

Обсяги експорту-імпорту продукції для годівлі тварин та їх результат \*

Показники	2010	2011	2012	2013
Експорт, тис. т	8,6	13,3	15,7	19,9
Імпорт, тис. т	135,4	140,1	153,9	166,7
В т.ч. Європа	106,6	97,6	107,6	114,0
Експорт, млн. дол.	5,4	8,1	10,7	15,9
Імпорт, млн. дол.	178,3	209,8	242,7	265,4
Сальдо, млн. дол.	-172,9	-201,7	-232,0	-249,5

\* Складено і розраховано за даними [5]

**Висновки.** Аналіз різних аспектів структури експорту агропродовольчої продукції дає підстави зробити наступні висновки:

1. Експорт агропродовольчої продукції носить переважно сировинний характер.
2. Розвинені країни Європи імпортують головним чином сировинні ресурси. Проте останнім часом спостерігається тенденція до збільшення експорту готових харчових продуктів, що відповідають

вимогам ЄС і для виробництва яких в Україні існують великі можливості.

3. Підприємства України значно наростили експорт своєї продукції до країн Африки та Азії, які останнім часом збільшують її споживання.

4. Зростання експорту, а також розвиток імпортозаміщення можуть значно поліпшити результати зовнішньої торгівлі.

#### Література

1. Власюк О. С. Виклики та загрози фінансовій безпеці України на середньострокову перспективу / О. С. Власюк // Фінанси України. – 2012 - № 5. – С. 3-13.
2. Басюркіна Н. Й. Особливості розвитку зернового господарства України / Н. Й. Басюркіна // Економіка харчової промисловості. – 2014. - № 1. – С. 54-60.
3. Нелеп В. М. Перспективи експорту продукції сільського господарства і харчової промисловості України / В. М. Нелеп, О. М. Висоцька // Економіка АПК. – 2014. - № 3. – С. 72-78.
4. Маслак О. Інвестиції в АПК / О. Маслак // Пропозиція. – 2014. - № 1. – С. 30-34.
5. Державна служба статистики України [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>.



УДК 658.1

**ІВАНЧЕНКОВ В.С., аспірант**

Інститут проблем ринку та економіко-екологічних досліджень НАН України, м. Одеса

## СТРАТЕГІЧНИЙ ОРІЄНТИР РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВ ПЛОДООВОЧЕВОЇ КОНСЕРВНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

Проведено оглядовий аналіз стану розвитку підприємств плодоовочевої консервної промисловості в Одеській області. Досліджено особливості технологічного процесу виробництва консервів. Визначено основні напрями стратегічного розвитку консервної галузі.

**Ключові слова:** консервна промисловість, оглядовий аналіз, технологічний процес, стратегічний розвиток, екологічно чиста продукція

An overview analysis of fruit and vegetable canning industry enterprises in the Odessa area. The features of the technological process of canning. The main directions of strategic development of the canning industry.

**Keywords:** canning industry, survey analysis, technological process, strategic development, ecologically net products

**Вступ.** В умовах економічної та політичної кризи в Україні відсутній чіткий системний підхід до розробки стратегії економічного розвитку харчової промисловості. Зазначимо, що плодоовочева консервна промисловість потребує постійної і неослабної уваги, як виробництво, яке відрізняється різноманітністю сировини, безліччю технологічних процесів та їх параметрів. До того ж виробництво консервів тісно пов'язане із розвитком агропромислового ком-

плексу в цілому, адже залежить від якості та наявності сільськогосподарської сировини.

Питання формування стратегій агропромислового розвитку багато разів піднімалися науковцями Антофій Н.М. [1], Басюркіною Н.Й. [2], Крисановим Д.Ф. [3], Могильним О.М. [4], Онищенко К.М. [5], Топіхою В.І. [6], Шаповаловою І.О. [7] та іншими.

Багато уваги приділялось консервній галузі з питань державного регулювання, розвитку сиро-

винної бази, кооперації з сільгоспвиробниками. Але «необхідно не просто коректувати стан виробництва, а рішуче оновлювати стратегію і тактику» [1]. На наш погляд, в умовах сучасної жорсткої конкуренції та боротьби за екологічно чисту продукцію особливу увагу необхідно приділяти інноваційному розвитку підприємств галузі. Аналіз особливостей діяльності підприємств консервної промисловості надасть можливість сформулювати стратегію їх інноваційного розвитку з урахуванням регіональних особливостей.

**Постановка завдання.** Провести оглядовий аналіз стану розвитку підприємств плодоовочевої консервної промисловості в Одеській області. Дослідити особливості технологічного процесу виробництва консервів. Визначити основні напрями стратегічного розвитку консервної галузі.

**Результати.** Розвиватися інтенсивно плодоовочева консервна галузь України почала з 70-х років ХХ сторіччя, найвищих обсягів виробництва тут досягнуто в 1986-1989 рр. Обсяг виробництва на той час складав приблизно 3,9 млрд. муб. на рік. Ефективність розвитку консервної галузі забезпечувалась:

- наявністю державних капіталовкладень держави на будівництво і технологічне оснащення консервних заводів;
- достатніми обсягами постачання сировини, насамперед, за рахунок спеціалізованих сільських господарств (колгоспів та радгоспів);
- державним регулюванням цін на консервну продукцію: за рахунок знижок і надбавок на низько- і високорентабельні види продукції показник рентабельності вирівнювався і складав в середньому 4-5%;
- наявністю гарантованого каналу збуту продукції за рахунок державних замовлень;
- успішною діяльністю споживчої кооперації України у сфері заготівель сировини у населення, її переробки та реалізації готової продукції в мережі магазинів власної системи і вивезення частини її за межі України;
- будівництвом заводів і цехів у колгоспах і радгоспах, тобто у джерел сировини, що забезпечувало цим господарствам додаткові грошові надходження від реалізації продукції переробки овочів і фруктів.

На сьогоденному етапі розвитку за відсутності державної підтримки підприємствам галузі необхідно шукати інші шляхи зростання рентабельності та будувати стратегію свого розвитку на науково-обґрунтованих підходах.

В Україні плодоовочеконсервна промисловість в багатьох областях має профілююче значення. За обсягом реалізованої продукції, чисельністю працюючих та вартістю основних засобів їх питома вага в промисловому комплексі країни становила у 2010 р. відповідно 15,5 %, 14,6 та 5,2 %.

Продукція цієї підгалузі забезпечує населення високовітамінізованим, оздоровлюючим харчуванням, адже її сировину одержують безпосередньо із самої природи. Фрукти, овочі та ягоди є важливим джерелом вуглеводів, органічних кислот, мінеральних солей і вітамінів, але їх споживання у свіжому

вигляді обмежується через сезонність і територіальні відмінності природних умов. Тому консервування дозволяє забезпечити їх споживання у міжсезонний період. Особливо це є важливим для західних та північних регіонів країни.

Консерви є одним з найважливіших видів товарів широкого вжитку. Світове виробництво консервів у 2012 р сягнуло за відмітку 150 млрд. доларів США.

В Криму, Херсонській і Одеській областях виробляють біля 40% всіх плодоовочевих консервів. Виробництво овочів та фруктів розвинуте також на сході України, зокрема в Запорізькій, Полтавській, Донецькій областях.

В Україні склалася певна спеціалізація у виробництві плодоовочевих консервів. Переробні підприємства Центру і Заходу виробляють в основному фруктові консерви, а Південний район спеціалізується на виробництві томатних консервів. Близько 16 % сумарного обсягу української овочевої консервації займає також продукція консервних підприємств Одеської області, а також Миколаївської області - близько 7%. Основними виробниками цих регіонів виступають ПРАТ Виробниче об'єднання «Одеський консервний завод», який виробляє 70% загальнообласного обсягу овочевих консервів, а також Компанія «Сандора» і ЗАТ «Вознесенський консервний завод» в Миколаївській області.

Особливе місце в галузі завжди займало виробництво плодоовочевих консервів для дитячого харчування. Ця продукція має велике соціальне значення, оскільки раціональне харчування є важливим чинником збереження здоров'я дітей та їх гармонійного розвитку.

Основними виробниками консервів в Україні є наступні підприємства:

- Компанія «Чумак» (торгова марка «Чумак») - займається консервуванням овочів, виготовленням соків та інших видів плодово-овочеконсервної промисловості;
- Група компаній «Верес» (торгова марка «Верес», Каневський, Черкаський, Хмельницький та Мукачевський заводи) - займається консервуванням овочів за особливою технологією - консервування "по-домашньому";
- ВАТ Виробниче об'єднання «Одеський консервний завод» (торгова марка «Господарочка») - виготовляє овочеві та плодові консерви, соки, пюре, кетчупи, халву та риби консерви;
- ТОВ «Ніжинський консервний комбінат» (торгова марка «Ніжин») - виготовляє консервацію, соуси, соки, соління;
- ВАТ «Вінницький консервний завод» (торгова марка «VinCan») - займається виготовленням ікри, варення, джемів, повидла, овочевих консервів, рибних та м'ясних консервів, томатних соусів та кетчупів;
- Компанія «Сандора» (торгова марка «Sandora», консервний завод в Херсонській області та два виробничих комплекси в Миколаївській області - займається виготовленням найрізноманітніших соків з плодів та ягід;
- ПРАТ «Одеський консервний завод дитячо-

го харчування», що входить у великий соковий холдинг «Вітамарк – Україна» (торгові марки «Jaffa», «Наш сік», «Просто фрукти», «Джусік»). Це підприємство – один з найбільших заводів по виробництву консервів для дитячого харчування. Його соки в білій упаковці займають більше 14% сокового ринку України;

- Дочірнє підприємство «ВКС – Соки» (торгова марка «Смак», Ніженський ГМЗ) – виготовляє соки та продає їх за доступними для споживача цінами; консервний завод «Іллічівський»; «Вінні» – займається виготовленням соків з натуральних продуктів.

Основні види плодоконсервної продукції, які випускають основні консервні заводи Одеської області наведені в табл. 1.

Як показують дані цієї таблиці основними видами продукції є овочеві та плодові консерви, пюре, варення, соки, що вказує на необхідність розширення асортименту за рахунок, наприклад, сушених та заморожених овочів та фруктів.

Економічна ефективність галузі в Україні зумовлюється рядом умов макро- і мікро-зовнішнього, а також внутрішнього маркетингового середовища підприємства. В останні роки політичні умови в нашій країні характеризувалися нестабільністю, відсутністю захисту інтересів товаровиробників з боку держави, її інертним ставленням до розвитку різних форм власності та господарювання.

Акціонування консервних підприємств теж не принесло позитивних результатів.

Крім того, на діяльність підприємств галузі згубно впливають нестабільність фінансової системи (коливання курсу національної валюти, інфляційні процеси тощо), а також погіршення демографічної ситуації в державі, яке проявляється, зокрема, в підвищенні частки громадян пенсійного віку і скороченні працездатного населення.

Негативний вплив науково-технічних факторів у галузі проявляється в тому, що більшість її підприємств увійшли в ринкові умови з вкрай фізично зношеними і морально застарілими основними фондами. В 1999 р. їх зношення становило в середньому 40-50%, а в 2008 – 62% [9].

Відсутність інвестування та технічного переоснащення заводів, їх фінансова неспроможність самостійно оновлювати основні фонди тільки ускладнює ситуацію. Процес заміни фондів ускладнюється ще й тим, що на устаткування вітчизняного походження припадає лише 47 %. За відсутності валютних коштів технічне переоснащення більшості підприємств галузі практично виключається, що ускладнює інноваційні процеси.

Аналізуючи тенденції розвитку підприємств консервної промисловості слід визначити, що велике значення має вплив природних факторів. Так, роки, неврожайні для томатів або іншої овочевої та садової продукції, спричиняють дефіцит відповідної сировини, що вимагає додаткових зусиль для її залучення з інших регіонів і, зрештою, призводять до зростання витрат виробництва.

Ефективність діяльності консервних підприємств великою мірою залежить від їх взаємодії з суб'єктами і факторами мікроекономічного середовища. Зокрема, постачальники сировини та матеріальних ресурсів значною мірою зумовлюють ритмічність їх роботи, обсяг виробничих затрат, якість продукції тощо. Вирішальним фактором розвитку і розміщення плодовоовочеконсервної промисловості є сировинний. Це пояснюється передусім тим, що овочі та фрукти зберігаються недовго і є малотранспортабельними.

Останнім часом до числа найважливіших факторів розміщення харчової промисловості входить екологічний фактор. Загальне забруднення довкілля, яке посилюється, змушує виробника приділяти підвищену увагу як якості сировини, так і санітарно-екологічним умовам виробництва харчових продуктів.

Особливо вплив екологічного фактору відчувається в умовах, коли споживачі консервної продукції вимагають від виробника не тільки високої якості переробки, але й використання екологічно чистої сировини.

За період з 1991 р. та до цього часу в області збудовано та реконструйовано 5 консервних заводів, які було введено в дію:

- Одеській консервний завод - потужністю 75,0 муб. (мільйонів умовних банок);
- Одеській завод дитячого харчування - потужністю 62,0 муб.;
- Вінницький консервний завод – потужністю 35,0 муб.;
- Кодимський консервний завод - потужністю 19,9 муб.;
- Іллічівський консервний завод - потужністю 19,4 муб.

На сучасному етапі розвитку рослинництва сільгоспвиробники здійснюють удобрення ґрунту різними хімікатами, які потім під час росту рослин всмоктуються у плід, і в процесі споживання залишають відбиток на здоров'ї людини. Такий підхід створює серйозний бар'єр для розвитку екологічно чистого продукту консервної галузі.

Внутрішній ринок насичений імпортною продукцією. Виробники сировини пропонують інші шляхи: використовують різного роду стимулятори росту, «прискорювачі» росту, обпилювачі тощо. А усі ці засоби забруднюють продукцію і, одночасно, впливають на український ринок консервної продукції.

Виробництво плодоовочевих консервів в Одеській області, тис. т.

Види плодоовочевих консервів	Роки								
	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Соки фруктові та овочеві, нектари	70,3	70,3	111,8	146,4	204,1	221,5	193,3	202,1	211,5
у тому числі соки (крім апельсинового) натуральні	50,1	51,1	61,3	75,8	112,2	119,3	59,5	82,2	99,3
з них сік томатний	6,8	7,8	18,9	19,7	11,3	17,2	18,1	19,3	21,2
Овочі консервовані натуральні	12,5	14,5	24,0	24,0	29,9	20,2	24,8	26,9	28,2
у тому числі									
томати консервовані, цілі або розрізані на частини	0,1	0,1	0,1	0,2	-	-	-	-	-
пюре томатне не консервоване	1,3	1,3	1,2	0,5	4,6	0,1	0,2	0,6	0,8
пюре томатне консервоване	9,2	9,2	16,8	13,3	14,5	9,0	11,8	12,5	13,0
Капуста квашена, горох, боби, спаржа, ма-слини, кукурудза цукрова консервовані	-	-	0,1	2,1	3,0	4,2	6,8	7,0	8,2
овочі та суміші овочеві інші, не заморожені	3,9	3,9	5,3	7,5	7,3	6,9	5,9	6,3	7,9
Овочі, фрукти, гриби, горіхи, консервовані з доданням оцту чи оцтової кислоти	0,8	0,8	1,4	3,7	3,7	2,1	4,3	4,7	5,1
у тому числі огірки, томати	0,6	0,6	1,4	3,6	3,7	2,1	4,2	4,7	5,1
Джеми, желе фруктові, пюре та пасти фруктові чи горіхові	6,0	6,0			3,8	3,4	1,8	3,1	8,9

Джерело: на підставі [8]

Наразі інвестиції треба спрямувати на впровадження технологій з виробництва екологічно чистої продукції. По-перше, ціни на екологічно чисту продукцію значно вищі. По-друге, такий підхід сприяє вирішенню соціальної задачі суспільства. Впровадження в практику функціонування плодоовочеконсервної промисловості принципів екологічно чистого виробництва є стратегічним напрямом державної та регіональної політики.

Дуже важливою задачею для консервного виробництва є якість готового продукту. «Відсутність ефективної системи ринкового нагляду об'єктивно спричиняє зниження відповідальності виробників перед споживачем, масовий випуск фальсифікованої, неякісної та небезпечної продукції» [3].

Підприємства харчової промисловості є джерелами впливу на довкілля. Реалізація природоохоронних програм стикається як з техніко-технологічними і фінансовими проблемами, так і з організаційно-економічними і нормативно-правовими протиріччями.

Таким чином, головним питанням стратегічного розвитку підприємств плодоовочевої консервної промисловості є:

- удосконалення теоретичних і науково-методичних підходів до планування, впровадження і управління реалізацією інноваційних проектів;
- розробка методів інтегральної оцінки інноваційного рівня підприємств як інформаційної основи визначення пріоритетних і економічно ефективних напрямів державного фінансування інноваційних заходів,
- розробка механізму стимулювання інноваційної діяльності.

Для реалізації такої стратегії необхідно реформувати систему господарських мотивацій фінансово-господарської діяльності. На сьогоднішній день проблема забезпечення ефективності виробництва повинна розглядатися не лише з позиції отримання стабільного прибутку, а і з позиції забезпечення потреб споживача в екологічно чистому інноваційному продукті харчування.

З другого боку, інноваційне вдосконалення виробництва має бути націлене і на економію витрат. Ця мета досягається за рахунок впровадження ресурсозберігаючих технологій та використання комплексної переробки сировини. Економії витрат можна досягти також за рахунок зниження витрат від транспортування сировини. Адже сировина консервної промисловості має нетривалий термін зберігання, дуже скоро втрачає свої властивості під час недбалого збирання, зберігання та транспортування. Наближення сировинної бази до пунктів переробки сировини – дієвий шлях до економії витрат і, як наслідок, зростання ефективності виробництва.

Окремо слід зупинитись на технологічних особливостях виготовлення консервної продукції:

1. Технологічний процес консервного виробництва тісно пов'язаний з наявністю великої кількості відходів: фруктові вижимки, плодови кісточки, насіння. Питома вага відходів в галузі складає в середньому 25-40 % маси перероблюваної сировини [10]. Відходи містять у собі цінні харчові речовини, а тому

можуть використовуватись на даному підприємстві як нова сировина чи напівфабрикати, переробляються для виготовлення інших харчових і технічних продуктів або реалізуються іншим підприємствам. Продуктами переробки відходів є халва, олійні кісточкові масла, повидло, джеми тощо. Таким чином, вирішення задачі економного використання сировини та матеріалів залежить від обраної схеми комплексного використання сировини.

2. Технологічні процеси в консервній галузі є водоемними. Вартість водозабезпечуючих фондів в загальній вартості основних фондів консервних підприємств в середньому складає 25 %. Тому ще одним джерелом економії є запровадження водо-економічних технологій.

3. Характерною особливістю технології плодоовочевих підприємств є послідовне виготовлення різних видів продукції на тому ж самому обладнанні, причому сировина і способи її переробки різні.

4. Технологічний процес виробництва консервів характеризується безперервністю, крім незначних перерв для миття апаратів невеликою тривалістю, як правило зміною, тому незавершене виробництво відсутнє.

5. Особливістю плодоовочевих консервних підприємств є і те, що вони технологічно попередільні, тобто продукція переробляється на цілому ряді послідовних стадій (переділів) виробництва: інспекція сировини, сортування, миття, механічна обробка, бланшування, фасування, укупорка, стерилізація, етикетування і пакування.

6. Важливою особливістю консервного виробництва є комплексний характер плодоовочевої сировини, з якої можна виготовити декілька видів як основної, так і побічної продукції і одночасно одержати придатні для використання відходи - вторинні матеріальні ресурси. Комплексна переробка сільськогосподарської сировини значною мірою впливає на організацію обліку витрат, оскільки при виготовленні декількох видів продукції з вихідної сировини виникає проблема прямого віднесення матеріальних витрат на собівартість продукції.

7. Різноманітна технологія переробки сільськогосподарської сировини та великий асортимент виготовлюваної консервної продукції обумовлює використання різноманітних видів тари для її розфасовки. Солоні та квашені овочі пакуються в бочки, сушені овочі та фрукти - в мішки, різноманітні консерви - в жерстяну та скляну тару (банки, пляшки, бутлі). Крім того, сучасні вимоги до зовнішнього вигляду продукції зумовлюють потребу використання одноразових видів тари, виготовленої за зразками передових закордонних підприємств. Різноманітність видів тари і способів пакування обумовлюють застосування різних облікових і калькуляційних одиниць і впливають на процес формування собівартості консервної продукції.

Усі вищезазначені особливості дозволяють зробити наступні висновки щодо стратегічних орієнтирів для підприємств консервної галузі на інноваційний розвиток, який передбачає:

- комплексний підхід до переробки сільськогосподарської сировини;

- розширення асортименту продукції за рахунок інноваційної продукції;  
 - запровадження інноваційних ресурсозберігаючих технологій;  
 - використання інноваційних логістичних схем;  
 - створення ефективної системи нагляду за якістю продукції.

**Висновки.** В процесі даного наукового до-

слідження проведено оглядовий аналіз стану розвитку підприємств плодоовочевої консервної промисловості в Одеській області; систематизовано особливості технологічного процесу виробництва консервів. Також визначено основні напрями стратегічного розвитку консервної галузі. Кожний із вищевказаних напрямків потребує розробки відповідного організаційно-економічного забезпечення, чому і будуть присвячені наші подальші дослідження.

### Література

1. Автофій Н. М. Проблеми розвитку плодово-овочеконсервних виробництв в сучасних умовах економіки України / Н. М. Автофій // Проблеми матеріальної культури. Економічні науки. – С. 109-112. - [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://dspace.nbuv.gov.ua>
2. Басюркіна Н. Й. Стратегія економічного розвитку галузей харчової промисловості (на прикладі плодоовочевої консервної промисловості України) / Автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. екон. наук: спец. 08.07.01 «економіка промисловості» / Н. Й. Басюркіна. – Одеса, Інститут проблем ринку та економіко-екологічних досліджень. – 2006. – 24 с.
3. Крисанов Д. Ф. Якість і безпечність харчової продукції / Д. Ф. Крисанов. - [Електронний ресурс] – Режим доступу: [http://abookz.com/book\\_141\\_page\\_2](http://abookz.com/book_141_page_2)
4. Могильний О. М. Регулювання аграрної сфери / О. М. Могильний. – Ужгород : ІВА, 2005. – 400 с.
5. Онищенко К. М. Зростаюча роль харчової промисловості в економіці Криму та шляхи підвищення ефективності роботи її підприємств / Автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. екон. наук: спец. 08.07.02 «економіка сільського господарства і АПК» / К. М. Онищенко. – Сімферополь, Кримський державний аграрний університет. – 1999 р. – [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://dspace.nbuv.gov.ua>
6. Топіха В. І. Сучасні тенденції розвитку і напрями підвищення ефективності функціонування агроформувань Херсонської області / В. І. Топіха, С. В. Білоусова // Вісник аграрної науки Причорномор'я. — 2010. — Вип. 1 (52). Т. 1. — С. 48-55.
7. Шаповалова О. І. Вплив глобальних та регіональних тенденцій на зовнішню політику України // Щорічник «Зовнішня політика України 2010: стратегічні оцінки, прогнози та пріоритети», §1 (Розділ I), К.: Стилос, 2011. – С. 7-24.
8. Статистичний щорічник Одеської області за 2010 рік. – Одеса : Головне управління статистики, – 2011. – 540 с.
9. Скляр Л. Б. Проблеми екологізації діяльності підприємств харчової промисловості / Л. Б. Скляр // Вісник соціально-економічних досліджень : зб. наук. праць. Одеса, 2010. – Вип. 40. – С. 394-397.
10. Какутич Е. Ю. Устойчивое развитие и экологическая безопасность общества в экономических трансформациях. Монография / Е. Ю. Какутич // под редакцией проф. Е. В. Хлобыстова. – Симферополь. Предприятие Феникс, 2010. – 585 с.



УДК 338.24.

**КОЗАК К.Б., канд. екон. наук, доцент**  
 Одеська національна академія харчових технологій

## **ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОДОВОЛЬЧОЇ БЕЗПЕКИ ЯК ОСНОВИ ЖИТТЄЗАБЕЗПЕЧЕННЯ Й ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ЖИТТЯ НАСЕЛЕННЯ**

Статтю присвячено дослідженню продовольчої безпеки держави та її регіонів.

**Ключові слова:** безпека, продовольча безпека, продовольча незалежність, економічна безпека, національна безпека

The article is devoted to the food security of the state and its regions.

**Keywords:** security, food security, food sovereignty, economic security, national security