

ТРЕНДИ СВІТОВОГО РИНКУ ТОМАТНИХ КЕТЧУПІВ І СОУСІВ

Студ. Теліжняк Ю.Р.

Наук. керівник ст. викл. Брайко М.Г.
Одеська національна академія харчових технологій

Світовий ринок приправ та соусів традиційно сегментований по семи видам соусів, таких як томатний кетчуп, перець чилі / гарячий соус, коричневий соус, соуси-приправи національної кухні, гірчичний соус, соуси на основі сої, інші приправи до соусів, Томатний кетчуп – приправа, що має стабільний попит в індустрії швидкого харчування. Він використовується в якості акомпанементу до різних продовольчих товарів, таких як картопля-фрі, гамбургери, чіпси, бутерброди, а також як основа для інших соусів.

Світовий ринок кетчупу швидко зростає. Томати є основним інгредієнтом для будь-якого кетчупу або соусу через їх різноманітні переваги для здоров'я. Глобальний ринок кетчупу набирає максимальну частку в США та Європі, а також зростає в Азіатсько-Тихоокеанському регіоні та Близькому Сході. Як свідчать експерти [1], обсяг світового ринку кетчупів в 2015 році досягне 3,3 більйонів доларів.

Зростання ринку кетчупів обумовлене низкою факторів: поширенням західного образу життя, сприйняттям інноваційної продукції та її категорій, зростанням інтересу до споживання різних смаків, різноманітних кухонь та отриманням від споживання гурманського задоволення. До факторів, що сприяли росту ринку кетчупів можна також віднести: зміни образу життя та звичок харчування, переключення споживачів до приготування їжі в домашніх умовах, а не в ресторанах, зростання попиту на напівфабрикати та упаковані харчові продукти. Слід також визначити фактори, що стримують ріст світового ринку кетчупів. Це – поширення використання товарів-замінників, посилення позицій місцевих виробників, постійні зміни споживачьких переваг, вибору і смаків.

Сегмент томатного кетчупу може зберегти максимальну частку світового ринку приправ, соусів та спецій шляхом диференціації своєї продукції на ринку, розробкою та впровадженням нових інноваційних продуктів, концентрацією уваги на різних видах пакування харчових продуктів. Як повідомляє Euromonitor International, зростає також світовий попит на гарячі соуси. Із глобальної точки зору, продажі пряних соусів чилі виростили за останні п'ять років в період з 2009 по 2014 роки майже вдвічі у порівнянні з упакованими продуктами харчування. При цьому ріст був добре збалансований, із сильними проявленнями як в країнах, що розвиваються, так і розвинених країнах.

Протягом 2009-2014 років соуси чилі у Північній Америці склали 11% росту для всіх додаткових упакованих харчових продуктів, у той самий час в Азіатсько-Тихоокеанському регіоні завдяки цим соусам були отримані додаткові 493 млн. долл. [2] Є кілька причин, чому ці соуси користуються такою популярністю в усьому світі.. Насамперед, в схильності Заходу та США до гарячих соусів важливу роль відіграють центральні вулиці міст, де розташовані мережі швидкого харчування, що вкрай зацікавлені в модних продуктах (блюда мексиканської, португальської, мозамбікської кухні та ін.), та вулична їжа (пан-азіатська, в т.ч. в'єтнамська й корейська).

Список використаної літератури:

1. Tomato Ketchup Market - Global Industry Size, Share, Trends, Analysis And Forecasts, 2012 - 2018 // Transparency Market Research. – Режим доступу: <http://www.transparencymarketresearch.com/tomato-ketchup-market.html>.
2. Variety is the spice of life: global growth in chilli sauces //Food Stuff South Africa. – Режим доступу: <http://foodstuffsa.co.za/food-trends/food-trends-2015>.