

ОЦІНКА РАЦІОНАЛЬНОСТІ ДІЮЧИХ НОРМ СПОЖИВАННЯ
М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ НАСЕЛЕННЯМ УКРАЇНИ

Лисенко Г. П., н. с. відділу економічних досліджень,
<https://orcid.org/0000-0002-2006-4111>

Інститут продовольчих ресурсів НААН, Київ, Україна

<https://doi.org/10.31073/foodresources2023-21-23>

Предмет. Дотримання раціональних норм споживання м'яса і м'ясних продуктів в Україні, відповідність раціональних норм сучасним тенденціям. **Мета.** Дослідити особливості фактичного споживання м'ясних продуктів в Україні та світі, оцінити раціональність діючих норм споживання фактичним тенденціям ринку. **Методи.** Для досягнення мети дослідження використано загальнонаукові та спеціальні методи: діалектичний, системного узагальнення, економіко-статистичний – для обробки й аналізу статистичних даних; графічний та табличний – для візуалізації та узагальнення результатів дослідження; абстрактно-логічний – для формулювання висновків. **Результати.** У статті проаналізовано дотримання раціональних норм споживання харчових продуктів в Україні. Визначено, що обсяг споживання харчових продуктів в Україні значно нижчий від необхідного для забезпечення усіх потреб людського організму рівня. Щоб компенсувати недостатнє споживання м'яса, молока, риби, українці надмірно споживають картоплю, інші овочі, олію, що порушує співвідношення фізіологічно необхідних основних харчових речовин і енергії. У статті проаналізовано зміни в дотриманні раціональних норм та калорійності раціону в динаміці за 26 років. Проаналізовано як змінилась структура споживання м'ясних продуктів в динаміці. Досліджено основні фактори, що впливають на зміну обсягів споживання м'яса в Україні та світі. **Сфера застосування результатів.** Результати досліджень мають науково-практичний характер і можуть бути використані науковцями у подальших дослідженнях ринку м'ясопродуктів, у сфері споживання м'яса та м'ясних продуктів. Вони можуть слугувати джерелом довідкової інформації й використовуватися у роботі економістами, фахівцями органів влади, науковими працівникам, викладачами, аспірантами і студентами вищих навчальних закладів.

Ключові слова: споживання харчових продуктів, споживання м'яса та м'ясопродуктів, раціональні норми, калорійність, фізіологічна потреба в основних харчових речовинах і енергії.

ASSESSMENT OF THE RATIONALITY OF THE CURRENT NORMS OF MEAT
CONSUMPTION BY THE POPULATION OF UKRAINE

Hanna Lysenko, Researcher, Department of Economic Research
<https://orcid.org/0000-0002-2006-4111>

Institute of Food Resources of NAAS, Kyiv, Ukraine

<https://doi.org/10.31073/foodresources2023-21-23>

Subject. Observance of rational norms of meat and meat products consumption in Ukraine, compliance of rational norms with modern trends. **Purpose.** To research the peculiarities of the actual consumption of meat products in Ukraine and the world, to assess the rationality of the current consumption norms in relation to the actual market trends. **Methods.** To achieve the goal of the research, general scientific and special methods were used: dialectical, systemic generalization, economic-statistical – for processing and analyzing statistical data; graphical and tabular – for visualization and generalization of research results; abstract and logical – for formulating conclusions. **Results.** The article analyzes the observance of rational norms of food consumption in Ukraine. It was determined that the volume of food consumption in Ukraine is much lower than necessary to meet all the needs of the human body. To compensate for the insufficient consumption of meat, milk, fish, Ukrainians excessively consumed potatoes, other vegetables, oil, which violates the ratio of physiologically necessary basic nutrients and energy. The article analyzes changes in compliance with rational norms and caloric

content of the diet in dynamics over 26 years. It was analyzed how the structure of consumption of meat products has changed in dynamics. The main factors that influence changes in meat consumption in Ukraine and worldwide were investigated. **Scope of results.** The research results have a scientific and practical nature and can be used by scientists in further studies the market of meat products, in the field of consumption of meat and meat products. They can serve as a source of reference information and be used by economists, specialists of authorities, researchers, teachers, graduate students and students of higher educational institutions.

Key words: consumption of food products, consumption of meat and meat products, rational norms, caloric content, physiological need for basic nutrients and energy.

Постановка проблеми. Проблема дотримання норм споживання харчових продуктів населенням є надзвичайно актуальною для українських реалій. Щорічно українці значно недоїдають м'яса та інших харчових продуктів. Зокрема, у 2021 році рівень споживання м'яса був меншим від раціональної норми на 34%, а загальний обсяг спожитих калорій – на 8%. В намаганні компенсувати недостатнє споживання м'яса, молока, риби, українці надмірно споживають картоплю, інші овочі, олію, що повністю порушує співвідношення фізіологічно необхідних їм основних харчових речовин і енергії.

Проблема недостатнього споживання харчових продуктів широко досліджувалася у працях зарубіжних та українських вчених, зокрема С. Whitton, D. Bogueva, D. Marinova, С. J. С. Phillips [1], Я. М. Гадзала, М. В. Гладія, М. П. Сичевського [2], О. В. Коваленко, О. В. Бокій [3], А. Е. Юзефовича, О. І. Куця [4] та ін. Попри увагу наукової спільноти до проблеми, рівень споживання та дотримання раціональних норм споживання хімічних речовин та енергії населенням залишається низьким, а отже потребує подальших досліджень.

Мета. Дослідити особливості фактичного споживання м'ясних продуктів в Україні та світі, оцінити раціональність діючих норм споживання фактичним тенденціям ринку.

Матеріали та методи. Для досягнення мети дослідження використано загальнонаукові та спеціальні методи: діалектичний, системного узагальнення, економіко-статистичний – для обробки й аналізу статистичних даних; графічний та табличний – для візуалізації та узагальнення результатів дослідження; абстрактно-логічний – для формулювання висновків.

Результати та обговорення. М'ясо є цінним джерелом поживних речовин для організму людини. Воно складається з білків, жирів, вітамінів та мінеральних речовин, майже не містить вуглеводи.

Білки мають надзвичайно важливе значення для організму людини. Білки виконують безліч фізіологічних функцій. Вони є складовими елементами клітин людського організму, входять до складу клітинних мембран, цитоплазми, органоїдів, є основними компонентами ферментів. Вони транспортують в органи та тканини кисень, мінеральні речовини, продукти метаболізму, водорозчинні вітаміни, забезпечують утворення антитіл, виведення токсинів, згортання крові, скорочення і розслаблення м'язів, подразливість нервів, рух протоплазми в клітинах тощо. 1 г білка вміщує 16,8 кДж, або 4 калорії.

Жири входять до структури органел клітин, крові, є субстратом для утворення тканинних гормонів, жовчних кислот, виступають розчинниками і носіями біологічно активних речовин: жиророзчинних вітамінів, фосфоліпідів, стеринів. Жири покращують смакові властивості їжі, підвищують її харчову цінність. Вони нормалізують жировий та холестеринний обмін, функції нервової системи, сальних залоз, водний обмін. Резервний жир в організмі людини ізолює організм від впливу тепла і холоду, механічних ушкоджень тощо. 1 г жирів складає 37,7 кДж, або 9 ккал [5].

Крім білків та жирів м'ясо містить значну кількість інших хімічних речовин, що також відіграють важливу роль для функціонування людського організму (табл. 1).

Таблиця 1

Хімічний склад окремих видів м'яса та м'ясних продуктів

Продукти	Білки	Жири	Вуглеводи	Мінеральні речовини					Вітаміни				Енергетична цінність
				К	Са	Mg	P	Fe	A	B ₁	B ₂	PP	
	грами								міліграми				ккал
М'ясо та птиця													
Баранина 1 кат.	15,6	16,3	-	170	9	20	168	2,0	-	0,08	0,14	3,8	209
Яловичина 1 кат.	18,6	16,0	-	325	9	22	188	2,7	-	0,06	0,15	4,7	218
Свинина м'ясна	14,3	33,3	-	285	7	24	164	1,7	-	0,52	0,134	2,6	357
Телятина 1 кат.	19,7	2,0	-	345	12	24	206	3,9	-	0,14	0,23	5,8	97
Бойлери 1 кат.	18,7	16,1	0,5	236	14	19	160	1,3	0,04	0,09	0,15	6,10	183
Індики 1 кат.	19,5	22,0	-	274	14	34	179	2,4	0,02	0,09	0,26	5,60	371
Кури 1 кат.	18,2	18,4	0,7	194	16	18	165	1,6	0,07	0,07	0,15	7,70	241
Качки 1 кат.	15,8	38,0	-	156	10	15	136	1,9	0,05	0,12	0,17	5,80	405
Ковбасні вироби													
Лікарська	12,8	22,2	1,5	261	19	23	150	1,4	-	0,16	0,16	2,50	202
Сардельки ялов.	11,4	18,2	1,5	193	26	16	131	1,8	-	0,04	0,09	2,24	215
Любительська в/к	17,3	39,0	-	324	30	22	214	3,0	-	0,16	0,16	4,63	420
Сервелат с/к	24,0	40,5	-	400	38	30	271	2,1	-	0,52	0,20	4,00	461
Консерви													
Яловичина тушкована	16,8	17,0	-	284	14	19	178	2,4	-	0,02	0,15	4,00	220
Паштет з печінки	11,6	28,9	2,5	170	11	14	244	6,3	-	-	-	-	317
Свинина тушкована	14,9	32,2	-	410	12	20	160	1,2	-	0,14	0,14	2,45	349

Джерело: сформовано автором на основі [5]

Із таблиці 1 можна побачити на скільки різноманітним є хімічний склад м'ясних продуктів. Вони містять різну кількість білків, жирів, вуглеводів, мінеральних речовин, вітамінів та енергії. І це лише серед окремих видів м'яса. Значна кількість інших харчових продуктів мають у своєму складі ті ж самі хімічні елементи у різних пропорціях. Зокрема, білок в значних обсягах міститься в молочних продуктах (сир кисломолочний 0–1% жирності – 22 г білка на 100 г продукту; сири тверді, зокрема Голландський – 25,48 г, бринза – 22,10 г; кефір 1,5% – 3 г, сметана 10% – 2,7 г тощо), яєчному білку (приблизно 6,9 г білка в одному яйці), рибі та продуктах моря (лосось – 20 г, скумбрія – 18 г, хек – 16,6 г, короп – 17,10 г, оселедець – 17,77 г, ікра червона – 31,5 г тощо). До рослинних джерел білка можна віднести круп'яні і зернові продукти (каша гречана – 12,6 г, вівсяна крупа – 12,3 г, пшоняна – 11,5 г), бобові культури (арахіс – 26 г, горох колотий – 20–23 г, квасоля зернова та боби – 20–21 г, сочевиця – 23–24 г, нут – 20 г), горіхи (грецькі – 16,20 г, фісташки – 20,22 г, фундук – 13,17 г, мигдаль – 18,6 г, насіння соняшника – 20,70 г, гарбузове насіння – 20,00 тощо) [5, 6].

Жири крім м'яса містяться в олії усіх видів – 99,9 г на 100 г продукту, тваринних жирах (шпик свинячий – 92,8 г, жир яловичий або свинячий – 99,7 г), молочних продуктах (сири тверді, вершки та сметана – більше 20 г, масло вершкове – 75–80 г), горіхах (волоські, мигдаль, фундук – 50–65 г), насінні соняшнику – 53 г, рибі та рибних продуктах (горбуша – 7,0 г, короп – 5,3 г) тощо [5].

Попри те, що безліч продуктів містять однакові хімічні елементи, не можна бездумно замінювати одні продукти іншими. У 100 г баранини категорії 1 міститься 15,6 г білків і 16,3 г жирів, проте у 100 г м'ясної свинини є вже 14,3 г білка та 33,3 г жирів, тобто на 9% менше білків та в 2 рази більше жирів (табл. 1). Надзвичайно важливо для

ефективної життєдіяльності організму людини отримувати усі хімічні елементи в необхідних кількостях. Їх дефіцит або надлишок мають негативні наслідки для організму людини.

Дефіцит білків у дітей призводить до затримки у рості, гальмування кісткоутворення, порушення фізичного та психологічного розвитку, процесів травлення та кровотворення. В організмі дорослих – знижується апетит та маса тіла, збільшується втомлюваність та знижується працездатність, уражається імунна система, а отже підвищується рівень захворюваності, знижується активність ферментів, порушуються процеси травлення та кровотворення. Дефіцит білків здійснює негативний вплив на печінку, серцево-судинну та дихальну системи, знижує функціональну здатність статевого апарату. Надлишок білків у дітей викликає прискорене окостеніння епіфізів кісток, затримку росту, порушення гармонійності статури, збільшення темпів продукції статевих гормонів та прискорення статевого розвитку. У дорослих надлишок білків викликає інтоксикацію організму продуктами метаболізму білків, зниження фізичної працездатності та збільшення втоми, накопичення кислих радикалів, утворення сечокислового каміння та новоутворень у суглобах, гальмування нервово-психічних реакцій.

Так само дефіцит жирів в організмі людини знижує інтенсивність пластичних процесів, обміну води, засвоєння та обміну вітамінів, всмоктування мінеральних речовин, спостерігаються функціональні розлади центральної нервової системи, порушуються регуляторні процеси серцево-судинної системи, починаються захворювання шкіри, випадіння волосся, знижується опірність організму до інфекцій, холоду, фізичних навантажень. Надлишок жирів спричиняє нагромадження їх в крові, печінці та інших органах, порушує жировий та холестериновий обмін, що сприяє розвитку ожиріння, атеросклерозу, серцево-судинних захворювань, жовчнокам'яної хвороби, жирового переродження печінки, перенапруження секреторної діяльності печінки та підшлункової залози, виникненню новоутворень [5].

Отже, надзвичайно важливо отримувати хімічні речовини з їжі в необхідних кількостях дотримуючись норм їх споживання, адже всі вони мають різний вплив і цінність для організму людини. Важливо врівноважувати надходження енергії, вітамінів, мінеральних речовин, білків, жирів і вуглеводів, відповідно до потреб організму людини. В Україні ці питання регулюються Міністерством охорони здоров'я. У Наказі «Про затвердження норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії» № 1073 від 03.09.2017 [7] Міністерством охорони здоров'я України визначаються добові потреби в білках, жирах, вуглеводах та енергії населення дитячого, дорослого та похилого віку.

Норма споживання харчових продуктів – це фізіологічна потреба людини у основних харчових речовинах та енергії, яка залежить від фізичної активності, віку, статі та забезпечується наборами харчових продуктів як за асортиментом, так і кількістю. М'ясо – лише один елемент із комплексу харчових продуктів, що забезпечують організм як калоріями, так і білками, жирами, вуглеводами, що частково можуть бути компенсовані іншими харчовими продуктами. Тому не існує офіційно встановлених норм споживання певного харчового продукту для людини, адже окрім взаємозамінності продуктів на формування кількості вживання білків, жирів, вуглеводів, калорій, вітамінів, мінеральних речовин впливає також вік, стать та фізична активність конкретної людини. Чітко визначеними є лише кількість макроелементів та обсяг енергії (калорій), які необхідно спожити людині на день, залежно від вище згаданих умов, що детально описуються у Наказі № 1073 Міністерства охорони здоров'я України [7]. Відповідно до цього Наказу хлопчику 14–17 років необхідно щодня споживати з їжею 2700 ккал, 93 г білків, 92 г жирів та 375 г вуглеводів, дівчинці цього ж віку потрібно 2400 ккал, 83 г білків, 81 г жирів та 334 г вуглеводів. Чоловіку 30–39 років з коефіцієнтом активності 1,4 (переважно розумова праця, дуже легка фізична активність) на день необхідно споживати 2300 ккал,

75 г білків, 77 г жирів та 327 г вуглеводів. Чоловіку того ж віку, проте з коефіцієнтом активності 2,2 (працівники важкої фізичної праці, висока фізична активність) потрібно щодня отримувати вже 3700 ккал, 102 г білків, 120 г жирів та 528 г вуглеводів. Проте навіть ці норми є лише середніми значеннями, на які потрібно орієнтуватися. Для розрахунку добової потреби в основних харчових речовинах і енергії для конкретної людини, необхідно враховувати ще й інші індивідуальні характеристики. Зокрема, різні методики включають до розрахунків ще й вагу та зріст людини. Зосереджуватись на них ми не будемо. Дослідимо більш детально загальні нормативні та фактичні показники, які використовують для економічного аналізу рівня забезпеченості населення України харчовими продуктами та поживними речовинами.

Показник фактичного споживання харчових продуктів, що надається Державною службою статистики України, розраховується як частка від ділення фонду споживання певного харчового продукту на загальну кількість наявного населення. Він є середнім арифметичним значенням. У 2021 році рівень споживання м'яса та м'ясних продуктів в розрахунку на 1 особу в рік складав 53 кг, молока та молокопродуктів – 201,5 кг, хліба та хлібопродуктів – 92,7 кг тощо.

Хоча не існує точних нормативів споживання конкретних харчових продуктів, на основі усталених в Україні харчових традицій Міністерство охорони здоров'я надає орієнтований набір основних продуктів харчування для забезпечення населення харчовими речовинами і енергією в середньому на одну особу в рік. Це усереднені показники, необхідні для оцінки забезпеченості українців поживними речовинами та енергією, що використовуються лише для аналізу загальної тенденції змін у рівні споживання харчових продуктів у країні. Ці норми встановлюють орієнтовний раціон для населення України на рік, на основі якого вчені та економісти роблять висновки щодо достатності рівня споживання певних видів харчових продуктів населенням України (табл. 2).

Таблиця 2

Раціональні норми споживання харчових продуктів

Показник	Норма споживання	Фактичне споживання у 2021 році	Різниця, %
Харчові продукти			
Хліб, хлібопродукти в перерахунку на борошно, кг/рік	101	92,7	-8
Картопля, кг/рік	124	132,4	+7
Овочі, баштанні, кг/рік	161	165,9	+3
Фрукти, ягоди, виноград, кг/рік	90	59	-34
Цукор, кондитерські вироби, кг/рік	38	28,5	-25
Олія, маргарин, кг/рік	13	13,6	+5
М'ясо, м'ясопродукти, кг/рік	80	53	-34
Риба, рибопродукти, кг/рік	20	13,2	-34
Молоко, молокопродукти у перерахунку на молоко, кг/рік	380	201,5	-47
Яйця, шт.	290	272	-6
Харчові речовини і енергія			
Білки, г	90	82,3	-9
в т.ч. тваринного походження	55	42,5	-23
Жири, г	112	95,2	-15
Вуглеводи, г	390	397,6*	+2
Енергетична цінність, ккал	2920	2677	-8

*Розраховано автором, на основі даних [8] та [9]

Джерело: Розраховано автором на основі даних [8]

Із вище поданої таблиці, можна зробити висновок, що обсяг споживання харчових продуктів в Україні значно нижчий від необхідного для забезпечення усіх потреб людського організму рівня. Зокрема, у 2021 році м'яса, риби та фруктів українці в середньому споживали на 34% менше від раціональної норми кожен відповідно, молока – на 47%, а хліба та яєць – менше на 8% та 6%. Нестачу споживання цих продуктів українці намагались компенсувати надлишковим споживанням картоплі на 7%, олії на 5% та овочів на 3% більше від раціональної норми. Загалом у 2021 році середньостатистичний споживач недоотримав 8% калорій від раціональної норми, визначеної МОЗ України. Проте ці висновки є коректними для конкретного раціону представленого в таблиці 2, який вважається раціональним, збалансованим для людини в Україні. Дослідимо чи відповідає він сучасній структурі споживання харчових продуктів в Україні та світі, а також тенденціям споживання м'яса.

У таблиці 3 проаналізуємо як в динаміці фактичне споживання різних харчових продуктів в Україні відповідало раціональним нормам, представленим у табл. 2.

Таблиця 3

Відношення фактичного споживання харчових продуктів до раціональних норм, %

Роки	М'ясо та м'ясні продукти	Молоко та молочні продукти	Яйця	Хлібні продукти	Картопля	Овочі та баштанні культури	Плоди, ягоди та виноград	Риба та рибні продукти	Цукор	Олія
1995	-51,4	-35,9	-41,0	27,1	-0,2	-39,9	-62,9	-82,0	-16,8	-36,9
2000	-59,0	-47,6	-42,8	23,7	9,2	-36,8	-67,4	-58,0	-3,2	-27,7
2001	-61,1	-46,0	-37,9	28,3	12,5	-34,9	-70,7	-45,0	3,9	-23,1
2002	-59,3	-40,7	-27,9	29,9	7,1	-32,9	-68,3	-40,5	-5,0	-17,7
2003	-56,9	-40,4	-26,2	23,3	11,3	-29,4	-63,3	-40,0	-4,2	-13,1
2004	-51,9	-40,5	-24,1	24,4	14,0	-28,3	-62,3	-38,5	1,1	0,0
2005	-51,1	-40,6	-17,9	22,3	9,4	-25,3	-58,8	-28,0	0,3	3,8
2006	-47,5	-38,2	-13,4	18,3	7,7	-21,3	-61,3	-29,5	3,9	4,6
2007	-42,9	-40,9	-13,1	14,8	5,2	-26,5	-53,2	-23,5	5,3	10,0
2008	-36,8	-43,7	-10,3	14,3	6,3	-19,8	-51,7	-12,5	7,6	15,4
2009	-37,9	-44,1	-6,2	10,6	7,3	-14,8	-49,3	-24,5	-0,3	18,5
2010	-35,0	-45,7	0,0	10,2	4,0	-10,9	-46,7	-27,5	-2,4	13,8
2011	-36,0	-46,1	6,9	9,3	12,3	1,1	-41,6	-33,0	1,3	5,4
2012	-32,0	-43,4	5,9	8,3	13,1	1,5	-40,8	-32,0	-1,1	0,0
2013	-29,9	-41,9	6,6	7,3	9,2	1,4	-37,4	-27,0	-2,4	2,3
2014	-32,4	-41,4	6,9	7,4	13,7	1,4	-41,9	-44,5	-4,5	0,8
2015	-36,4	-44,8	-3,4	2,2	10,9	-0,1	-43,4	-57,0	-6,1	-5,4
2016	-35,8	-44,9	-7,9	0,0	12,7	1,7	-44,8	-52,0	-12,4	-10,0
2017	-35,4	-47,4	-5,9	-0,2	15,6	-0,8	-41,3	-46,0	-20,0	-10,0
2018	-34,0	-48,0	-5,2	-1,5	12,4	1,8	-35,8	-41,0	-21,6	-8,5
2019	-33,0	-47,2	-2,8	-3,4	9,4	2,3	-34,8	-37,5	-24,2	-7,7
2020	-32,8	-46,9	-4,1	-4,4	8,1	1,9	-37,2	-38,0	-26,8	-5,4
2021	-33,8	-47,0	-6,2	-8,2	6,8	3,0	-34,4	-34,0	-25,0	4,6

Джерело: розраховано автором на основі даних [8]

Проаналізувавши таблицю вище можна зробити висновок, що в Україні за 26 років дещо скоротилось відставання в споживанні м'яса. Якщо в 1995 та 2000 роках споживання м'яса та м'ясних продуктів було меншим від раціональної норми більше як на 50%, то в 2021 році ця різниця склала вже 33,8%. Так само більше, проте не достатньо для забезпечення раціональної норми, українці стали споживати яєць, риби та рибних продуктів, плодів, ягід, винограду. Зрости достатньо щоб перевершити раціональну норму змогло споживання картоплі, овочів та баштанних продовольчих культур, а також олії. За розглянутий період скоротилось споживання молока та молочних продуктів, хлібних продуктів та цукру.

Фактична калорійність середньодобового раціону населення також змінювалась в розглянутий період (рис.1). Починаючи з 2000 року калорійність щоденного харчування українців зростала, у 2005 році досягнувши раціональної норми, завдяки споживанню вище норми хліба, картоплі, олії та цукру. Проте у 2015 році вона різко скоротилась на 4,8%, після чого почала щорічно зменшуватись. У 2021 році вона менша від раціональної норми на 8,3%.

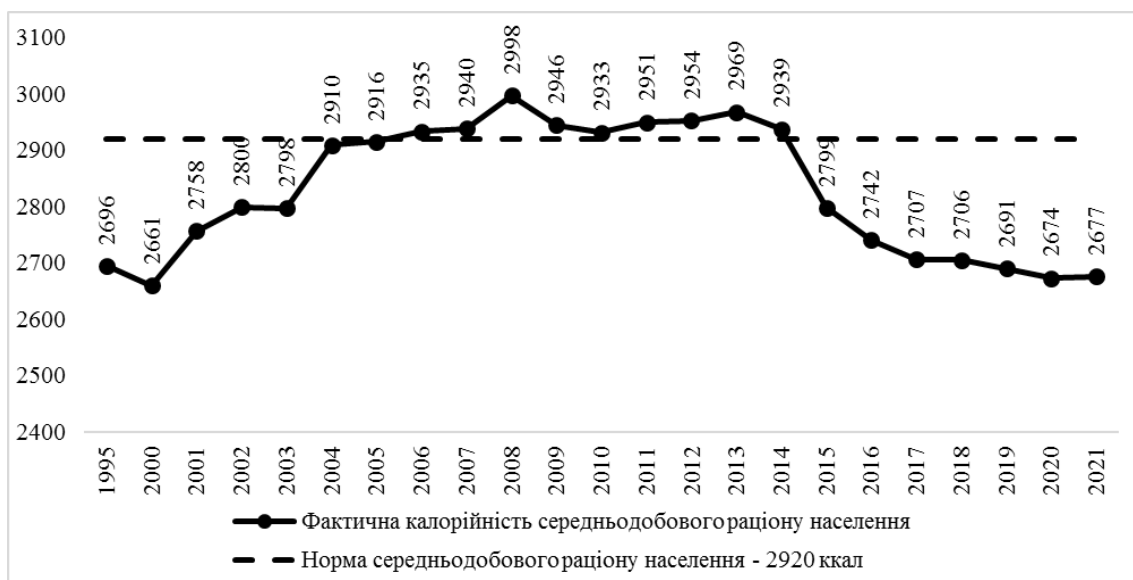


Рис. 1. Відповідність фактичної калорійності середньодобового раціону населення раціональній нормі, ккал

Джерело: розраховано автором на основі даних [7] та [8]

Важливою причиною цього стала економічна нестабільність через політичні та війнні кризи в Україні. У 2014 році після Революції Гідності росія незаконно анексувала Автономну Республіку Крим та ввела війська в частини Донецької та Луганської областей, де з того часу невинно відбувались військові дії, що вкрай негативно вплинуло на всі аспекти економічного життя України та її громадян.

Варто відмітити, що у 2021 році калорійність середньодобового раціону населення на 70,3% забезпечувалась за рахунок продуктів рослинного походження, що менше від цього ж показника 2000 року на 6,7 процентних пункти. Тобто за 2000–2021 рр. споживання продуктів тваринного походження (м'ясних, молочних, рибних продуктів) зростає. Також, якщо джерелом білків у раціоні українців у 2000 році на 40,6% виступали продукти тваринного походження, то у 2021 році цей показник виріс до 51,6%, тобто на 11 процентних пункти.

За розглянутий період змінився не лише обсяг споживання харчових продуктів. Якщо досліджувати м'ясо та м'ясопродукти, то можна побачити, що структура споживання різних видів м'яса також змінилась (табл. 4). Відповідно до раціональних норм із загальною обсягу м'яса та м'ясопродуктів українцям необхідно споживати приблизно 39% яловичини, 34% свинини, 20% птиці та 7% іншого м'яса. Проте ці пропорції не виконуються. Відповідно до доступних нам статистичних даних, іще в 2007 році українці із загального обсягу м'яса споживали найбільше м'яса птиці – 38,7%, на другому місці була свинина – 33,7%, а на третьому яловичина – 25,4%. З плином часу ця тенденція лише посилилась. У 2021 році частка м'яса птиці зросла до 47,2%, свинини – 37,5%, а яловичина скоротилась до 13,8%.

Таблиця 4

Структура споживання м'яса в розрахунку на 1 особу в рік, %

Роки	Усі види м'яса, кг/особу	частка від усього, %			
		яловичина	свинина	м'ясо птиці	інше м'ясо
2007	45,7	25,4	33,7	38,7	2,2
2008	50,6	20,8	35,0	42,5	1,8
2009	49,7	19,3	32,4	46,3	2,0
2010	52,0	18,8	34,6	44,6	1,9
2011	51,2	17,8	36,3	43,9	2,0
2012	54,4	15,6	38,8	43,8	1,8
2013	56,1	16,4	38,3	43,5	1,8
2014	54,1	16,8	36,4	45,1	1,7
2015	50,9	15,9	35,6	47,0	1,6
2016	51,4	15,8	37,0	45,9	1,4
2017	51,7	14,5	37,1	47,0	1,4
2018	52,8	14,2	36,7	47,3	1,7
2019	53,6	14,4	35,4	48,5	1,7
2020	53,8	15,1	34,9	48,5	1,5
2021	53,0	13,8	37,5	47,2	1,5

Джерело: розраховано автором на основі даних [8]

Така ситуація є типовою не лише для України. У 2020 році в світі із загального обсягу спожитих м'ясних продуктів м'ясо птиці складало 38,4%, свинина – 34,2%, яловичина – 21,3%, баранина і козлятина – 4,6, інші види м'яса – 1,6% [10]. Загальні тенденції свідчать про подальше зростання споживання м'яса птиці і скорочення споживання яловичини як в Україні, так і в світі в цілому, чому є цілий ряд причин. Розглянемо детально їх нижче.

Найбільшими споживачами м'яса в розрахунку на 1 особу в світі є громадяни США (табл. 5). У 2020 році, відповідно до даних FAO, на кожну людину там припадало 128,5 кг м'яса на рік. Українці, відповідно цього джерела, споживали всього 49,5 кг м'яса на рік. Державна служба статистики України визначає цей показник на рівні 53,8 кг/особу. В середньому в 2020 році в світі м'ясо споживали на рівні 42,8 кг в розрахунку на 1 особу.

Окрім США, більше 100 кг на одну особу м'яса у 2020 році споживали в Австралії, Монголії, Аргентині, Науру, Іспанії. В той самий час, менше 5 кг на особу м'яса припало у Бурунді, Конго, Бангладеші, Індії. Така різниця відмінність у обсягах споживання м'яса пов'язана із різним соціально-економічним розвитком країн (рівнем доходів населення, цінами на м'ясо), рівнем урбанізації в країнах, усталеними традиціями харчування та релігійними переконаннями. Крім того, вагомий вплив справляє намагання вирішення проблем піклування про навколишнє середовище, етичних питань щодо добробуту тварин та турботи про власне здоров'я. На загальний ріст споживання м'яса у світі також впливає зростання кількості населення, адже воно є основним фактором збільшення попиту. Відповідно до прогнозу Організації економічного співробітництва та розвитку (ОЕСР) до 2031 року населення планети збільшиться на 11%, що призведе до зростання споживання м'ясних продуктів у світі на 15% до 2031 року [11].

Зростання доходів є значною рушійною силою у збільшенні споживання м'яса. Воно має більший вплив у споживачів із нижчими доходами і менший у споживачів із вищим рівнем достатку, де споживання значною мірою уже насичене, і люди є більше чутливими до проблем забруднення навколишнього середовища, етичних питань щодо гуманності поводження із тваринами та піклування про здоров'я. Тож, чим більші доходи населення,

тим вищий рівень споживання м'яса, а економічний ріст сприяє швидшому збільшенню попиту на м'ясні продукти в країнах, що розвиваються та в мало розвинених країнах [1].

Таблиця 5

Споживання м'яса в світі в розрахунку на 1 особу у 2020 році, кг/рік

№	Країна	Споживання м'яса	№	Країна	Споживання м'яса
1	США	128,62	163	Шрі-Ланка	11,79
2	Австралія	121,53	164	Лесото	11,70
3	Монголія	111,57	165	Камерун	11,63
4	Аргентина	110,15	166	Танзанія	11,17
5	Науру	105,13	167	Кенія	10,73
6	Іспанія	101,87	168	Ірак	10,18
7	Ізраїль	99,37	169	Сьєрра-Леоне	9,48
8	Бразилія	99,15	170	Афганістан	9,28
9	Сент-Вінсент і Гренадіни	94,41	171	Уганда	8,96
10	Литва	90,88	172	Малі	8,56
11	Канада	90,55	173	Руанда	8,37
12	Білорусь	90,39	174	Нігерія	8,29
13	Ісландія	90,24	175	Ефіопія	7,89
14	Португалія	90,21	176	Мозамбік	7,56
15	Польща	89,52	177	Нігерія	7,04
16	Самоа	88,3	178	Мадагаскар	5,83
17	Французька Полінезія	88,16	179	Індія	4,58
18	Панама	86,79	180	Бангладеш	4,33
19	Багамські острови	85,07	181	Конго	3,25
20	Нова Зеландія	85,03	182	Бурунді	3,12
88	Україна	49,49	-	Світ	42,76

Джерело: розраховано автором на основі даних [10]

Зміни в структурі споживання м'яса, заміна яловичини на м'ясо птиці в світі та в Україні пов'язане з його доступністю для споживачів. Менша ціна порівняно з іншими видами м'яса робить його доступнішим для більшості населення планети. Крім того, його виробництво вважається менш шкідливим для навколишнього середовища (порівняно із вирощуванням ВРХ), а також воно є менш жирним та вважається здоровішим м'ясом, порівняно із яловичиною та свининою.

Іншими вагомими факторами, що впливають на споживання певних харчових продуктів є характерний для кожної країни традиційний раціон харчування, що формується на основі кліматично-територіальних особливостей розташування країни, релігійних вірувань населення, харчових традицій, особистих вподобань кожної людини.

Так, яловичину у 2020 році найбільше споживали у Аргентині (47 кг на особу в рік), Зімбабве (42 кг), США (38 кг), Австралії (37 кг) та Бразилії (34 кг), найменше – у Конго, Ліберії, Мозамбіку, Того та Папуа-Новій Гвінеї (0,2-0,8 кг на особу в рік). В середньому у світі у 2020 році споживали 9 кг яловичини в розрахунку на одну людину.

Лідерами із споживання свинини на душу населення у 2020 році були Польща (55 кг), Іспанія (53 кг), Литва (51 кг), Хорватія (50 кг) та Угорщина (48 кг). Взагалі не споживали свинину у 2020 році у Ємені, в Турції, Сирії, Судані, Пакистані, Кувейті, Іраку, Ірані, Бангладеш та Афганістані, що здебільшого тісно пов'язано із релігійними заборонами вживати свинину. У 2020 році середній рівень споживання свинини в розрахунку на особу в світі складав 14,6 кг.

М'ясо птиці найбільше споживали у 2020 році у Сент-Вінсент і Гренадіни (75 кг), Ізраїлі (69 кг), Самоа (66 кг), Тринідад і Тобаго (63 кг), Антигуа і Барбуда (62 кг).

Найменше м'яса птиці споживали у Чаді, Бурунді, Ефіопії, Нігері та Нігерії (0,5–1,2 кг). В середньому у 2020 році в світі м'ясо птиці споживали в обсязі 16,4 кг в розрахунку на 1 особу за рік [10].

Отже, можна зробити висновок, що раціони харчування у різних країнах відрізняються кардинально. Якщо в мусульманських країнах не споживають свинину через релігійні переконання, то, наприклад, у азійських країнах значно менше вживають молочних продуктів через фізіологічну нездатність людей її перетравлювати. Тут молочні продукти замінюють соєвими бобами, морепродуктами, стравами з рису та іншими традиційними для них продуктами. Попри усі відмінності у раціонах, люди продовжують отримувати потрібні для здоров'я та ефективної життєдіяльності хімічні речовини та енергію з їжі в необхідних обсягах.

Висновки. Представлений у цьому дослідженні раціон харчових продуктів, що розглядається українськими вченими та спеціалістами галузі як орієнтовні раціональні норми споживання харчових продуктів не відображає усієї повноти фактичних тенденцій, що існують як на українському, так і на світовому ринку. Він є еталонним, проте далеким від реалій життя. Фактичний рівень споживання харчових продуктів не був близьким до нього 26 років тому, і не наблизився досі. Відмінності лише зростають, адже ринок харчових продуктів підпадає під вплив сучасних викликів та нових тенденцій, змін в культурі харчування. Попри те, що цей раціон побудований на основі українських традицій харчування і є виваженим з точки зору потреб організму людини у хімічних речовинах та енергії, структура споживання м'яса повністю змінилась під дією суб'єктивних та об'єктивних факторів, представлених, у нашому дослідженні. Вважаємо за доцільне, запропонувати науковцям, спеціалістам в галузі харчових технологій та медицини ґрунтовніше дослідити питання відповідності діючих раціональних норм споживання харчових продуктів фактичним потребам населення України, застосувавши більш широке коло показників, що дозволило б вивчити проблему, не лише з точки зору економічної та соціальної сфери, але і в галузі охорони здоров'я, нутріціології, харчових технологій тощо. Крім того, на основі їх досліджень необхідно розробити новий орієнтовний раціон харчування, що відображав би сучасні тенденції зміни структури споживання харчових продуктів в Україні та відповідав усім потребам людського організму в хімічних речовинах та енергії.

Бібліографія

1. Whittton C., Bogueva D., Marinova D., Phillips C. J. C. Are We Approaching Peak Meat Consumption? Analysis of Meat Consumption from 2000 to 2019 in 35 Countries and Its Relationship to Gross Domestic Product. *Animals*. 2021. 11 (12). 3466. <https://doi.org/10.3390/ani11123466>.
2. Гладій М. В., Сичевський М. П. Функціонування м'ясопереробної галузі України в глобальній продовольчій системі. *Вісник аграрної науки*. 2018. Т. 5, № 782, С. 5–11. <https://doi.org/10.31073/agrovisnyk201805-01>.
3. Kovalenko, O., Boki, O., Rybak, Y., Lysenko, H., & Voznesenska, N. Assessment of export potential and state of foreign food and agriculture trade in the world. *Agricultural and Resource Economics: International Scientific E-Journal*, 2023. 9(3). С. 179–196. <https://doi.org/10.51599/are.2023.09.03.08>.
4. Куць О. І., Бокій О. В. Напрями продовольчої політики в Україні та світі. *Продовольчі ресурси*. 2020. 14. С. 262–276. <https://doi.org/10.31073/foodresources2020-14-27>.
5. Зубар Н. М. Основи фізіології та гігієни харчування: Підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2010. 336 с.
6. Білок у продуктах: таблиця із вмістом протеїну в 100 г. <https://belok.ua/blog/ua/belok-u-produktah-tablyczya-iz-vmistom-proteyinu-v-100-g/>
7. Про затвердження норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії: Наказ Міністерства охорони здоров'я України. № 1073. Станом на 03.09.2017. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1206-17#Text>.
8. Державна служба статистики України. <https://ukrstat.gov.ua/>.

9. Доцяк В. С. Українська кухня: навчальне видання. Львів: Оріяна-Нова, 1998. 559 с.
10. Food Balances. FAOSTAT. FAO. <https://www.fao.org/faostat/en/#data/FBS>.
11. OECD, FAO (2022). OECD-FAO Agricultural Outlook 2022-2031. Paris: OECD Publishing, 2022. <https://doi.org/10.1787/19991142>.
12. Про затвердження наборів продуктів харчування, наборів непродовольчих товарів та наборів послуг для основних соціальних і демографічних груп населення: Постанова Кабінету Міністрів України. № 780. Станом на 25.04.2018. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/780-2016-п#Text>

References

1. Whitton, C., Bogueva, D., Marinova, D., Phillips, C. J. C. (2021). Are We Approaching Peak Meat Consumption? Analysis of Meat Consumption from 2000 to 2019 in 35 Countries and Its Relationship to Gross Domestic Product. *Animals*. 11(12). <https://doi.org/10.3390/ani11123466>.
2. Hladii, M. V., Sychevskyi, M. P. (2018). Funktsionuvannia miasopererobnoi haluzi Ukrainy v hlobalnii prodovolchii systemi [Functioning of the meat processing industry of Ukraine in the global food system]. *Visnyk ahrarynoi nauky [Herald of Agrarian Science]*. 5 (782). P. 5–11. <https://doi.org/10.31073/agrovisnyk201805-01> [in Ukrainian].
3. Kovalenko, O., Boki, O., Rybak, Y., Lysenko, H., & Voznesenska, N. (2023). Assessment of export potential and state of foreign food and agriculture trade in the world. *Agricultural and Resource Economics: International Scientific E-Journal*, 9(3), 179–196. <https://doi.org/10.51599/are.2023.09.03.08>.
4. Kuts, O. I., Bokii O. V. (2020). Napriamy prodovolchoi polityky v Ukraini ta sviti [Directions of food policy in Ukraine and the world]. *Prodovolchi resursy [Food resources]*. 14. P. 262–276. <https://doi.org/10.31073/foodresources2020-14-27> [in Ukrainian].
5. Zubar N. (2010). *Osnovy fiziologii ta hiiieny kharchuvannia: Pidruchnyk [Basics of physiology and food hygiene: Textbook]*. Kyiv: Tsentr uchbovoi literatury. 336 p. [in Ukrainian].
6. Bilok u produktakh: tablytsia iz vmistom proteinu v 100 h. [Protein in products: table with protein content in 100 g.]. (2023). <https://belok.ua/blog/ua/bilok-u-produktah-tablyczya-iz-vmistom-proteynu-v-100-g/> [in Ukrainian].
7. Pro zatverdzhennia norm fiziologichnykh potreb naselennia Ukrainy v osnovnykh kharchovykh rehovynakh i enerhii: Nakaz Ministerstva okhorony zdorovia Ukrainy [On the approval of the norms of physiological needs of the population of Ukraine in basic food substances and energy: Order of the Ministry of Health of Ukraine]. № 1073. As of 03.09.2017. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1206-17#Text> [in Ukrainian].
8. Derzhavna sluzhba statystyky Ukrainy [State Statistics Service of Ukraine]. (2023). <https://ukrstat.gov.ua/> [in Ukrainian].
9. Dotsiak V. S. (1998). *Ukrainska kukhnia: navchalne vydannia [Ukrainian cuisine: educational edition]*. Lviv: Oriiana-Nova. 559 p. [in Ukrainian].
10. Food Balances. FAOSTAT. FAO. <https://www.fao.org/faostat/en/#data/FBS>.
11. OECD/FAO (2022). OECD-FAO Agricultural Outlook 2022-2031. OECD Publishing. Paris. <https://doi.org/10.1787/19991142>.
12. Pro zatverdzhennia naboriv produktiv kharchuvannia, naboriv neprodovolchykh tovariv ta naboriv posluh dlia osnovnykh sotsialnykh i demohrafichnykh hrup naselennia: Postanova Kabinetu Ministriv Ukrainy [On the approval of sets of food products, sets of non-food products and sets of services for the main social and demographic groups of the population: Resolution of the Cabinet of Ministers of Ukraine]. № 780. As of 25.04.2018. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/780-2016-п#Text> [in Ukrainian].