

<https://doi.org/10.36818/2071-4653-2022-1-1>

УДК 641-057.68:[338.48-52:796.5]

JEL L83, L66

С. С. Беляєва

кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри туризму

та готельно-ресторанної справи Черкаського державного

технологічного університету, м. Черкаси

e-mail: bel_svetl@ukr.net

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-4614-4873>

О. А. Старинець

кандидат філологічних наук, доцент, доцент кафедри

туризму та готельно-ресторанної справи Черкаського

державного технологічного університету, м. Черкаси

e-mail: bur_elena@ukr.net

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-1915-8305>

І. В. Герман

старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Черкаського державного технологічного університету, м. Черкаси

e-mail: iherman75@ukr.net

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0003-1855-2615>

**СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКІСНИМ ХАРЧУВАННЯМ
АКТИВНИХ ТУРИСТІВ**

Акцентовано увагу на секторі виробництва сублімованих продуктів і страв в Україні. Визначено сучасні тенденції у сфері забезпечення якісним харчуванням активних туристів та аргументовано чинники доцільності використання та популяризації сублімованих продуктів. Узагальнено аргументи щодо актуальності забезпечення споживчого ринку сублімованими харчовими продуктами, ураховуючи потреби активних туристів і різних сфер діяльності. Доведено, що переваги споживання продуктів і страв, виготовлених за технологією сублімації, відповідають високим стандартам якості. Зроблено висновки, що ринок виробництва сублімованих продуктів харчування в Україні ще недостатньо розвинений, потребує інвестиційної підтримки та популяризації на споживчому ринку. Розглянуто особливості та переваги застосування технології сублімації на прикладах наявних в Україні суб'єктів господарювання та відомих торгових марок. Акцентовано увагу на потребі в активному пошуку зацікавлених споживачів, у розширенні партнерства між підприємствами-виробниками сублімованих продуктів в Україні, виробниками якісної сировини та представниками торговельно-логістичної мережі, а також на важливості участі в ініціюванні та виконанні соціально орієнтованих екологічних проєктів щодо сприяння раціональному використанню пакувальних матеріалів після споживання сублімованих страв.

Ключові слова: активні туристи, космічне харчування, натуральні продукти, сублімація, туризм, якісна їжа.

Belyayeva S., Starynets O., Herman I. Modern trends in providing quality food for active tourists

The work focuses on the manufacturing of freeze-dried products and dishes in Ukraine. The purpose of the study is to identify current trends to ensure quality nutrition for active tourists and well-founded reasons for the use and promotion of freeze-dried products. Information and analytical methods, methods of comparison, systematization, generalization, etc. were used during the research. The article summarizes the arguments about the relevance of providing the consumer market with freeze-dried products and dishes, taking into account the needs of active tourists. The basis of the study led to the conclusions that the market for freeze-dried food production in Ukraine is still underdeveloped and requires investment support and popularization in the consumer market. The examples of the production capacities of the corresponding companies for the manufacturing of fast food products using freeze-drying technology studied in the work meet modern requirements due to the introduction of innovative technologies for the operation of modern equipment, both foreign and domestic. The article proves that the benefits of consuming products and dishes produced based on freeze-drying technology meet high-quality standards. The expediency analysis of the use of freeze-dried products for active tourists on the basis of the analysis of various kinds of sports tourism needs is carried out. Conclusions are made on the lack of freeze-dried products advertising, limiting the consumer market niche segment and the expediency of developing strategic plans for freeze-dried products manufacturing, consumer search and consumer market saturation with quality freeze-dried foods based on price differentiation. Emphasis is placed on the importance of active support of the movement for a clean environment by food manufacturers for tourists in Ukraine, including freeze-dried products, as it is becoming increasingly important in the world and has an environmentally and socially-oriented direction.

Keywords: active tourists, space food, natural products, freeze-drying, tourism, quality food.

Постановка проблеми. Для активних туристів важливе значення має те, якою буде підготовка до подорожі та умови безпеки під час туристичних заходів, можливість відновити та забезпечити енергетичний баланс організму в різних умовах, коли вагому роль відіграють фактори забезпечення якісним харчуванням, зручність способів приготування і споживання їжі, можливість тривалого зберігання страв і корисність продуктів.

Актуальність дослідження сучасних тенденцій щодо організації виробництва якісного харчування для активних туристів передусім полягає в тому, що активний туризм зумовлює значну витрату енергії, певний ризик під час подорожі, екстремальні умови (дайвінг, скелелазіння, високогірний туризм, космічний туризм тощо), що визначає й потребу в споживанні не лише здорової, натуральної, енергетично повноцінної їжі, але й потребу в забезпеченні зручності для приготування та споживання страв з відповідних продуктів, безпечних умов їх приготування та тривалого терміну зберігання.

Аналіз останніх досліджень. Напрями організації та надання якісних послуг у сфері туризму, зокрема й стосовно окремих видів активного туризму, досліджувалися як вітчизняними, так і зарубіжними науковцями. Базові аспекти напрямів наукових теоретико-методологічних і аналітичних досліджень протягом останніх 5-10 років здебільшого стосувалися соціальних, економічних, правових, міжнародних питань та історії туризму. Певна частина наукових досліджень була присвячена аналізуванню динаміки розвитку туризму [1], питанням технології впровадження засобів активного туризму в рекреаційну діяльність студентської молоді [2]. Оpubліковано праці вітчизняних вчених (М. П. Крачило, Т. І. Лясота, А. Т. Матвієнко, Г. П. Науменко, С. І. Попович, В. К. Федорченко, С. В. Хлоп'як, І. М. Школа, В. О. Шпильова та ін.) щодо теоретико-методологічних аспектів спортивно-оздоровчого туризму. Для студентів підготовлено навчальні та навчально-методичні праці з пішохідного, гірського, лижного, водного туризму, зокрема з висвітленням питань аналітичної токсикології (О. М. Чеботарьов, Т. М. Щербакова, О. М. Гузенко, О. М. Рахлицька [3]). Інноваційним технологіям виробництва продуктів харчування, зокрема й сублімаційному сушінню як ефективному методу консервування, присвячено наукові дослідження А. О. Іванюти [4]. Процеси сушіння рідких продуктів досліджені в роботах М. О. Гришина, А. П. Рисіна, Г. К. Філоненка, А. В. Лебедева, П. Г. Романкова, Ю. А. Михайлова, М. Ф. Казанського, А. С. Гінзбурга, Л. О. Орлова. Мікробіології харчових виробництв присвячена праця А. М. Соломон, Н. М. Казмірук і С. Д. Тузової [5].

Сучасні можливості інтернет-ресурсної бази комунікації дозволяють науковцям популяризувати свої наукові праці в глобалізованому світі та здійснювати пошук партнерів та інвесторів для реалізації наукових розробок і фундаментальних досліджень. Наприклад, можна ознайомитися з інформативними матеріалами та оглядовими публікаціями, що стосуються спектра забезпечення харчування туристів, зокрема й тих, хто цікавиться

активним туризмом [6]. Подібні дописи розміщено на відповідних сайтах [7-8].

В Україні розроблено низку нормативно-правових документів щодо питань виробництва харчових продуктів і їхньої якості. З 2017 р. в Україні є чинним наказ МОЗ «Про затвердження Норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії» [9]. Наказом Міністерства Оборони України від 29.04.2020 р. затверджено «Порядок застосування Каталогу продуктів харчування» [10].

Дослідження сучасних тенденцій забезпечення якісним харчуванням активних туристів здійснюють і виробники продукції швидкого приготування. Це стосується не тільки закордонних (NASA), але й вітчизняних виробників, зокрема ТМ «IDLO» та ТМ «CryoVit». Серед низки пропонованих на українському ринку методів і технологій виробництва продуктів та їжі для швидкого харчування сьогодні найбільш популярною для активного туризму є саме технологія виготовлення натуральних сублімованих продуктів і страв, про що й можна дізнатися на відповідних офіційних сайтах цих компаній [11-12]. Утім, широкого та ґрунтовного дослідження за обраною тематикою немає.

Мета статті – визначення сучасних тенденцій у сфері забезпечення якісним харчуванням активних туристів і аргументованих чинників на користь доцільності використання та популяризації сублімованих продуктів.

Основні результати дослідження. Одне з важливих завдань на сучасному етапі розвитку харчових технологій – удосконалювати та зберігати поживні властивості харчових продуктів завдяки застосуванню інноваційних методів консервування, зокрема зневоднення, з одночасним пошуком раціонального використання енергії в технологічних процесах [4]. Аналіз результатів фундаментальних і прикладних досліджень вітчизняних і зарубіжних науковців дає підстави стверджувати, що сьогодні одним з найбільш досконалих і ефективних методів сушіння структуроутворювачів є саме спосіб сублімаційного сушіння. За відсутності фундаментальних досліджень організації та забезпечення якісним харчуванням активних туристів у різних видах туризму акцентуємо увагу на загальних підставах щодо актуальності цієї проблематики. Наприклад, пішохідний туризм визнається одним з найбільш поширених видів спортивного туризму та має певні підвиди – трекінг-туризм, легка хода і бекпекер [13, с. 13]. Однією з важливих умов успішного подолання туристичного маршруту є правильно розрахована кількість харчів [13, с. 32-33]. Туристам у горах варто розраховувати лише на задалегідь заготовлені запаси продовольства з огляду на кількість днів, погодні умови, фізичну підготовку та потреби щодо відновлення сил усіх учасників туристичної групи, а також можливі екстремальні ситуації. Формуючи запаси продовольства для походу, наприклад у гори, варто врахувати ті продукти, які містять вітаміни, вуглеводи, а також спеції. Слід дотримуватися і водно-солевого режиму. Поповнити організм водою доцільно, вживаючи чай, розведені фруктові екстракти, томатний сік; можна додавати в питну воду лимонну або аскорбінову кислоту, а також

фруктові соки (в порошках або таблетках). Певною особливістю лижного туризму є потреба в перенесенні великих вантажів. Ця відмінність від ваги багажу туриста, що подорожує в теплий період року, спонукає більш ретельно збирати спорядження та раціонально визначатися щодо харчів, одночасно не зменшуючи потребу людського організму в калоріях і поживних речовинах. Недарма саме для зимових видів туризму більш характерним стало замовлення сублімованих продуктів харчування [13, с. 45-46]. Щодо велосипедного туризму, то турист має враховувати можливість перевезити багаж лише на багажнику [13, с. 134]. На керівника велосипедної групи покладається обов'язок організувати підготовку та підбір спорядження, а також продуктів харчування. Для забезпечення повноцінного харчування велотуристів треба збільшувати його калорійність і врахувати режим вживання рідини [13, с. 148]. Розрізняють певні види активного туризму, що не внесені до спортивної класифікації: гірськолижний, водно-моторний, кінний. Сьогодні вирізняють також інші види активного туризму або такі, що містять окремі ознаки певних видів спорту – альпінізму, скелелазіння, спортивного орієнтування, водного слалому та ін. На практиці доцільна тривалість пішохідних походів – від 1-2 до 15-20 днів. Для пішохідного туриста важливий не тільки сам маршрут, але й організація привалів, обідньої та нічної (бівуак) стоянки.

За часи незалежності України в Єдиному реєстрі зареєстрована низка громадських (неурядових) організацій, що спрямовують свою основну діяльність на розвиток активного туризму. Особливу увагу привертає громадська організація «Українська асоціація активного та екологічного туризму» (УАЕТА), одним з напрямів діяльності якої визначено популяризацію серед молоді здорового та активного способу життя [14]. УАЕТА охоплює такі види туризму, як екологічний, пішохідний, гірський, каньйонінг, вітрильний яхтинг, віндсерфінг, кайтсерфінг, повітряний, велосипедний, водний, лижний, марафони (мультигонки), кінний, спелеотуризм, банджі-джампінг, роуп-джампінг, слеклайн, бірдвотчинг, подієвий [14]. Питання якісного харчування під час подорожі треба розглядати як у загальному контексті проблематики безпечності умов для туристів, екскурсантів і супровідників, так і з огляду на особливості кожного етапу та виду туристичного заходу, чисельності та складу його учасників, тривалості подорожі або екскурсії, погодних умов тощо. Отже, аналіз об'єктів і суб'єктів, інфраструктурного туристичного забезпечення, що використовується в туристичному заході, слід розглядати як загалом, тобто комплексно, так і враховуючи особливості кожного сегмента туристичного процесу як конкретно визначеної послуги. У стаціонарних умовах приготування страв і обслуговування туристів в їдальнях, кафе, ресторанах тощо має відповідати нормативним вимогам. Унаслідок поширення попиту на послуги візної торгівлі через пандемію COVID-19 виникла потреба розширити асортимент, види мобільного обслуговування та форми пакування страв.

Для швидкого приготування страв використовують технології сушіння, заморожування, сублімацію та їх комбінування. Протягом останніх років у сфері харчування для туристів досить відомими виявилися так зване «космічне харчування» і сублімовані продукти для приготування страв і технології, що дозволяють вітамінізувати певні види продуктів і страв, виготовлених з них. Процес сублімаційного сушіння передбачає втрату продуктами 70-90% рідини [15]. Інтерес людства до сублімованих продуктів зумовлюється також популярністю теми здорового харчування. Отже, наука завдяки застосуванню методів сублімаційного сушіння здійснює прорив у сфері здорового харчування [16]. Досвід застосування сублімаційного сушіння свідчить про фактичне перевернення за поживними та смаковими властивостями природних аналогів деяких видів продуктів. Прикладом є напої із сублімованих буряка та капусти, селери та петрушки, які порівняно з натуральними соками, виготовленими із цих овочів, мають своєрідні та привабливі для споживача органолептичні властивості. Здебільшого це стосується і сублімованих ягід, фруктів, молочних продуктів.

На кожній упаковці із сублімованим продуктом має бути етикетка з відповідними позначками. Різноманіттям відрізняються пакунки із сублімованими продуктами. У різних країнах світу можуть зустрічатися такі, що розраховані на 5-6 порцій. Таблетки та тюбики зазвичай до вподоби мандрівникам і одинакам, адже їх значно простіше дозувати, вони легші.

Аналізуючи переваги сублімованих продуктів і спектр їх доцільного застосування на споживчому ринку, задаємось питанням про причини вкрай низького рівня споживання цих видів продуктів в Україні. Перше, на що звертає увагу потенційний споживач, – ціна, друге – де придбати, третє – асортимент. Якщо в багатьох країнах світу, зокрема в США, Європі, достатньо широка мережа закладів на ринку харчових продуктів, де можливо без проблем придбати сублімовані продукти, в Україні практично це можливо зробити лише через інтернет-магазини та поодинокі магазини в деяких містах країни за ціною, яка звичайному споживачеві здається дещо завищеною. Серед закордонних компаній-виробників – відомі американські Alpine Aire і Mountain House, голландська MX, німецькі Natural High і Wise, норвезька MRE. З'являються пропозиції на ринку Росії. Ураховуючи важливість якісної первинної сировини для виготовлення сублімованих продуктів, варто замовляти продукцію в перевірених фірм-виробників або через їхніх офіційних представників.

Розглянемо більш детально особливості, переваги сублімованих продуктів харчування для туристів на прикладі суб'єктів господарювання, які застосовують технологію сублімаційного сушіння. Натуральні сублімовані, сушені та комбіновані страви швидкого приготування пропонує ПП «IDLO» (Чернівецька обл.) [11]. За результатами аналізу його досвіду забезпечення харчування туристів сублімованими продуктами доходимо висновку, що є як мінімум п'ять переваг споживання таких продуктів і страв, а саме:

1. Комплексна система харчування.

2. Стопроцентна натуральність інгредієнтів і страв, добірність складових (без штучно виготовлених і без підсилювачів смаку та барвників).

3. Можливість зберігати продукти протягом двох років і більше завдяки сучасним методам зберігання сировини та застосуванню інноваційних матеріалів для пакування для поглинання кисню та зайвої вологи й відсутності виділення шкідливих речовин від упаковки під впливом гарячої води.

4. Оптимізація та забезпечення більш комфортного дістанання їжі після розгерметизації упаковки зі стравою завдяки використанню на зручному та міцному пакеті додаткової насічки відриву, а також лінійки для точного додавання потрібної кількості води для запарювання страви.

5. Перевірена часом довіра до пропонованих сублімованих продуктів харчування завдяки регулярним високим оцінкам світових гравців на ринку продуктів харчування та створеної команди бренд-амбасадорів, яка бере участь у постійному тестуванні продуктів у найбільш складних умовах перебування [11].

Інформацію про продукти торгової марки «IDLO» вільно можна отримати на офіційному сайті компанії, у соціальних мережах і в мобільній версії. Представлена достатньо широка інформація щодо каталогу продуктів, новин, оплати та доставки, принципів «Leave no trace», амбасадорів, умов співпраці, безпосередньо про фірму та контактна інформація (соцмережі, поштовий і мобільний зв'язок, електронна пошта). Тож доцільно зазначити, що сьогодні IDLO є провідним трендом туристичного харчування в Україні.

Серед низки мотиваційних чинників, які можуть зацікавити потенційного партнера до співпраці на ринку товарів якісного швидкого харчування, зокрема й для туристів, є такі, як достатньо вигідні оптові ціни та привабливі бізнес-умови; широкий асортимент сніданків, супів, других страв з м'ясом і без; снєків, напоїв та аксесуарів; ефективна маркетингова підтримка; адекватність, позитивна комунікація [11]. Завдяки науковому підходу до розроблення продуктів швидкого харчування їхню енергетичну потужність було збільшено шляхом додавання фруктів, насіння і горіхів, тобто шляхом збільшення насиченості вуглеводами. Як відомо, для страви (продукту харчування) характерне оптимальне співвідношення поживних речовин. Що стосується білків, жирів і вуглеводів його можна описати пропорцією 1:1:4. Науковці довели, що в умовах активного руху людини має бути врахована потреба в дещо більшій кількості вуглеводів. Для туристів одним з основних критеріїв організації послуг щодо харчування в подорожі є зручність використання страви. В умовах карантину, коли забороняється або обмежується надання послуг кафе, ресторанами, іншими закладами харчування, організація мобільного обслуговування та застосування відповідних пакувальних засобів і матеріалів, способів доставки страв до клієнта виявилися надзвичайно актуальними. Саме упаковка для сублімованих страв є гарантом того, що процес її використання має бути простим, надійним і враховувати технологію приготування їжі завдяки ефективному запарюванню

страви з упаковки, навіть безпосередньо в упаковці, не користуючись іншими засобами для цього.

Іншим важливим фактором для правильного вибору сублімованих продуктів (страв) як туристичного харчування є їхній асортимент. Насамперед це стосується цільових груп туристів. Оскільки всім догодити практично неможливо, амбасадори компанії «IDLO» проаналізували відгуки після споживання сублімованих страв різними групами туристів безпосередньо під час туристичних подорожей та згрупували ці відгуки за уподобаннями та смаками. Надалі результати дослідження були використані для формування рецептур і пропозицій для сніданків та обідів, поєднання смаків тощо.

Важливим критерієм для визначення страв, які мотивують туристів обрати саме їх на час подорожей, є термін зберігання, нехтувати яким не варто. Комбіновані страви (сушіння або сушіння разом із сублімацією) мають термін придатності до двох років. Але повністю сублімовані страви можуть зберігатися від трьох і більше років. Отже, їжа для походу отримує вже не тільки тактичне, але й стратегічне значення. Особливо важливим є те, що під час зберігання ці продукти протягом визначеного терміну придатності не втрачають свою якість. Перевагою для використання сублімованих продуктів є також значне зменшення ваги, що спрощує транспортування, сприяє можливостям збільшувати запаси в сховищах на одній території та мати певну економію фінансово-матеріальних ресурсів щодо доставки.

Сортування пропонованих страв на офіційному сайті ТМ «IDLO» здійснюється за популярністю, спочатку дешевше та за назвою. Представлено для онлайн-замовлення сніданки, їжа з м'ясом і без м'яса, перші страви, натуральні енергетичні батончики OMNOM, снєки та напої. Їжа з м'ясом ТМ «IDLO», наприклад, пропонується відповідно до зазначеного переліку:

- полента з яловичиною (69 грн/1 порція);
- гречка з яловичиною (89 грн/1 порція);
- картопля з курячим філе (89 грн/1 порція);
- кус-кус марокканський з яловичиною (99 грн/1 порція);
- локшина по-флотськи сублімована (145 грн/1 порція);
- фузілі з курячим філе (145 грн/1 порція).

Сьогодні пропонується такий перелік їжі без м'яса ТМ «IDLO»:

- пюре горохове з кунжутом (59 грн/1 порція);
- полента з овочами (59 грн/1 порція);
- картопля із сиром Гауда (65 грн/1 порція);
- локшина з грибами (65 грн/1 порція);
- булгур з овочами по-турецьки (99 грн/1 порція);
- квасоля чалі з овочами (145 грн/1 порція).

У ТМ «IDLO» споживачі мають можливість замовити й перші страви:

- крем-суп з грибами (59 грн/1 порція);
- гаспачо з яловичиною (59 грн/1 порція);

СОЦІАЛЬНО-ЕКОНОМІЧНІ ПРОБЛЕМИ СУЧАСНОГО ПЕРІОДУ УКРАЇНИ

- суп гороховий з яловичиною (79 грн/1 порція);
- харчо грузинське з яловичиною (89 грн/1 порція);
- крем-суп томатний з креветками сублимований (89 грн/1 порція);
- харчо грузинське з яловичиною (89 грн/1 порція);
- борщ з яловичиною та квасолею (99 грн/1 порція);
- борщ пісний з квасолею (99 грн/1 порція);
- борщ з яловичиною та квасолею (99 грн/1 порція).

Натуральні енергетичні батончики OMNOM мають ціну 39 грн / од. Термін придатності – 1 рік. Маса порції – 50 г. Зазначені на сайті та на упаковці кожного продукту також інші характеристики (енергетична цінність, білки, жири, вуглеводи). У

пропозиції ТМ «IDLO» батончики енергетичні OMNOM: крута журавлина, чіпкий банан, сніжна м'ята, кручена смородина, неспішне какао, стрімке манго, солонка карамель, заряджене еспресо, бомбічна конопля, бурхлива обліпіха, хвилястий шоколад, кльовий щербет. Цікавим видається приклад маркетингового принципу обрання назв снєків і напоїв. Здебільшого такі назви можуть зацікавити потенційного споживача передусім серед молоді (кава мелена Жвавакава – Бадьорий ведмідь; кава мелена Жвавакава – Бразилія Сантос (новинка); кава мелена Жвавакава – Ефіопія Іргачеф; кава мелена Жвавакава – Гондурас Копан; чай карпатський «Чаїдло»; джерки курячі та яловичі тощо). Для кожного пропонованого від ТМ «IDLO» виду страв на сайті відображено відповідні характеристики. Як приклад наведено дані щодо сніданків (табл. 1).

Таблиця 1

Характеристика страв ТМ «IDLO» для сніданків туристів

Страва	Ціна, грн/ 1 порція	Характеристики						Термін придатності, місяці
		Маса нетто, г	Маса порції, г	Енергетична цінність, Ккал	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	
Каша кукурудзяна з насінням чіа та маком IDLO	65,00	100	300	118,6 / 355,9	3,2 / 9,7	2,4 / 7,2	21,8 / 65,4	24
Гранола горіхова з шоколадом IDLO	69,00	100	300	147,3 / 442,0	3,3 / 10,0	6,5 / 19,6	19,4 / 58,2	24
Каша бананова IDLO	79,00	100	300	142,1 / 426,2	0,7 / 2,2	8,0 / 23,9	19,2 / 57,5	24
Кус-кус із журавлиною та горіхами IDLO	79,00	100	350	113,9 / 398,7	3,1 / 10,8	3,8 / 13,4	17,6 / 61,5	24
Вівсянка з полуницею і бананом IDLO	89,00	100	300	96,1 / 336,4	2,8 / 9,8	1,5 / 5,2	18,3 / 64,2	24
Кутя святкова сублимована IDLO	145,00	100	280	157,1 / 439,8	4,3 / 11,9	5,1 / 14,4	19,3 / 54,0	36
Омлет з болгарським перцем сублимований IDLO	159,00	70	270	590,0 / 413,0	38,9 / 27,2	44,3 / 31,0	8,8 / 6,1	36

Джерело: складено авторами за даними [11].

Варто зазначити про доцільність застосування більш гнучкого принципу ціноутворення на види продукції цього підприємства, а також розроблення сімейних пакетів (5-6 порцій у пакеті). Доречним видається намагання розробити найбільш привабливі для споживача назви продуктів. У світі все більше посилюється вплив руху за чисте довкілля. Не залишається осторонь Україна та сфера виробництва сублимованих продуктів. У 2020 р компанією «IDLO» оголошена та запропонована спільноті екопрограма «Не залишай слідів» [11], адаптована до українських реалій. Як один з методів залучення туристів до екопрограми компанія пропонує обміняти 10 використаних дойпак-упаковок від страв торгової марки «IDLO» або інших виробників, що залишаються після походу, на одну повну пачку «IDLO» на вибір. Це мають бути металізовані дойпак-упаковки від сушених або сублимованих туристичних страв. У соціальних мережах і на своєму сайті компанія «IDLO» оприлюднює інформацію про магазини-партнери, які беруть активну участь у цій програмі. Доцільно

зазначити, що оголошена та чинна екопрограма також мають сприяти популяризації продукту компанії «IDLO» серед населення, туристичних та екологічних організацій; прихильників виробів українського товаровиробника; свідомих громадян, які полюбляють подорожувати та можуть стати поціновувачами компактної, поживної та зручної у використанні продукції торгової марки «IDLO». Наразі магазини-партнери компанії «IDLO», що беруть участь в екопрограмі «Не залишай слідів», є лише в Житомирі, Івано-Франківську, Києві, Кропивницькому, Львові, Рівному, Тернополі та Чернівцях [11].

На українському ринку туристичних сублимованих продуктів харчування відома не тільки компанія «IDLO». Компанія «CryoVit» (Дніпропетровська область) пропонує сублимовані продукти, серед яких інтерес викликає лінійка продуктів «Astronavt» [17]. Окрім привабливої маркетингової пропозиції, для пошуку свого споживача та завоювання своєї частки на ринку сублимованих продуктів харчування для туристів застосовуються різні рекламні заходи. Рекламний слоган

виробників продукції «Astronavt» акцентує увагу споживача на тому, що ця їжа навіть астронавтам у космічному просторі допомагає отримувати енергію та є важливою складовою їхнього життєзабезпечення в космосі, є натуральною та безпечною в екстремальних умовах. Поза увагою потенційного споживача космічних продуктів харчування не залишається процес виробництва космічних продуктів харчування, де не використовують хімічні добавки. Оскільки багато споживачів, вибираючи продукти харчування, звертають увагу саме на натуральність продуктів, асоціація з астронавтами (космонавтами) може сприяти певному вибору саме цих, виключно натуральних, якісних і корисних продуктів, які споживають астронавти під час космічних польотів. Раціон для космічних екіпажів розробляє комплексна команда фахівців, до складу якої входять дієтологи, лікарі, мікробіологи. Отже, завдяки низці переваг сублімованих продуктів споживачу є сенс довіритися компанії-виробнику їжі для космонавтів. Конкуренція на ринку вимагає урізноманітнення пропозицій, постійного аналізування рівня попиту. Окрему нішу на ринку продуктів сублімаційного сушіння як на міжнародному рівні, так і в Україні, відведено туристичному харчуванню [18]. Щодо туристичного харчування «Astronavt», то продукція цієї компанії також на 100% натуральна, повністю передає аромат, смак, колір свіжих продуктів харчування. Цю їжу використовують не тільки як трекінгову, але й для повсякденного споживання в побуті та на робочому місці. Сьогодні компанія за оптимальними цінами

пропонує різноманіття обідів, вечері, композиції з ягід і фруктів. Ці продукти упаковуються в спеціальну упаковку для тривалого зберігання (протягом п'яти років).

У 2018 р. компанія «CryoVit» розпочала активний процес диверсифікації, зміни профілю підприємства на виробництво якісних, безпечних, корисних продуктів харчування, а саме виробництво сублімованих продуктів [12]. Одним з яскравих мотиваційних прикладів для обрання нової стратегії виробництва для компанії став факт активного використання технологій для виробництва сублімованих продуктів харчування NASA для астронавтів. Іншим пріоритетним чинником для диверсифікації виробництва стало бажання економії часу в динамічному ритмі людського життя, урахування економічних, екологічних і соціально орієнтованих його аспектів. Третій пріоритет – здорова натуральна їжа в будь-яких умовах завдяки збереженню структури клітини, корисних властивостей, аромату та поживної цінності кожного її компонента. Страви лінійки «Безпечна їжа» є альтернативою фаст-фуду, мівіні, іншим стравам швидкого приготування.

CryoVit виробляє сублімовану продукцію на давальницькій сировині та пропонує відповідний асортимент сублімованих овочів і фруктів, а також інших продуктів власного виробництва (30 видів страв): сублімовані фрукти, овочі та ягоди; сублімоване м'ясо, зокрема сублімоване м'ясо птиці; сублімовані каші, морозиво та соки (табл. 2).

Таблиця 2

Характеристика низки страв ТМ «CryoVit» за лінійкою продуктів Astronavt для туристів

Страва	Ціна, грн/1 порція	Характеристики							
		Маса нетто, г	Маса упаковки/порції	Енергетична цінність, Ккал/100 г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Волокна / клітковина та ін., г	Термін придатності, місяці
Гречнева каша з м'ясом. Сімейна упаковка	124,00	375±4	1,35 кг/5 порцій	343,01	15,65	4,52	59,21	0,08	6
Кус-кус із сублімованими овочами (мексиканська суміш). Сімейна упаковка	125,0	250±4	1,5 кг/5 порцій	174,63	0,91	7,14	32,61	1,24	6
Сублімований гороховий суп з копченою курячою грудкою. Сімейна упаковка	124,0	50±4	1,5 кг/5 порцій	346,09	21,61	4,59	44,98	0,25 Na	6
Сочевичний суп з грінками сублімований. Сімейна упаковка	105,0	250±4	1,5 кг/5 порцій	316,11	22,51	2,40	54,10	9,81 3,00 Na	6
Вівсянка із сублімованою малиною і білим шоколадом	112,00	325±4	1,25 кг/5 порцій	335,32	11,59	4,60	61,43	2,20 0,29 Na	6
Суп грибний сублімований	36,00	32±4	32±4 г	358,96	7,86	3,00	72,65	5,27	6
Сочевичний суп з грінками сублімований	28,00	50±4	50±4 г	316,11	22,51	2,40	54,10	9,81 3,00 Na	6
Сублімований гороховий суп з копченою курячою грудкою	35,00	50±4	50±4 г	346,09	21,61	4,59	44,98	0,25 Na	6
Сублімоване картопляне пюре з печерицями	36,00	50±4	50±4 г	359,61	7,74	2,46	74,78	5,66	6
Омлет класичний. Омлет сублімований	110,00	40±4	40±4 г	517,00	42	30	4,7	-	12

Джерело: складено авторами за даними [12].

Порівняно з ТМ «IDLO» ТМ «CryoVit» має суттєво менший асортимент сублімованих виробів, що зумовлює потребу в розширенні асортименту продукції, акцентуючи увагу на доцільності об'єднання високоякісних сублімованих продуктів «Astronaut» та лінійки готових страв «Безпечна їжа», а також на формуванні ефективної дистрибуційної мережі. Важливим аспектом своєї стратегії компанія визначила співпрацю та задоволення потреб щодо виробництва високоякісних субліматів для компанії різних сфер економіки, зокрема фармацевтичної і харчової. Ринок сублімованих продуктів у світі достатньо широкий не тільки для активних туристів. Для офісних працівників споживання сублімованих продуктів харчування також стає звичним явищем. Отже, активним туристам доцільно мати уявлення про забезпечення якісним і достатнім для походу та подальшого відновлення сил харчуванням. Однією з переваг, що може вплинути на вибір для туристичної подорожі або пікніка саме продуктів, виготовлених завдяки технології сублімації, є збільшення пропозицій формування повноцінного меню для виїзного заходу. Важливим є те, що сьогодні технології удосконалених методів сублімації дозволяють зберігати практично домашній смак готових страв без використання консервантів. Якщо на перших етапах сублімовані продукти харчування використовували практично лише для військових, космонавтів, то сьогодні ці «космічні» страви доступні широким верствам населення та різноманітні за видами, формами, вмістом. Для туристів важливе значення має суттєве зменшення ваги та об'єму продуктів, їхня поживна цінність і можливість тривалого зберігання в зручній герметичній упаковці.

Висновки. Отже, серед сучасних технологій виробництва якісних харчових продуктів і страв для активних туристів найбільш придатною може вважатися технологія сублімаційного сушіння. За результатами експертизи амбасадорів компаній-виробників продуктів і страв швидкого приготування можливо стверджувати, що в харчуванні активних туристів доцільно застосовувати продукти й страви, виготовлені за методом сублімаційного сушіння, який дозволяє зберігати смакові якості високого рівня та поживну цінність харчових продуктів тривалий час і за нерегулярних температур. Доведено, що серед пріоритетних факторів, які зумовлюють вибір активними туристами саме сублімованих продуктів і страв, є поєднання принципів економії часу на приготування страв і максимального збереження смакових і корисних якостей.

Узагальнено аргументи щодо питання оптимального вибору для харчування активних туристів у вигляді сублімованих продуктів і страв, зокрема «космічного меню» астронавтів, від торгових марок України. На основі проведеного дослідження зроблено висновки про те, що вітчизняний ринок виробництва сублімованих продуктів харчування ще недостатньо розвинений, потребує інвестиційної підтримки та популяризації на споживчому ринку.

Список використаних джерел

1. Карабінюк М. М. Динаміка відвідувачів субальпійського і альпійського високогір'я Чорногори у 2003–2018 роках. *Функціонування природоохоронних територій в сучасних умовах*: матеріали міжнар. наук. практ. конф. (18-20 вересня 2019 року, Синеvir). Синеvir: НПП «Синеvir», 2019. С. 239-245.
2. Ячнюк М. Ю. *Технологія впровадження засобів активного туризму в рекреаційну діяльність студентської молоді*: автореф. дис. ... канд. наук з фіз. виховання та спорту: спец. 24.00.02. Київ, 2016. 20 с.
3. Чеботарьов О. М., Щербакова Т. М., Гузенко О. М., Рахлицька О. М. *Аналітична токсикологія: практикум*. Одеса: Одес. нац. ун-т ім. І. І. Мечникова, 2019. 110 с.
4. Іванюта А. О. Сублімаційне сушіння – ефективний метод консервування структуроутворювачів. *Збірник наукових праць SWorld. Технічні науки – Технології продовольчих товарів*. 2014. Т. 8. Вип. 3. С. 82-86. URL: <https://www.sworld.com.ua/konfer36/557.pdf>
5. Соломон А. М., Казмірук Н. М., Тузова С. Д. *Мікробіологія харчових виробництв*: навч. посіб. Вінниця, 2020. 312 с.
6. Захарчин Р. М. Тренд здорового харчування: окремі шляхи та засоби його реалізації у вітчизняному туристичному підприємстві. *Причорноморські економічні студії*. 2020. Вип. 60. Ч. 1. С. 80-86. DOI: <https://doi.org/10.32843/bses.60-13>
7. Харчування у поході. *Турклуб*: сайт. 2021. URL: <https://www.tourclub.com.ua/uk/info/usefull-info/nutrition/trekking-menu>
8. Їжа для подорожей. *Infinity Foods*: сайт. 2021. URL: <https://infinityfoods.com.ua/page16553426.html>
9. Про затвердження Норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії: наказ Міністерства охорони здоров'я України від 03.09.2017 р. № 1073. *Законодавство України*: сайт. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1206-17#Text>
10. Про затвердження Порядку застосування Каталогу продуктів харчування: наказ Міністерства оборони України від 29.04.2020 р. № 140. *Законодавство України*: сайт. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0444-20#Text>
11. IDLO: сайт. 2022. URL: <https://iidlo.com>
12. CryoVit: сайт. 2022. URL: <https://cryovit.com/uk>
13. Лясота Т. І. *Спортивні види туризму*. Чернівці, 2019. 181 с.
14. *Українська асоціація активного та екологічного туризму*: сайт. 2021. URL: <https://www.uaeta.net>
15. Технологія сублімаційної сушки продуктів. *TEN24*: сайт. 2021. URL: <https://ten24.com.ua/ua/blog/tehnologiya-sublimatsionnoy-sushki-produktov>
16. Сублімовані продукти – цінний подарунок науки людству. *Ellas-Cookies.com*: сайт. 2018. URL: <https://uk.ellas-cookies.com/zdorove/121709-sublimirovannye-produkty-cennyu-podarok-naukichelovechestvu.html>

17. Туристичне харчування Astronavt. *Sublimat*: сайт. 2021. URL: <https://www.sublimat.com.ua/eda-dlya-kosmonavtov>

18. Туристичне харчування. *Наш канал*: Youtube. 2021. URL: www.youtube.com

References

1. Karabinyuk, M. M. (2019). Dynamika vidviduvachiv subal'piys'koho i al'piys'koho vysokohir'ya Chornohory u 2003-2018 rokakh [Dynamics of visitors to the subalpine and alpine highlands of Montenegro in 2003-2018]. In *Funktsionuvannya pryrodookhoronnykh terytoriy v suchasnykh umovakh [Functioning of protected areas in modern conditions]: Proceedings of the International scientific-practical conference (2019, September 18-20, Synevyr)* (pp. 239-245). Synevyr: Synevyr. [in Ukrainian].

2. Yachnyuk, M. Yu. (2016). *Tekhnolohiya vprovadzhennya zasobiv aktyvnoho turyzmu v rekreatsiynu diyal'nist' students'koyi molodi [Technology of introduction of means of active tourism in recreational activity of student's youth]*. (Ph.D. in Phys. education and sports Sciences Thesis). Kyiv. [in Ukrainian].

3. Chebotarov, O. M., Shcherbakova, T. M., Huzenko, & M., Rakhlytska O. M. (2019). *Analitichna toksykolohiya [Analytical toxicology]: Practical manual*. Odessa: Odessa National I. I. Mechnikov University. [in Ukrainian].

4. Ivanyuta, A. A. (2014) Sublimatsiyne sushynnya – efektyvnyy metod konservuvannya strukturoutvoryuvachiv [Sublimation drying is an effective method of preserving structurants]. In *Zbirnyk naukovykh prats' SWorld. Tekhnichni nauky – Tekhnolohiyi prodovol'chyykh tovariv [Collection of scientific works SWorld. Technical sciences – Food technology]: Vol. 8(3)* (pp. 82-86). Retrieved from <https://www.sworld.com.ua/konfer36/557.pdf> [in Ukrainian].

5. Solomon, A. M., Kazmiruk, N. M., Tuzova, & S. D. (2020). *Mikrobiolohiya kharchovykh vyrobnystv [Microbiology of food production]: Manual*. Vinnytsya. [in Ukrainian].

6. Zakharchin, R. M. (2020). Trend zdorovoho kharchuvannya: okremi shlyakhy ta zasoby yoho realizatsiyi u vitchyznyanomu turystychnomu pidryemnytstvi [The trend of healthy eating: some ways and means of its implementation in the domestic tourism business]. *Prychornomors'ki ekonomichni studiyi – Black Sea Economic Studies*, 6:1, 80-86. DOI: <https://doi.org/10.32843/bses.60-13> [in Ukrainian].

7. Kharchuvannya u pokhodi [Food on the hike] (2021). *Tourist club*: Website. Retrieved from <https://www.tourclub.com.ua/uk/info/usefull-info/nutrition/trekking-menu> [in Ukrainian].

8. Yizha dlya podorozhey [Food for travel] (2021). *Infinity Foods*: Website. Retrieved from https://infinityfoods.com.ua/page_16553426.html [in Ukrainian].

9. Pro zatverdzhennya Norm fiziolohichnykh potreb naseleennya Ukrayiny v osnovnykh kharchovykh rehovynakh i enerhiyi [About the statement of Norms of physiological needs of the population of Ukraine in the basic nutrients and energy] (2017). Order of the Ministry of Health of Ukraine, adopted on 2017, Sep 03, 1073. *Legislation of Ukraine*: Website. Retrieved from <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1206-17#Text> [in Ukrainian].

10. Pro zatverdzhennya Poryadku zastosuvannya Katalohu produktiv kharchuvannya [About the statement of the Order of application of the Catalog of foodstuff] (2020). Order of the Ministry of Defense of Ukraine, adopted on 2020, Apr 29, 140. *Legislation of Ukraine*: Website. Retrieved from <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0444-20#Text> [in Ukrainian].

11. *İDLO*: Website (2022). Retrieved from <https://iidlo.com> [in Ukrainian].

12. *CryoVit*: Website (2022). Retrieved from <https://cryovit.com/uk> [in Ukrainian].

13. Lyasota, T. I. (2019). *Sportyvni vydy turyzmu [Sports tourism]*. Chernivtsi. [in Ukrainian].

14. *Ukrainian Association of Active and Ecological Tourism*: Website (2021). Retrieved from <https://www.uaeta.net> [in Ukrainian].

15. Tekhnolohiya sublimatsiynoyi sushky produktiv [Sublimation drying technology of products]. *TEN24*: Website (2021). Retrieved from <https://ten24.com.ua/ua/blog/tekhnolohiya-sublimatsionnoy-sushki-produktov> [in Ukrainian].

16. Sublimovani produkty – tsinnyy podarunok nauky lyudstvu [Sublimated products are a valuable gift of science to mankind] (2018). *Ellas-Cookies.com*: Website. Retrieved from <https://uk.ellas-cookies.com/zdorove/121709-sublimirovannye-produkty-cenny-podarok-nauki-chelovechestvu.html> [in Ukrainian].

17. Turystychno kharchuvannya Astronavt [Tourist food Astronavt] (2021). *Sublimat*: Website. Retrieved from <https://www.sublimat.com.ua/eda-dlya-kosmonavtov> [in Ukrainian].

18. Turystychno kharchuvannya [Tourist food] (2021). *Nash kanal: Youtube* [Our channel: Youtube]: Website. Retrieved from www.youtube.com [in Ukrainian].

Надійшло 15.01.2022 р.