

УДК 664.68:621.798

[https://doi.org/10.52058/3041-1254-2026-1\(23\)-462-474](https://doi.org/10.52058/3041-1254-2026-1(23)-462-474)

Бойдуник Роксолана Миколаївна кандидат технічних наук, доцент кафедри товарознавства, митної справи та управління якістю, Львівський торговельно-економічний університет, м. Львів, <https://orcid.org/0000-0003-3863-1775>

Трушкіна Валентина Михайлівна здобувачка вищої освіти другого (магістерського) рівня ОПП “Товарознавство та експертиза в митній справі” спец. 076 “Підприємництво та торгівля”, Львівський торговельно-економічний університет, м. Львів

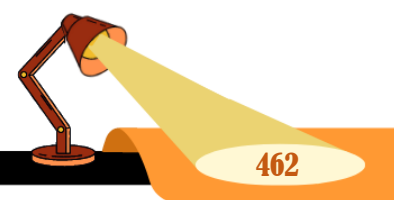
Крутяк Діана Ігорівна здобувачка вищої освіти другого (магістерського) рівня ОПП “Товарознавство та експертиза в митній справі” спец. 076 “Підприємництво та торгівля”, Львівський торговельно-економічний університет, м. Львів

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ В ПАКУВАННІ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

Анотація. У статті розглянуто сучасні тенденції розвитку пакування кондитерських виробів в умовах зростання конкуренції на ринку харчової продукції, поширення форматів «to go» та доставки, а також підвищення вимог споживачів до якості, безпечності й екологічності упаковки. Обґрунтовано, що пакування кондитерських виробів виконує комплекс функцій – захисну, інформаційну, маркетингову та екологічну – і безпосередньо впливає на збереження органолептичних властивостей продукції, рівень споживчої довіри й конкурентоспроможність бренду.

Проаналізовано сучасні підходи до використання багатошарових матеріалів із високими бар’єрними властивостями, активного та інтелектуального пакування, застосування модифікованих газових середовищ для подовження терміну зберігання кондитерських виробів. Окрему увагу приділено екологічно орієнтованим рішенням, зокрема використанню перероблених, біорозкладних і компостованих матеріалів, біополімерів, паперу й картону як альтернативи традиційному пластику. Визначено перспективність застосування біопластиків, грибних матеріалів та їстівної упаковки як напрямів розвитку екологічного пакування.

Досліджено вплив цифровізації на взаємодію виробника зі споживачем шляхом впровадження QR-кодів, інтерактивних елементів і цифрового маркування. Розглянуто інноваційні дизайнерські рішення та приклади сучасних





упаковок для шоколаду, печива, цукерок і тортів, що поєднують естетичну привабливість, функціональність і можливість повторного використання. Охарактеризовано сучасні тенденції пакування тортів, зокрема перехід до рослинних матеріалів, використання крафт-паперу, бамбука, шпону й матеріалів із цукрової тростини.

Узагальнено, що сучасне пакування перестає бути лише допоміжним елементом товару й перетворюється на важливий інструмент підвищення якості, привабливості та конкурентоспроможності кондитерської продукції.

Ключові слова: пакування кондитерських виробів, інноваційні матеріали, екологічна упаковка, біополімери, активне пакування, інтелектуальне пакування, дизайн упаковки.

Boidunyk Roksolana Mykolaivna PhD in Technical Sciences, Associate Professor of the Department of Commodity Science, Customs and Quality Management, Lviv University of Trade and Economics, Lviv, <https://orcid.org/0000-0003-3863-1775>

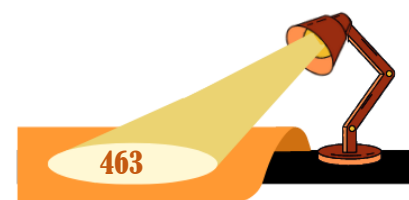
Trushkina Valentyna Mykhailivna second-level (master's) higher education student, specializing in the educational and professional program "Commodity science and Customs Expertise," major 076 "Entrepreneurship and Trade", Lviv University of Trade and Economics, Lviv

Krutiak Diana Ihorivna second-level (master's) higher education student, specializing in the educational and professional program "Commodity science and Customs Expertise," major 076 "Entrepreneurship and Trade", Lviv University of Trade and Economics, Lviv

MODERN TRENDS IN CONFECTIONERY PACKAGING

Abstract. The article examines current trends in the development of confectionery packaging under conditions of increasing competition in the food market, the spread of "to go" and delivery formats, and rising consumer requirements for quality, safety, and environmental friendliness of packaging. It is substantiated that confectionery packaging performs a complex set of functions – protective, informational, marketing, and environmental – and directly affects the preservation of organoleptic properties of products, the level of consumer trust, and brand competitiveness.

Modern approaches to the use of multilayer materials with high barrier properties, active and intelligent packaging, and modified atmosphere packaging for extending the shelf life of confectionery products are analyzed. Special attention is paid to





environmentally oriented solutions, including the use of recyclable, biodegradable, and compostable materials, biopolymers, paper, and cardboard as alternatives to traditional plastic. The prospects of applying bioplastics, mycelium-based materials, and edible packaging as key directions in the development of sustainable packaging are identified.

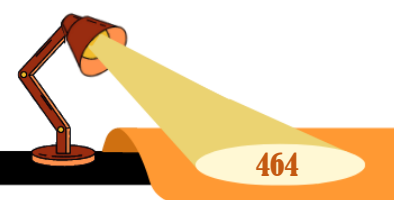
The impact of digitalization on producer–consumer interaction through the implementation of QR codes, interactive elements, and digital labeling is investigated. Innovative design solutions and examples of modern packaging for chocolate, cookies, candies, and cakes are considered, combining aesthetic appeal, functionality, and reusability. Current trends in cake packaging are characterized, particularly the transition to plant-based materials, the use of kraft paper, bamboo, veneer, and sugarcane-based materials.

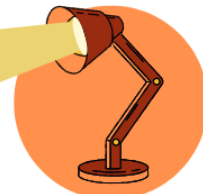
It is generalized that modern packaging is no longer merely an auxiliary element of a product but is becoming an important tool for improving quality, attractiveness, and competitiveness of confectionery products in the market.

Keywords: confectionery packaging, innovative materials, sustainable packaging, biopolymers, active packaging, intelligent packaging, packaging design.

Постановка проблеми. Сучасний ринок кондитерських виробів характеризується високою конкуренцією, розвитком форматів «to go» та доставки, а також зростанням вимог споживачів до безпечності, інформативності й екологічності упаковки. Для продукції з кремами, глазур'ю та високою часткою жиру пакування є критичним чинником збереження якості, оскільки має забезпечувати бар'єрний захист від кисню, світла та вологи і водночас бути зручним у використанні. Паралельно посилюються екологічні вимоги та очікування щодо перероблюваності й зменшення кількості відходів, що формує запит на інноваційні матеріали та конструкції. Вирішення цих завдань безпосередньо пов'язане з практичними потребами харчової промисловості: зниженням втрат якості під час логістики, подовженням термінів зберігання, підвищенням споживчої довіри через маркування та цифрові інструменти, а також із виконанням принципів сталого розвитку у виробництві й торгівлі.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Останні публікації зосереджують увагу на поєднанні бар'єрних властивостей упаковки з активними та інтелектуальними функціями. Оглядові роботи щодо активного пакування для хлібобулочних і кондитерських виробів показують перспективність абсорберів кисню/вологи та інших систем, що взаємодіють із продуктом, для подовження свіжості й запобігання мікробіологічному псуванню. Вітчизняні дослідження підкреслюють значення інноваційних рішень для збереження якості борошняних кондитерських виробів і актуальність підбору пакувальних матеріалів відповідно до властивостей продукту. Паралельно аналітичні огляди та практичні приклади показують, що у 2024–2025 роках в упаковці переважають такі тенденції, як





використання екологічних матеріалів, перехід до мономатеріалів, створення оригінальних конструкцій упаковки та впровадження цифрових елементів для взаємодії зі споживачем. Разом із тим, потребує подальшого узагальнення практика застосування конкретних типів тари й дизайнерських форматів саме для кондитерської групи товарів із урахуванням вимог безпеки, транспортування та презентації [2; 3; 6; 11].

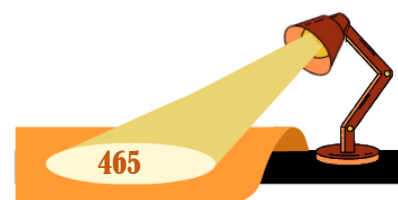
Метою статті є узагальнення сучасних тенденцій розвитку пакування кондитерських виробів, аналіз інноваційних матеріалів, конструкцій і технологій у пакувальній галузі, а також визначення перспективних напрямів удосконалення упаковки з урахуванням вимог до безпеки, збереження якості продукції, екологічності та споживчої привабливості.

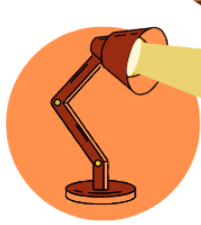
Виклад основного матеріалу. Використання інноваційних рішень у пакуванні кондитерських виробів дозволяє не лише подовжити термін їх зберігання, а й забезпечити збереження органолептичних показників, зокрема смаку, аромату та текстури. Особливо актуально це для виробів із підвищеним вмістом жиру, кремових начинок і глазури, які чутливі до впливу кисню, світла та вологи. Саме тому виробники все частіше застосовують багатошарові пакувальні матеріали з високими бар'єрними властивостями, що мінімізують негативний вплив зовнішніх факторів на якість продукції.

Окрему увагу у сучасних умовах приділяють екологічному аспекту пакування. Зростання обсягів пакувальних відходів та посилення екологічних вимог з боку держави й суспільства стимулюють виробників до пошуку більш екологічно безпечних рішень. Це проявляється у зменшенні маси пакування, використанні перероблених і біорозкладних матеріалів, а також у впровадженні принципів сталого розвитку у пакувальній галузі. Екологічно орієнтоване пакування стає важливим чинником формування позитивного іміджу бренду та підвищення довіри споживачів [1].

Водночас пакування виконує інформаційну функцію, яка набуває особливої ваги в умовах зростання вимог до поінформованості споживачів. На упаковці кондитерських виробів повинна міститися повна та достовірна інформація про склад продукту, харчову й енергетичну цінність, наявність алергенів, умови зберігання та термін придатності. Коректне та зрозуміле маркування є не лише вимогою законодавства, а й важливим елементом споживчої довіри та безпеки харчових продуктів.

Сучасні тенденції в пакуванні також пов'язані з розвитком цифрових технологій. Використання QR-кодів, інтерактивних елементів і цифрових маркерів дозволяє виробникам надавати споживачам додаткову інформацію про продукт, історію бренду, сертифікацію, а також рекомендації щодо споживання. Такі рішення підвищують рівень залученості покупців і сприяють формуванню лояльності до торговельної марки [2].





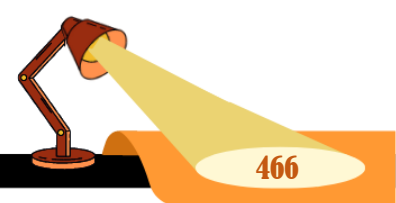
Значну роль відіграє й ергономічність пакування, що передбачає зручність відкривання, можливість повторного закривання, оптимальні розміри та форму упаковки. Для споживача важливо, щоб пакування було не лише привабливим, а й функціональним у повсякденному використанні. Це особливо актуально для фасованих кондитерських виробів, призначених для тривалого або поетапного споживання.

Пакування продукції відіграє важливу роль у сучасній торгівлі. Воно є не лише засобом захисту та збереження якості товару протягом усього шляху його руху до роздрібних торговельних мереж, а й важливим елементом маркетингу та комунікації між виробником і покупцем. Дизайн пакування та представлення інформації про товар за допомогою упаковки формує перше враження про продукт, впливає на прийняття рішення щодо його придбання та підкреслює цінності бренду, його якість і надійність.

Значення пакування постійно зростає, оскільки посилюється конкуренція та з'являються нові виклики, зокрема екологічні й економічні. Сучасна упаковка повинна поєднувати в собі низку ключових характеристик, а саме: функціональність, зручність, безпечність, екологічність, естетичність, інформативність, а також здатність ефективно захищати та зберігати товар і його якість. Інновації в галузі пакування спрямовані на комплексне вдосконалення упаковки продукції, що включає використання нових матеріалів, зменшення шкідливого впливу на навколишнє середовище, підвищення ефективності логістики, впровадження датчиків для відстеження стану продукту, оптимізацію та модернізацію функціональних властивостей упаковки й інші удосконалення. Таким чином, пакування поступово перетворюється на важливий інструмент інноваційного розвитку та підвищення конкурентоспроможності продукції на ринку.

До пакування кондитерських виробів висуваються особливі вимоги, зокрема щодо безпечності (використання матеріалів, дозволених для контакту з харчовими продуктами), герметичності та вологостійкості (захист якості товару від усіх можливих чинників впливу), екологічності та можливості вторинної переробки (збереження довкілля та раціональне використання ресурсів), естетичності та привабливого дизайну (візуальна привабливість, що відображає сутність бренду), а також зручності у використанні протягом усього життєвого циклу товару.

Для виготовлення пакування застосовується широкий спектр матеріалів, однак на сучасному етапі найбільш поширеними є полімерні плівки (BOPP, PET, LDPE), які відзначаються легкістю, міцністю та високими бар'єрними властивостями; комбіновані матеріали, що складаються з двох і більше шарів різних матеріалів, поєднаних між собою для досягнення кращих захисних, технологічних і споживчих характеристик (наприклад, папір у поєднанні з фольгою або полімерною плівкою; папір чи картон із полімерними матеріалами;





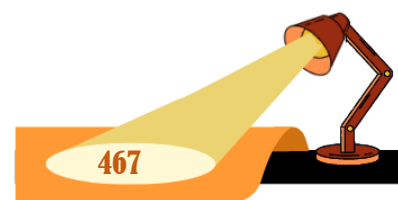
полімери з алюмінієвою фольгою; папір, алюмінієва фольга та полімери; полімер–полімерні комбінації); біорозкладні матеріали на основі крохмалю, PLA та целюлози; а також екологічний картон, який є одним із ключових трендів сучасного екопакування [3].

Останнім часом також активно застосовується метод пакування з використанням модифікованих газових сумішей, утворених із O_2 , N_2 , CO_2 та CO , завдяки чому пригнічується розвиток мікроорганізмів і подовжується термін зберігання продукції [3]. Вимоги до процесу пакування в модифікованому газовому середовищі є досить високими, а типовими помилками залишаються неправильна концентрація або склад газової суміші, порушення герметичності упаковки через невідповідний температурний режим чи тиск, використання непридатного або забрудненого обладнання, а також застосування неякісних пакувальних матеріалів. Водночас використання сучасного пакувального обладнання та систем контролю якості дозволяє ефективно уникати подібних недоліків і забезпечувати стабільну якість продукції [4].

Пакування кондитерської продукції постійно розвивається та вдосконалюється, оскільки інновації є важливим шляхом до підвищення конкурентоспроможності виробників. Вони сприяють не лише покращенню якості продукту, а й привертають увагу більшої кількості споживачів. До прикладів інноваційних технологій, які вже використовуються в пакуванні, належать активне пакування, що взаємодіє з продуктом (абсорбери вологи або кисню); інтелектуальне пакування, яке змінює колір у разі порушення умов зберігання; нанотехнології, що покращують бар'єрні властивості та подовжують термін зберігання; а також 3D-друк упаковки, який дозволяє створювати унікальні форми й дизайнерські рішення.

На українському ринку харчових продуктів уже можна спостерігати сформовані власні тенденції розвитку в цій галузі, зокрема: перехід на еко-пакування – використання менш шкідливих для довкілля матеріалів; використання локальних матеріалів (картон, целюлоза) – застосування вітчизняної сировини з метою раціональної експлуатації матеріальних ресурсів; упровадження цифрового маркування – полегшення обліку товарів, забезпечення автентичності продукції та прозорості ланцюга постачання; підтримка малих і середніх виробників з інноваційними рішеннями – створення можливостей для зростання нових передових компаній і зайняття ними лідерських позицій на ринку [1].

Функціональність, зручність і практичність пакування є ключовими ознаками, однак дизайн пакування як інноваційний елемент також відіграє не менш важливу роль у сприйнятті упаковки продукту споживачем у позитивному контексті. Нині в дизайні як інновації використовують такі прийоми для покращення візуального вигляду та більш повного відображення сутності й якості продукції: мінімалізм у кольорах і деталях та натуральність кольорів –





простота і невисока перевантаженість деталями, природність і спокій кольоровою гамою додатково приваблюють покупців; прозорі віконця для демонстрації продукту – особливість, яка ще краще представляє виріб і дозволяє споживачеві побачити його частину для попередньої оцінки, що підвищує рівень довіри до продукції; текстуровані поверхні – тиснення та конгрев; рельєфні шрифти та візерунки для кращого впізнання бренду споживачами; імітація природних текстур; глянцеві, матові та інші лаковані покриття для створення контрасту поверхонь; «soft-touch»-покриття, що забезпечує відчуття м'якості та преміальної якості. Усе це доповнює тактильний досвід споживача від взаємодії з продуктом, дозволяє повноцінно оцінити та сприйняти товар у всій його естетичній привабливості та якості. Крім того, такі інновації надають товару маркетингової й психологічної цінності, інклюзивності та зручності у використанні, сталості та поєднання інноваційності з екологічністю, що загалом підсилює цінність і вагомість бренду на ринку; VR-технології (доповнена реальність на упаковці) допомагають візуалізувати елементи, які складно відобразити за допомогою зображень, схем, візерунків, тексту або знаків [5].

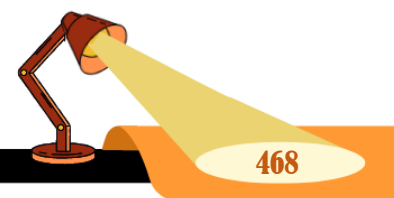
Одним із ключових напрямів розвитку галузі інноваційного пакування харчових продуктів є повна відмова від традиційного пластику й перехід до альтернативних екологічних та безпечних матеріалів, зокрема біополімерів із відновлюваної сировини рослинного або тваринного походження, а також біорозкладних і компостованих матеріалів незалежно від джерела їх отримання.

Основні напрями створення екологічної упаковки охоплюють біопластики, грибні матеріали та їстівну упаковку [1]. Біопластики виготовляють із рослинної сировини, наприклад полілактид (PLA) з кукурудзяного крохмалю або цукрової тростини. Вони можуть бути біорозкладними або компостованими. До групи біополімерів також належать крохмальні матеріали з картоплі, кукурудзи й пшениці; целюлозні матеріали з деревини та бавовни; полігидроксикарбонати (PHA), що синтезуються мікроорганізмами; хітозан із панцирів ракоподібних; а також білкові біополімери (казеїн, желатин), отримані з тваринної та молочної сировини.

Перспективним напрямом є використання грибних матеріалів, створених із міцелію та сільськогосподарських відходів, які характеризуються малою масою, високою міцністю, формованістю та повною компостованістю, що робить їх ефективною альтернативою пінопласту. Окрему групу становить їстівна упаковка у вигляді плівок і покриттів з білків або полісахаридів (альгінати, крохмаль), які можуть споживатися разом із продуктом або легко утилізуватися [1].

Нині у світі існує значна кількість інноваційних рішень у галузі пакування кондитерських виробів, тому розглянемо окремі приклади таких упаковок.

Паперовий контейнер для цукерок «Quality Street». Редизайн упаковки «Quality Street» передбачає заміну пластикових контейнерів на повністю





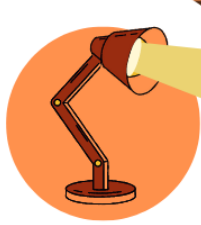
перероблювані картонні коробки в межах випробувального виробництва обсягом 200 000 одиниць. При цьому зберігається добре відома восьмикутна форма, яку покупці легко впізнають. Конструкція упаковки включає п'яту панель, яка виконує функцію захисного чохла, що усуває необхідність використання пластикової термоусадочної плівки або додаткових обгорткових матеріалів. Посилені кути забезпечують міцність і надійність під час транспортування продукції. Крім того, преміальне оздоблення, зокрема золота фольга, яскравий друк і матова ламінація, дозволяють зберегти відчуття розкоші та високої якості бренду. Такий дизайн відповідає зобов'язанням компанії «Nestlé» щодо скорочення використання первинного пластику та забезпечує можливість повної переробки або повторного використання всієї упаковки [6].

Складна картонна упаковка для шоколаду «Mez». Перша версія упаковки шоколаду «Mez» була виконана з крафт-паперу та оснащена застібкою типу зіплок і отвором для підвішування. Вона вирізнялася максимально мінімалістичним оформленням: на передній частині розміщувалася біла етикетка з основною інформацією про продукт. Нова упаковка виготовлена з якісного щільного картону, має складну конструкцію та щільно облягає форму плитки шоколаду. Яскраві шрифти й кольори, ілюстрації у стилі дерев'яних гравюр, натхненні вінтажними концертними постерами та південно-західною естетикою, створюють виразний візуальний образ. Тиснені текстури та ботанічні мотиви підкреслюють інгредієнтний склад продукту й додають тактильної привабливості. Друга версія упаковки зберегла економічність і функціональність попередньої, але водночас отримала суттєву перевагу в дизайні [6].

Економічна та екологічна упаковка для шоколаду «Again Chocolate». Шоколад від британського виробника «Chocolarde» орієнтований на перетворення харчових відходів у преміальний продукт. Розроблена студією «Kingdom & Spragow» упаковка підкреслює ідею надання відходам «другого життя». Паперові обгортки без використання пластику оформлені з використанням колажних візуальних ефектів, що асоціюються з поєднанням різних фрагментів. Яскраві та грайливі кольори виділяють продукт серед традиційних преміальних шоколадних виробів. Дизайн доповнений індивідуальною ручною типографією, яка створює відчуття спонтанності, а назви смаків подані у динамічному стилі. Внутрішня частина обгортки містить інформацію про харчові відходи та принципи циркулярної економіки, залучаючи споживачів до взаємодії з брендом. Відмова від фольги та декоративних елементів дозволяє зберегти упаковку природною, екологічно чистою та приємною на дотик [6].

Мономатеріальний реторт-пакет для ванільного заварного крему. Ванільний заварний крем від компанії «Australian Organic Food Co.» постається в перероблюваному ретортному пакеті «CHEER PACK®», виготовленому з поліпропілену. Така упаковка витримує стерилізацію за високих





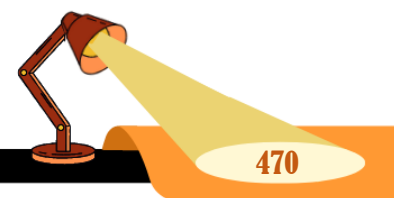
температур без втрати цілісності матеріалу, забезпечуючи збереження продукту без необхідності охолодження. Це робить її зручною для використання в ланч-боксах, торговельних автоматах або як перекус на ходу. У дизайні пакета використовується новий носик, який дозволяє скоротити використання пластику приблизно на 20 % порівняно з попередніми кришками. Конструкція пакета та плівки розроблена таким чином, щоб ефективно блокувати кисень і захищати продукт під час транспортування. У результаті створено довговічну, зручну та екологічно орієнтовану упаковку, що поєднує функціональність і принципи сталого розвитку [6].

Купольні контейнери та контейнери-акваріуми. Купольний контейнер складається з двох основних частин: прозорого пластикового купола, який виконує функцію кришки, та матового пластикового дна (ПЕТ). Такі контейнери виготовляються у різних розмірах і формах куполів, зокрема круглій, кубічній та інших геометричних формах. Контейнер-акваріум також має двокомпонентну конструкцію: прозору верхню частину з харчового пластику та картонне дно з виїмками, призначеними для розміщення купольних контейнерів (у різній кількості залежно від моделі). Додатково верхня частина обладнана ручками, що забезпечують зручність перенесення контейнера. Такі пакувальні рішення дозволяють ефектно демонструвати десерти, зберігати їхню форму та забезпечувати безпечне транспортування [7].

Упаковка-цукерка для цукерок «Holy Truff». Дане пакування являє собою концепцію «цукерка в цукерці», оскільки упаковка виконана у формі самої цукерки. Вона виготовлена з картону та відкривається шляхом розкручування скручених кінців, аналогічно фантику цукерки, тобто має складну конструкцію. Дизайн упаковки стилізований під класичний фантик, що підсилює асоціацію з продуктом. Після використання всіх цукерок упаковку можна застосовувати повторно як декоративний елемент або як контейнер для зберігання інших цукерок чи дрібних предметів. Це свідчить про екологічну доцільність пакування та можливість його багаторазового використання [5; 6].

Упаковка для шоколаду «ChocDay». Пакування шоколаду «ChocDay» складається з невеликої квадратної картонної коробки, яка відкривається посередині за допомогою відривного картонного елемента, що є складовою частиною конструкції упаковки. Плитки шоколаду додатково упаковані індивідуально в полімерні обгортки, при цьому кожна обгортка містить два квадратики шоколаду. Такий формат є зручним для споживачів, які віддають перевагу порційному споживанню або бажають брати певну кількість продукту з собою. Індивідуальне пакування дозволяє уникнути забруднення рук, оскільки шоколад можна тримати за обгортку під час споживання, що підвищує рівень гігієнічності та зручності [8].

Контейнер «Sphera» для десертів. Контейнер «Sphera» виконаний у формі кулі з прозорого пластику та має стійке дно. Конструкція передбачає розріз кулі





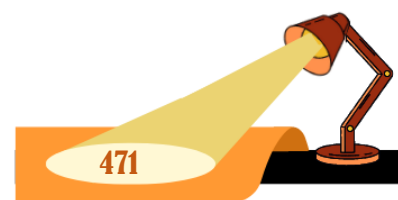
на дві півкулі, що дозволяє легко відкривати контейнер. У місцях з'єднання півкуль розташовані засувки, які забезпечують надійне закриття та фіксацію. Такий контейнер відзначається високою естетичною привабливістю та дозволяє повністю продемонструвати зовнішній вигляд десерту. Крім того, форма й конструкція контейнера забезпечують зручне та акуратне транспортування й розміщення продукції [7].

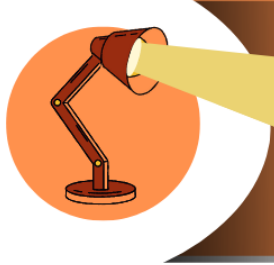
Упаковка «Thelma's» для печива. Пакування для печива бренду «Thelma's» реалізує оригінальну дизайнерську концепцію, що імітує процес витягування печива з печі. Упаковка виготовлена з крафтового картону та має форму печі з відповідними надрукованими декоративними елементами. Печиво розміщується у два ряди, які символізують два деко: верхній ряд відокремлений паперовим прошарком, що відділяє його від нижнього ряду, виконаного з картону. Така конструкція запобігає контакту виробів між собою, що зменшує ризик пошкодження або ламання печива під час транспортування. Незважаючи на простоту та екологічність, упаковка є функціональною, зручною у використанні та візуально привабливою [5; 6].

Контейнер-тубус або контейнер-скринька для печива «Fortsema Mason». Контейнер за формою нагадує футляр для окулярів і виготовлений із дуже твердого, щільного та якісного картону. Конструкція передбачає можливість багаторазового відкривання та закривання, а також має згин уздовж циліндричної форми. Внутрішня поверхня пакування покрита фольгованим або металізованим шаром, що сприяє подовженню терміну зберігання печива та збереженню його якості. Повторне використання такого контейнера після споживання продукції сприяє зменшенню кількості відходів, підтримує екологічні ініціативи та підкреслює інноваційний підхід до пакування [9].

Упаковка «Honolulu Cookie Company» для печива. Компанія «Honolulu Cookie Company» представила упаковку для печива, яка повторює його фірмову форму у вигляді ананаса. Пакування має яскравий, презентабельний вигляд і виготовлене з дуже твердого, щільного та якісного картону. Конструктивно упаковка являє собою коробку з трьома секціями для печива, при цьому самі вироби додатково упаковані в прозору плівку. Коробка закривається складною кришкою у формі ананаса, що підсилює впізнаваність бренду. Після використання упаковку можна застосовувати повторно для зберігання печива або інших предметів, що свідчить про її екологічність і функціональність [10].

«Шоколадна бібліотека» від бренду «Lavoratti». Дане пакування є концептуальним рішенням, яке імітує секційну книжкову полицю. Загальна конструкція виконує функцію зовнішнього пакування для всієї колекції шоколаду, тоді як окремі плитки оформлені у вигляді «книг» з індивідуальним пакуванням. Уся конструкція виготовлена з дуже твердого, щільного та якісного картону. Такий підхід поєднує екологічність, функціональність та естетичну



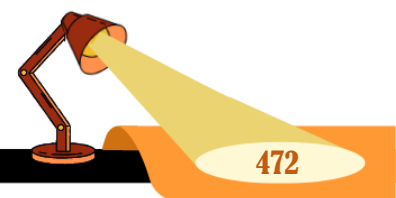


привабливість, створюючи унікальний подарунковий формат, що підкреслює преміальний статус продукції [6].

Скринька-контейнер для цукерок різних брендів. Скринька-контейнер, або багаторівнева коробка, містить кілька полицок (від двох до чотирьох і більше) з різною кількістю секцій різного розміру або без секцій, призначених для розміщення цукерок. У центральній частині верхньої полицки розташований вузол зі стрічкою, за допомогою якого всі полицки розкриваються по черзі – від нижньої до верхньої. Скринька виготовлена з щільного та високоякісного картону. Після використання за призначенням її можна повторно застосовувати для зберігання цукерок або як органайзер для біжутерії та інших дрібних предметів, що підкреслює екологічну функціональність пакування [5].

Пакування тортів. Протягом тривалого часу пластик залишався основним матеріалом на світовому ринку пакування тортів. Однак зі зростанням екологічної обізнаності споживачів дедалі більшої популярності набувають матеріали, що підлягають переробці, біорозкладанню або компостуванню. У результаті споживачі все частіше обирають альтернативні пакувальні рішення з меншим негативним впливом на довкілля, які відповідають принципам сталого розвитку. Папір і картон повною мірою відповідають сучасним екологічним вимогам і є доцільною та безпечною альтернативою пластику й іншим матеріалам, які складно утилізуються. Додатковою перевагою є можливість високоякісного друку, яка дозволяє створювати привабливий, індивідуалізований і брендований дизайн упаковки, що особливо важливо для преміальної та подарункової продукції, де візуальна складова істотно впливає на вибір споживача [4]. У 2024 році пекарні та кондитерські підприємства по всьому світу мають широкий вибір рішень – від переробленого пластику і багаторазового паперу до повністю рослинних матеріалів. Зокрема, компанія «Mondi Corrogation» пропонує крафт-папір зі 100 % натуральних волокон [11]. Перспективними напрямками розвитку пакування тортів є використання воценого паперу, шпону, бамбука, цукрової тростини, кукурудзяного крохмалю та інших рослинних матеріалів, а також застосування наноматеріалів для підвищення захисних властивостей упаковки.

Бенто-торт як інноваційний формат пакування. Бенто-торт є популярним трендом у пакуванні малих тортів, що походить із Південної Кореї. Зазвичай у такому форматі пакують торти масою 400–500 г та діаметром близько 10 см. Упаковка має вигляд ланч-боксу з кришкою, розрахованого на одну порцію. У корейській практиці десерти часто пакують у коробочки, виготовлені з цукрової тростини. Також використовують щільний картон або бамбук, які є більш екологічними матеріалами порівняно з традиційним пластиком. У деяких випадках застосовують полістирол, який краще утримує необхідний температурний режим, проте з екологічних міркувань перевага надається біорозкладним





матеріалам. Додатково під торт підкладають пакувальний папір, що запобігає ковзанню виробу. Завдяки оптимально підбраному розміру, щільному матеріалу та міцному дну коробки торт надійно захищений під час транспортування. Такий формат пакування забезпечує зручність споживання, можливість легко забрати залишки десерту з собою, а також має естетичний, мінімалістичний і подарунковий вигляд [3].

Висновки. Отже, сучасні тенденції в пакуванні кондитерських виробів свідчать про комплексний підхід до його розробки, що поєднує захисні, інформаційні, маркетингові, екологічні та інноваційні функції. Пакування перестає бути лише допоміжним елементом товару і перетворюється на важливий інструмент підвищення якості продукції, її конкурентоспроможності та відповідності сучасним вимогам ринку.

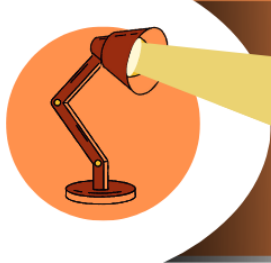
Література:

1. Пакування майбутнього: погляд на матеріали та технології [Електронний ресурс]. URL: <https://manupackaging.ua/pakuvannya-majbutnogo-poglyad-na-materiali-ta-tehnologii/>.
2. Food and Beverage Packaging: 2024 Trends, Examples and Winning Strategies [Електронний ресурс]. URL: <https://www.italianfoodnews.com/en/news/169-food-and-beverage-packaging-2024-trends-examples-and-winning-strategies>.
3. Qian M., et al. A review of active packaging in bakery products: Applications and future trends. *Trends in Food Science & Technology*. 2021. Vol. 114. P. 459–471.
4. Кохан О. О., Кияниця С. Г., Камбулова Ю. В. Інноваційне пакування кремкових кондитерських виробів. *Тренди LEAN-виробництва та пакування харчової продукції: Матеріали XII Міжнародної спеціалізованої науково-практичної конференції*. Київ: НУХТ, 2023. С. 61–64.
5. Packagings originales 2022 [Електронний ресурс]. URL: <https://astratechconsulting.com/packagings-originales-2022/>.
6. 20+ Global Food Packaging Innovations That Defined 2025 [Електронний ресурс]. URL: <https://triangleip.com/food-packaging-innovations/>.
7. Verkhivker Y., Okulicz-Kozaryn W., Myroshnichenko O. Use of consumer polymer C-PET containers in food production technologies. *Technology Audit and Production Reserves*. 2023. 1(3(69)). P. 27–30.
8. 21 Chocolate Packaging Ideas [Електронний ресурс]. URL: <https://forestpackage.com/chocolate-packaging-ideas/>.
9. Fortnum & Mason [Електронний ресурс]. URL: <https://togetherdesign.co.uk/work/fortnum-mason-biscuits/>.
10. ทำกล่องสี่ประด ให้เป็นสี่ประด! [Електронний ресурс]. URL: <https://www.bkkpaperbox.com/content/16715/ทำกล่องสี่ประด-ให้เป็นสี่ประด->.
11. Бойдуник Р. М., Палько Н. С., Давидович О. Я. Інноваційні рішення щодо збереження якості борошняних кондитерських виробів. *Вісник ЛТЕУ. Технічні науки*. 2023. № 35. С. 5–13.

References:

1. Pakuvannia maibutnoho: pohliad na materialy ta tekhnolohii [Packaging of the future: A view on materials and technologies]. URL: <https://manupackaging.ua/pakuvannya-majbutnogo-poglyad-na-materiali-ta-tehnologii/> [in Ukrainian].





2. Food and Beverage Packaging: 2024 Trends, Examples and Winning Strategies. URL: <https://www.italianfoodnews.com/en/news/169-food-and-beverage-packaging-2024-trends-examples-and-winning-strategies> [in English].
3. Qian, M., et al. (2021). A review of active packaging in bakery products: Applications and future trends. *Trends in Food Science & Technology*, 114, 459–471 [in English].
4. Kokhan, O. O., Kyianytsia, S. H., & Kambulova, Yu. V. (2023). Innovatsiine pakuvannia kremovykh kondyterskykh vyrobiv [Innovative packaging of cream confectionery products]. *Trendy LEAN-vyrobnytstva ta pakuvannia kharchovoi produktsii: Materialy XII Mizhnarodnoi spetsializovanoi naukovo-praktychnoi konferentsii*. Kyiv: NUKHT, 61–64 [in Ukrainian].
5. Packagings originales 2022. URL: <https://astratechconsulting.com/packagings-originales-2022/> [in English].
6. 20+ Global Food Packaging Innovations That Defined 2025. URL: <https://triangleip.com/food-packaging-innovations/> [in English].
7. Verkhivker, Y., Okulicz-Kozaryn, W., & Myroshnichenko, O. (2023). Use of consumer polymer C-PET containers in food production technologies. *Technology Audit and Production Reserves*, 1(3(69)), 27–30 [in English].
8. 21 Chocolate Packaging Ideas. URL: <https://forestpackage.com/chocolate-packaging-ideas/> [in English].
9. Fortnum & Mason. URL: <https://togetherdesign.co.uk/work/fortnum-mason-biscuits/> [in English].
10. ทำกล่องสับปะรด ให้เป็นสับปะรด! [Pineapple-shaped box design for Honolulu Cookie Company]. URL: <https://www.bkkpaperbox.com/content/16715/ทำกล่องสับปะรด-ให้เป็นสับปะรด-> [in Thai].
11. Boidunyk, R. M., Palko, N. S., & Davydovych, O. Ya. (2023). Innovatsiini rishennia shchodo zberezhennia yakosti boroshnianykh kondyterskykh vyrobiv [Innovative solutions for maintaining the quality of flour confectionery products]. *Visnyk LTEU. Tekhnichni nauky - Herald of Lviv University of Trade and Economics. Technical Sciences*. No. 35, 5–13 [in Ukrainian].

