

ТЕРИТОРІАЛЬНА СПЕЦИФІКА ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ В УКРАЇНІ І ПРОБЛЕМИ ЇХ ТРАНСПОРТУВАННЯ

Харчова промисловість України включає в себе понад 40 різноманітних галузей виробництва. Це тисячі великих, середніх і малих підприємств різної форми власності, які виробляють майже 20 % від загального обсягу промислової продукції. Найбільша частина реалізованої продукції — це напої, м'ясні і молочні продукти, тютюнові вироби, хліб і хлібобулочні вироби, жири. Питома вага цієї галузі в структурі виробництва предметів споживання сягає 52,8 %, у загальному обсязі промислової продукції — 16,3 %, а продукції агропромислового комплексу — 33,5 %. Продовольчі товари становлять 68,1 % загального виробництва товарів народного споживання у відпускних цінах, 63 % загального обсягу роздрібного товарообороту та 61,5 % у структурі особистого споживання матеріальних благ населенням країни.

Серед інших країн світу Україна має найбільш сприятливий природний, людський, геополітичний і ресурсний потенціал для розвитку харчової промисловості, раціональне використання якого забезпечило б їй провідне місце на світовому й регіональних продовольчих ринках. Харчова промисловість — одна з провідних структуроформуючих галузей не лише агропромислового й промислового комплексів, а й усього народного господарства України. За кількістю зайнятих та за обсягом валової продукції харчова промисловість належить до найважливіших галузей господарства у більшості країн світу, і в Україні зокрема.

Харчова промисловість має складну структуру. До її складу входить більше 20 галузей, що виробляють як готову продукцію, так і напівфабрикати. Провідними галузями харчової промисловості України цукрова, м'ясна, молочна, олійно-жирова, плодоовочеконсервна, кондитерська, спиртова, виноробна, соляна.

Основними чинниками розміщення галузей є чисельність і густота населення, сировинна база, форми організації виробництва, транспорт, об'єктивними – природні умови та науково-технічний прогрес. Для розміщення харчової промисловості характерною є спеціалізація за стадіями технологічного циклу, коли перші з них наближені до сировини, а подальші — до споживання. Прикладом може служити овочеконсервна галузь: виробництво пульпи з томатів безпосередньо у сільськогосподарському районі та виготовлення з неї пасти, соків у центрі споживання. У виноробстві: первинне та повторне. Зниження витрат по галузі та збереження якості продукції залежать від розвитку таро-пакувального господарства.

Харчова промисловість розвинута в усіх районах України, хоч і не рівномірно. Цукрова промисловість зосереджується у бурякосійних областях, переважно у Вінницькій, Черкаській, Хмельницькій, Київській та Полтавській

(48 % виробництва цукру в Україні в 1977 році) областях; олійна в Дніпропетровській, Одеській, Запорізькій, Харківській областях (65 %).

Транспортування харчових продуктів є критично важливим аспектом харчової промисловості, гарантуючи безпечну та ефективну доставку продуктів із ферм і переробних підприємств до споживачів у всьому світі. Особливості перевезення вантажу цієї категорії включають різноманітні фактори, включаючи: способи транспортування; пакування; зберігання; логістику.

Однією з найважливіших особливостей транспортування харчових продуктів є сам спосіб транспортування. Їжу можна транспортувати по суші, морю чи по повітрю, і кожен має свої унікальні переваги та проблеми. Однак наземне транспортування є найбільш економічно ефективним і зручним варіантом для доставки.

Ще один важливий аспект транспортування харчових продуктів – це упаковка. Правильне пакування допомагає захистити їжу від забруднення та пошкодження під час транспортування. Тип упаковки залежатиме від типу їжі, що транспортується, а також від способу транспортування.

Зберігання є ще однією важливою особливістю транспортування продуктів. Щоб зберегти якість і безпеку харчових продуктів, їх необхідно зберігати при належній температурі та вологості. Для швидкопсувних товарів може знадобитися охолоджене або заморожене зберігання, тоді як для нешвидкопсувних товарів може бути достатньо сухого зберігання.

Транспортування харчових продуктів є життєво важливим аспектом харчової промисловості, оскільки дозволяє розповсюджувати їжу широкому колу споживачів у різних місцях. Однак під час транспортування харчових продуктів виникають різні проблеми, які можуть мати значний вплив на якість і безпечність харчових продуктів.

Однією з першочергових труднощів при транспортуванні є необхідність належних умов зберігання. Багато продуктів харчування вимагають певних рівнів температури та вологості, щоб зберегти їхню свіжість та якість. Наприклад, молочні продукти, свіжі фрукти та овочі потребують охолодження, щоб вони не зіпсувалися. Це означає, що транспортні засоби повинні бути обладнані системами охолодження для підтримки належної температури.

Іншою проблемою при транспортуванні харчових продуктів є ризик зараження. Під час доставки продукти для вживання можуть заражатися хвороботворними мікроорганізмами, такими як бактерії, віруси та грибки. Це може статися через недотримання санітарних норм під час завантаження та розвантаження, неправильне пакування та використання забрудненого обладнання. Таке забруднення може призвести до харчових захворювань, які можуть мати серйозні наслідки для здоров'я.

Список використаних джерел:

1. Харчові перевезення: особливості та складнощі цього процесу. URL: <https://goloskarpat.info/associated/647120e0246a0/>