливість удосконалення понятійного апарату у сфері визначення різних типів продуктів та диференціювання понять біопродукція, натуральна продукція та екопродукція за рахунок уведення у визначення додаткових ознак, тому що сучасні підходи до визначення не точно розділяють ці види продукції. На відміну від України, в країнах ЄС позначенням «біо-» або «еко-» маркують органічні продукти.

Небезпека для українських споживачів полягає саме в тому, що, купуючи товар з таким маркуванням, вони сподіваються на те, що ця продукція є органічною. Хоча насправді вона такою не є. Бо на сьогодні законодавчо визначеним є поняття лише «органічної продукції», але до тепер неврегульованим залишається її співвіднесення зі спорідненими категоріями.

На нашу думку, екопродукти (ЕП) – це продукти, що можуть містити різні комбінації всіх зазначених в табл. 2 добавок (незалежно від того, чи відносяться вони до класу органічних) та вироблені відповідно до екологічного законодавства. Тобто можна застосувати формулу:

$$\text{ЕП} = \text{екосировина} + \text{екоінгредієнти} + \text{екотехпроцес} \quad (1)$$

Продукти для оздоровчого харчування (ОзП) – це продукти, які можуть містити таку комбінацію харчових добавок (табл. 2) з основною сировиною без додавання специфічних інгредієнтів, що наслідком синергетичної взаємодії складових продукту є оздоровчий вплив на організм людини. Тобто можна застосувати формулу:

$$\text{ОзП} = \text{ЕП} - \text{синтетичні добавки та сполуки, що імітують природні} + \text{синергетичний ефект} \quad (2)$$

Органічні продукти (ОргП) – це продукти, які можуть містити весь набір харчових добавок тільки органічного походження в кількостях, нешкідливих для організму людини, та основну сировину тільки органічного походження. І випускаються на основі технологічного процесу, регламентованого законодавством про органічну продукцію. Вони визначаються за попередньою формулою із обов'язковим виконанням обмеження щодо органічного походження складових.

Натуральні продукти (НП) – це продукти, які можуть містити весь набір харчових добавок у кількостях, нешкідливих для організму людини (незалежно від того, чи відносяться вони до класу органічних), за винятком синтетичних добавок та сполук, що імітують природні. Можна застосувати формулу:

$$\text{НП} = \text{ОзП} - \text{органічні продукти} \quad (3)$$

Функціональні продукти (ФП) – це продукти, які можуть містити весь набір харчових добавок у кількостях, нешкідливих для організму людини (незалежно від того чи відносяться вони до класу органічних), та специфічні інгредієнти, які можуть сприятливо впливати на здоров'я людини, окрім впливу традиційних харчових речовин, що містить продукт. Тобто можна застосувати формулу:

$$\text{ФП} = \text{еко продукти} + \text{специфічні інгредієнти} \quad (4)$$

Таблиця 2. Застосування харчових добавок м'ясопереробними підприємствами відповідно до типізації продукції*

№	Харчові добавки	Типи продуктів									
		Застарілої філософії хачування	Еко продукти							Збагачені	Біо
			Оздоров. харч.	Натур.	Органічні продукти		Функціональні	Лікувально-профілактичні			
				Сучасний стан	Перспектива						
1	Соєві білки:										
1.1	ізоляти	+	+	+	-	+	+	+	+	+	
1.2	Концентрати:										
1.2.1	випускаються за стандартною технологією	+	+	+	-	+	+	+	+	+	
1.2.2	функціональні концентрати	+	+	+	-	+	+	+	+	+	
1.3	соєве борошно	+	+	+	-	+	+	+	+	+	
2	білки тваринного походження	+	+	+	-	+	+	+	+	+	
3	багатофункціональні суміші										
3.1	Пряноароматичні суміші										
3.1.1	Із вмістом тільки природних сполук	+	+	+	-	+	+	+	+	+	
3.1.2	Із вмістом сполук, що імітують природні	+	-	-	-	-	+	+	+	+	
3.2	Інші функціональні										
3.2.1	Із вмістом тільки природних сполук	+	+	+	-	+	+	+	+	+	
3.2.2	Із вмістом сполук, що імітують природні	+	-	-	-	-	+	+	+	+	
4	молочно-білкові компоненти										
4.1	У свіжому вигляді	+	+	+	-	+	+	+	+	+	
4.2	сухі										
4.2.1	Із вмістом тільки природних сполук	+	+	+	-	+	+	+	+	+	
4.2.2	Із вмістом сполук, що імітують природні	+	-	-	-	-	+	+	+	+	
4.3	концентровані										
4.3.1	Із вмістом тільки природних сполук	+	+	+	-	+	+	+	+	+	
4.3.2	Із вмістом сполук, що імітують природні	+	-	-	-	-	+	+	+	+	
5	яйця та яйцепродукти										
5.1	Яйця, меланж, жовток та білок	+	+	+	-	+	+	+	+	+	
5.2	Яєчний порошок	+	+	+	-	+	+	+	+	+	
6	Фосфати (фосфатні суміші)	+	-	-	-	-	+	+	+	+	
7	Підсилювачі смаку та аромату	+	-	-	-	-	+	+	+	+	
8	Харчові кислоти	+	-	-	-	-	+	+	+	+	
9	консерванти										
9.1	Природ. походження	+	+	+	-	+	+	+	+	+	
9.2	Синтетичні	+	-	-	-	-	+	+	+	+	
10	гідроколоїди										
10.1	Продукти життєдіяльності мікроорганізмів	+	+	+	-	+	+	+	+	+	
10.2	Тваринного походження	+	+	+	-	+	+	+	+	+	
10.3	Препарати, що отримані при переробці рослинної сировини	+	+	+	-	+	+	+	+	+	
11	харчові барвники										
11.1	Природ. походження	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
11.2	Синтетичні	+	-	-	-	-	+	+	+	+	

*Складено автором

Лікувально-профілактичні продукти – це продукти, які можуть містити весь набір харчових добавок у кількостях, нешкідливих для організму людини (незалежно від того чи відносяться вони до класу органічних), та вживаються на основі чітких лікарських вказівок з урахуванням конкретного захворювання, чи конкретної потреби в його профілактиці. Тобто можна застосувати формулу:

$$\text{ЛПП} = \text{ФП} + \text{рекомендації лікаря} \quad (5)$$

Збагачені продукти – це продукти, які можуть містити весь набір харчових добавок у кількостях, нешкідливих для організму людини (незалежно від того чи відносяться вони до класу органічних), та специфічні інгредієнти, які можуть сприятливо впливати на здоров'я людини, окрім впливу традиційних харчових речовин, що містить продукт, за винятком БАДів. Тобто можна застосувати формулу:

$$\text{ЗП} = \text{ФП} - \text{БАДИ} \quad (6)$$

Біопродукти (БП) – це продукти, які можуть містити весь набір харчових добавок у кількостях, нешкідливих для організму людини (незалежно від того, чи відносяться вони до класу органічних); з обов'язковим вмістом «умовно» корисних мікроорганізмів та пробіотиків. Тобто можна застосувати формулу:

$$\text{БП} = \text{ЗП} + \text{«умовно» корисні мікроорганізми та пробіотики} \quad (7)$$

Продукти «застарілої філософії харчування» (ЗФХ) – це продукти, які можуть містити весь набір харчових добавок у кількостях, нешкідливих для організму людини (незалежно від того, чи відносяться вони до класу органічних). Характерною рисою цих продуктів є те, що вони мають меншу споживчу цінність, ніж інші типи продуктів. Можна застосувати формулу:

$$\text{ЗФХ} = \text{ЕП} - \text{ОзП} - \text{ФП} \quad (8)$$

Аналіз таблиці 1 вказує на ідентичність харчових добавок, які можуть використовуватись при виробництві натуральної та органічної продукції, єдина різниця між цими видами продукції у сировині, яка для виробництва останньої повинна мати органічне походження.

Висновки

Отже, запропоновані в статті визначення сучасних типів харчових продуктів чітко позиціують їх відповідно до створеної класифікації і дають орієнтири виробникам на майбутнє. Розподіл харчових добавок за різними типами продуктів ураховує не тільки сучасний стан використовуваних сьогодні харчових добавок, а і є універсальним з точки зору розвитку наукової думки та господарської практики за рахунок уведення перспективних типів харчових добавок, зокрема органічного походження.

Список літератури

1. Галечьян, Н. *Экопродукты в современном мире [Текст] / Галечьян Н., Ю. Гусева // Продовольча індустрія АПК. – 2009. – №2. – С. 14-17.*
2. *Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини [Електронний ресурс] : закон України. – Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/191-15>.*

References

1. Galechyan, N. & Gyseva, Y. (2009). *Ecoproducts in the modern life. Product industry of agribusiness*, 2, 14-17.
2. *The law of Ukraine "On the quality and safety of food products and raw materials for food products". (n.d.). Retrieved April 15, 2014, from <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/191-15>*

Стаття надійшла до редакції 17. 03.2014 р.