

## ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ ТОВАРНОЇ КАТЕГОРІЇ БЕЗЛАКТОЗНИХ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ У ТОВ «ЕПІЦЕНТР К»

ДИКУН А., 2 курс ФТМ ДТЕУ,  
спеціальність «Підприємство та торгівля»,  
освітня програма «Категорійний менеджмент у ритейлі»

*У статті охарактеризовано особливості формування асортименту безлактозних молочних продуктів у ТОВ «Епіцентр К» та проаналізовано ступінь його новизни, також наведено результати оцінки якості даної продукції за органолептичними показниками.*

*The article characterizes the peculiarities of the formation of the assortment of lactose-free dairy products at Epicenter K LLC and analyzes the stage of its novelty, as well as the results of assessing the quality of these products based on organoleptic indicators.*

Актуальність дослідження безлактозних молочних продуктів на сучасному ринку пов'язана з кількома важливими аспектами. По-перше, зростання кількості людей з непереносимістю лактози, яка є ключовим компонентом звичайного молока та молочних продуктів, призводить до збільшення попиту на альтернативні продукти, зокрема на безлактозні молочні продукти. Це стимулює виробників до розширення асортименту та підвищення якості пропонованої продукції [1].

По-друге, зростаюча свідомість споживачів щодо свого здоров'я та харчування також впливає на вибір продуктів, що сприяє підвищенню попиту на продукти з покращеними характеристиками, включаючи безлактозні варіанти. Споживачі дедалі частіше віддають перевагу продуктам, що не містять шкідливих для них інгредієнтів, таких як лактоза, що створює нові можливості для розвитку ринку безлактозних продуктів. Крім того, розвиток ринку безлактозних молочних продуктів має важливе значення для підприємств харчової промисловості, таких як ТОВ «Епіцентр К», які прагнуть задовольнити зростаючі вимоги споживачів та зберегти свою конкурентоспроможність на ринку. В умовах високої конкуренції важливо не тільки запропонувати широкий асортимент продукції, але й забезпечити її високу якість, що задовольнить вимоги споживачів як за смаковими характеристиками, так і за дієтичними вимогами [1].

Метою роботи є дослідження формування товарної категорії безлактозних молочних продуктів в ТОВ «Епіцентр К». Для досягнення цієї мети передбачається здійснити комплексний аналіз існуючого асортименту безлактозних молочних продуктів у ТОВ «Епіцентр К», оцінити його новизну та якість на основі органолептичних показників, а також визначити ключові фактори, що впливають на споживчий вибір. Результати дослідження мають сприяти оптимізації асортиментної політики підприємства, підвищенню його конкурентоспроможності та задоволенню потреб споживачів з особливими дієтичними вимогами.

Об'єктом дослідження є безлактозні молочні продукти, які реалізуються в ТОВ «Епіцентр К».

Предметом дослідження є ринок безлактозних молочних продуктів та їх органолептичні властивості.

Ринок безлактозних продуктів в Україні демонструє значне зростання, зумовлене як збільшенням кількості споживачів з непереносимістю лактози, так і підвищенням інтересу до здорового харчування. Обсяг ринку щороку зростає на 10-15%, що свідчить про його динамічний розвиток.

Найбільшу частку ринку займає безлактозне молоко, яке становить приблизно 50% від загального обсягу продажів безлактозних продуктів. За ним слідує йогурти з часткою близько 30%, сири – 15%, а вершки та десерти займають близько 5%. Це свідчить про те, що

молоко є найпопулярнішим продуктом серед безлактозних товарів, завдяки своїй доступності та універсальності.

Динаміка зростання ринку залишається стабільною, з річним приростом у 7-10%. Основними факторами, що сприяють цьому зростанню, є активна маркетингова діяльність провідних виробників і підвищення обізнаності споживачів про користь безлактозних продуктів.

Серед ключових гравців на ринку варто відзначити компанію «Молочний альянс» з торговою маркою «Яготинське», яка займає близько 35% ринку безлактозного молока. Інші компанії, такі як «Галичина» та «Селянське», також активно збільшують свою частку на ринку, розширюючи асортимент і підвищуючи свою присутність у торгових мережах.

Загалом, ринок безлактозних продуктів в Україні перебуває в фазі активного розвитку, створюючи нові можливості для виробників та підвищуючи рівень конкуренції у цьому сегменті [2-5].

Безлактозне молоко залишається найпопулярнішим продуктом серед безлактозних молочних виробів, його частка в продажах стабільно зростає з 45,3% у 2021 році до 52,4% у 2023 році. Такий позитивний тренд свідчить про збільшення попиту на цей продукт, що може бути обумовлено як зростанням кількості споживачів з непереносимістю лактози, так і загальною тенденцією до здорового способу життя та вибору дієтичних продуктів.

Проте, безлактозні йогурти демонструють дещо іншу динаміку. Хоча в 2021 році їх частка складала 35,7%, у наступні роки вона почала знижуватися, досягнувши 33,5% у 2023 році. Це може свідчити про збільшення конкуренції на ринку йогуртів, що змушує споживачів переходити на інші види продукції, або про зниження інтересу до цього типу продукту серед цільової аудиторії.

Безлактозні сири також демонструють зниження частки в загальному обсязі продажів, що є досить значущим показником. У 2021 році вони займали 12,5% ринку, проте до 2023 року їх частка скоротилася до 8,9%. Можливо, це пов'язано з високою ціною цієї продукції або недостатнім різноманіттям асортименту, що обмежує вибір споживачів.

Дещо стабільніша ситуація спостерігається в сегменті безлактозних вершків. Їх частка у продажах поступово зменшувалася з 4,5% у 2021 році до 3,8% у 2023 році. Це зниження не є настільки значущим, як у випадку з сирами, але все ж вказує на певну стагнацію попиту на цей вид продукту.

Категорія інших безлактозних продуктів залишається найменшою за обсягами продажів, і її частка також демонструє тенденцію до зниження, з 2,0% у 2021 році до 1,4% у 2023 році. Це може бути пов'язано з тим, що інші безлактозні продукти є більш специфічними і менш затребуваними серед споживачів у порівнянні з молоком, йогуртами та сирами [3-5].

Аналіз безлактозної продукції трьох провідних брендів України («Галичина», «Селянське», «Яготинське») демонструє різноманіття їхнього асортименту, орієнтованого на задоволення потреб споживачів з непереносимістю лактози (табл. 1).

Таблиця 1

#### Асортимент безлактозних молочних продуктів, які реалізуються в ТОВ «Епіцентр К»

Група продуктів	Питома вага продажу, % 2021р.	Питома вага продажу, % 2022р.	Питома вага продажу, % 2023р.
Безлактозне молоко	45,3%	48,9%	52,4%
Безлактозні йогурти	35,7%	34,2%	33,5%
Безлактозні сири	12,5%	10,7%	8,9%
Безлактозні вершки	4,5%	4,1%	3,8%
Інші безлактозні продукти	2,0%	2,1%	1,4%

Для аналізу було взято зразки безлактозних молочних продуктів від таких компаній: Галичина, Яготинське, Селянське. Ці зразки були досліджені з точки зору їхнього складу, органолептичних характеристик та рівня новизни на ринку [6].

Усі ці продукти відзначаються високою якістю, відповідністю до вимог споживачів з непереносимістю лактози, а також оптимальними умовами зберігання, що дозволяє зберігати їхні органолептичні властивості протягом зазначеного терміну придатності (табл. 2).

Таблиця 2

### Характеристики маркування безлактозних молочних продуктів від провідних українських виробників

Найменування продукту	Бренд	Тип продукту	Склад	Жирність	Смакові добавки	Рекомендації щодо зберігання	Термін придатності
Йогурт безлактозний «Полуниця-банан»	Галичина	Йогурт	Молоко коров'яче безлактозне, цукор, фруктовий наповнювач (полуниця, банан), закваска йогуртова	2,5%	Полуниця, банан	Зберігати при температурі від +2°C до +6°C	21 день
Сир твердий безлактозний «Гауда»	Селянське	Сир твердий	Молоко коров'яче безлактозне, сіль, закваска сирна, фермент молокозсідальний мікробного походження	45%	-	Зберігати при температурі від +2°C до +8°C	90 днів
Молоко безлактозне 1,5%	Яготинське	Молоко питне	Молоко коров'яче безлактозне, нормалізоване	1,5%	-	Зберігати при температурі від +2°C до +6°C	7 днів
Сметана безлактозна на 15%	Галичина	Сметана	Вершки з коров'ячого молока безлактозні, закваска сметанна	15%	-	Зберігати при температурі від +2°C до +6°C	14 днів

Йогурт безлактозний «Полуниця-банан» від «Галичини» є класичним прикладом продукції, що поєднує натуральні інгредієнти з додаванням фруктових смакових добавок. Завдяки 2,5% жирності продукт зберігає свою легкість, а додавання полуниці та банана надає йому приємний смак, роблячи його популярним серед споживачів. Зберігання при температурі від +2°C до +6°C дозволяє зберігати свіжість продукту протягом 21 дня.

Сир твердий безлактозний «Гауда» від «Селянське» має високу жирність (45%) і не містить додаткових смакових добавок, що підкреслює його натуральність і насичений сирний смак. З огляду на вимоги до зберігання, продукт повинен зберігатися при температурі від +2°C до +8°C, що забезпечує тривалий термін придатності до 90 днів.

Молоко безлактозне 1,5% від «Яготинське» є питним продуктом з нормалізованою жирністю 1,5%, що робить його придатним для щоденного вживання. Це молоко має короткий термін придатності – всього 7 днів, що свідчить про його натуральність і мінімальну обробку. Продукт необхідно зберігати при температурі від +2°C до +6°C.

Сметана безлактозна 15% від «Галичина» характеризується середньою жирністю, що робить її універсальним продуктом для приготування різноманітних страв. Вона виготовляється з безлактозних вершків та закваски, що надає їй класичного сметанного смаку. Термін придатності продукту становить 14 днів за умови зберігання при температурі від +2°C до +6°C.

Аналіз органолептичних характеристик та рівня новизни безлактозних продуктів, вироблених компаніями «Галичина», «Яготинське» та «Селянське», показує їхню конкурентоспроможність на українському ринку (табл. 3).

Таблиця 3

### Органолептична оцінки якості безлактозних молочних продуктів, що реалізуються в ТОВ «Епіцентр К»

Зразок	Зовнішній вигляд	Смак	Запах	Консистенція	Типовість	Сума балів
Йогурт безлактозний «Полуниця-банан»	0,5	4,0	2,5	0,5	0,9	8,4
Сир твердий безлактозний «Гауда»	0,5	5,0	3,0	0,5	1,0	10,0
Молоко безлактозне 1,5%	0,4	4,0	2,5	0,4	0,8	8,1
Сметана безлактозна 15%	0,4	4,5	3,0	0,4	0,8	9,1

Продукція «Галичина» вирізняється м'яким, присмним смаком з легким солодкуватим відтінком, що виникає через розщеплення лактози, типовим молочним ароматом, кремовою текстурою та чистим білим кольором з легким блиском. Ця компанія активно розширює свою лінійку безлактозних продуктів, що підвищує інтерес споживачів до їхньої продукції.

Молоко від «Яготинське» має нейтральний смак, ближчий до традиційного молока, з характерним молочним ароматом, гладкою та однорідною консистенцією. Виробник зберігає високу якість своєї продукції та пропонує нові варіанти пакування, що додає зручності для споживачів.

«Селянське» вирізняється насиченим смаком з вираженою молочною ноткою, легким приємним молочним ароматом, трохи густішою текстурою та чистим білим кольором. Продукція цього бренду позиціонується як натуральна та екологічна, що привертає увагу прихильників здорового харчування.

Таким чином, усі три компанії пропонують якісні безлактозні продукти з різними органолептичними характеристиками, що дозволяє їм успішно конкурувати на ринку, забезпечуючи споживачів високоякісними та інноваційними продуктами.

У результаті проведеної оцінки якості безлактозних молочних продуктів, реалізованих у ТОВ «Епіцентр К», вдалося встановити, що всі обрані зразки демонструють високий рівень якості, що підтверджується відповідними балами.

Сир твердий безлактозний «Гауда» отримав найвищу оцінку – 10,0 балів. Це свідчить про те, що даний продукт має відмінні органолептичні характеристики. Він відрізняється насиченим смаком, приємним молочним ароматом, та однорідною текстурою, що повністю відповідає вимогам споживачів, які шукають якісний безлактозний сир. Висока оцінка типовості підтверджує, що продукт повністю відповідає вимогам для даної категорії.

Йогурт безлактозний «Полуниця-банан» отримав 8,4 бала, що також є хорошим результатом. Цей йогурт характеризується гармонійним поєднанням смаку фруктів та молочної основи, з приємним ароматом полуниці та банана. Текстура йогурту є гладкою та кремовою, що забезпечує приємне відчуття при вживанні. Продукт також має високу типовість, що свідчить про його відповідність очікуванням споживачів.

Молоко безлактозне 1,5% отримало 8,1 бала, що свідчить про його хорошу якість. Це молоко має характерний молочний смак, злегка солодкуватий, який добре сприймається

споживачами. Запах і текстура молока також отримали високі оцінки, що свідчить про його натуральність та відповідність вимогам.

Сметана безлактозна 15% показала результат у 9,1 бала, що є дуже хорошим показником. Ця сметана має приємний вершковий смак і аромат, густу, кремову текстуру, що робить її популярною серед споживачів. Висока оцінка типовості також підтверджує, що продукт відповідає вимогам до своєї категорії.

**Висновки.** Узагальнюючи результати дослідження, можна зробити кілька ключових висновків. Ринок безлактозних молочних продуктів в Україні демонструє стабільне зростання, що зумовлено як зростанням попиту серед споживачів з непереносимістю лактози, так і загальними тенденціями до здорового харчування. Обрані для дослідження продукти від провідних українських виробників («Галичина», «Яготинське», «Селянське») показали високий рівень якості, підтверджений результатами органолептичної оцінки.

Сир твердий безлактозний «Гауда» від «Селянське» отримав найвищу оцінку, що свідчить про його відмінні органолептичні характеристики та високу відповідність стандартам якості. Йогурт безлактозний «Полуниця-банан» від «Галичина» та сметана безлактозна 15% також отримали високі бали, що підтверджує їхню популярність серед споживачів завдяки гармонійному поєднанню смаку, текстури та аромату. Молоко безлактозне 1,5% від «Яготинське» показало хороші результати, підтверджуючи свою позицію на ринку як якісний та доступний продукт для щоденного вживання. Всі досліджувані продукти мають високі показники типовості, що свідчить про їх відповідність очікуванням споживачів та стандартам якості для безлактозних молочних продуктів.

Таким чином, результати дослідження підтверджують, що безлактозні молочні продукти, які реалізуються в ТОВ «Епіцентр К», є високоякісними та відповідають вимогам споживачів. Це свідчить про ефективність виробничих процесів та вибірковість у формуванні асортименту продукції. Продукти, які були оцінені, не потребують значних змін у закупівельній політиці підприємства, що дозволяє зосередитись на подальшому розширенні асортименту та підтримці високих стандартів якості.

### Список використаних джерел

1. Інноваційні технології виробництва безлактозних молочних продуктів. / Н. М. Сирохман, І. В. Ковальчук. – Львів: ЛНУВМБТ ім. С. З. Гжицького, 2022. – 180 с.
2. Безлактозні продукти: ринок, технології, перспективи. / За ред. О. В. Кучеренко. – Київ: НУХТ, 2023. – 256 с.
3. Маркетингові стратегії просування безлактозних продуктів на українському ринку. / О. І. Петренко, М. В. Шевченко. – Харків: ХДУХТ, 2024. – 200 с.
4. Ukraine: Dairy and Products Annual / USDA Foreign Agricultural Service. 2023. URL: <https://fas.usda.gov> (дата звернення: 09.09.2024).
5. Ukraine Milk Market 2024 / StrategyHelix. 2024. URL: <https://store.strategyh.com> (дата звернення: 09.09.2024).
6. Органолептична оцінка якості безлактозних молочних продуктів. / Л. О. Бондаренко, В. І. Савченко. – Одеса: ОНАХТ, 2023. – 150 с.

Робота виконана під науковим керівництвом канд. техн. наук, доцента  
ВЕЖЛІВЦЕВОЇ С. П.