

DOI: <https://doi.org/10.32782/city-development.2026.2-16>

УДК 338.4:664.69(477):355.01

ЕКОНОМІЧНИЙ АНАЛІЗ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА МАКАРОННИХ ВИРОБІВ УКРАЇНИ В УМОВАХ ВІЙНИ

Машкін Юрій Олексійович

кандидат сільськогосподарських наук, доцент
Білоцерківський національний аграрний університет Україна
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7401-6732>

Білий Вадим Юрійович

доктор філософії, асистент
Білоцерківський національний аграрний університет Україна
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7074-7546>

Осіпенко Інна Станіславівна

доктор філософії, асистент
Білоцерківський національний аграрний університет Україна
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0598-0090>

Кузьменко Петро Іванович

кандидат сільськогосподарських наук, доцент
Білоцерківський національний аграрний університет Україна
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-5026-5715>

Анотація. У статті досліджено сучасний стан, економічні особливості та організацію виробництва макаронних виробів в Україні в умовах воєнного стану, спричиненого російським вторгненням в Україну 2022 року. Обґрунтовано напрями підвищення ефективності функціонування підприємств макаронної галузі, серед яких: удосконалення логістики постачання сировини, енергозбереження, диверсифікація каналів збуту та впровадження інноваційних технологій. Обґрунтовано основні виклики та перспективи розвитку галузі в умовах економічної нестабільності. В умовах війни посилилася конкуренція між внутрішніми виробниками та імпортом: імпорт макаронних виробів зріс більш ніж на 25% у 2025 році; частка імпортової продукції перевищує 50% у деяких сегментах; ключову частку імпорту становить продукція з твердих сортів пшениці. Ринок макаронних виробів України в умовах війни демонструє відносну стійкість, однак характеризується глибокими структурними змінами. Основними викликами залишаються зростання витрат, посилення імпортової конкуренції та зниження рентабельності виробництва.

Ключові слова: макаронні вироби, ринок, економіка, імпорт, споживання, ціни, конкурентоспроможність, організація виробництва.

Актуальність проблеми. В умовах повномасштабної війни в Україні функціонування харчової промисловості зазнало суттєвих трансформацій, що обумовлені руйнуванням логістичних ланцюгів, нестабільністю енергозабезпечення, змінами структури споживчого попиту та коливаннями цін на сировину й енергоносії [2; 4]. Особливої актуальності ці виклики набувають для виробництва макаронних виробів як соціально значущого продукту тривалого зберігання, який відіграє важливу роль у забезпеченні продовольчої безпеки населення [1; 3].

Незважаючи на наявність достатньої сировинної бази, організація виробництва макаронних виробів в Україні в умовах воєнного стану

супроводжується низкою системних проблем, серед яких ключовими є: нестабільність якості борошна, зростання собівартості продукції, дефіцит трудових ресурсів, а також необхідність адаптації технологічних процесів до обмежених енергетичних можливостей [5; 7; 10]. Водночас ринок характеризується зміною споживчих пріоритетів у бік доступної продукції, що потребує перегляду асортиментної політики підприємств [9; 11; 15].

Окремою проблемою є недостатній рівень наукового обґрунтування ефективних організаційно-технологічних рішень для функціонування макаронних підприємств у кризових умовах [12; 13]. Зокрема щодо оптимізації виробничих



процесів, використання функціональних добавок і ферментів для стабілізації якості продукції, а також підвищення енергоефективності виробництва[15].

Таким чином, виникає необхідність комплексного дослідження ринку макаронних виробів та розроблення науково обґрунтованих підходів до організації їх виробництва в умовах війни, що забезпечить підвищення стійкості підприємств, конкурентоспроможності продукції та продовольчої безпеки держави.

Аналіз останніх досліджень і публікацій.

Макаронні вироби є соціально значущим продуктом харчування, як зазначається у працях О.О. Горячової [16] та В.Ю. Білого [7] макаронні вироби мають стабільний попит завдяки доступності, тривалому терміну зберігання та простоті приготування. В Україні їх споживає близько 96% населення, а середньорічне споживання становить 4–5 кг на особу.

Після початку повномасштабної війни у 2022 році функціонування харчової промисловості, зокрема макаронної галузі, зазнало суттєвих трансформацій, що зумовлює необхідність дослідження нових підходів до організації виробництва.

Повномасштабна війна суттєво вплинула на всі сектори економіки України, зокрема на харчову промисловість. Ринок макаронних виробів, як складова базового споживчого кошика, демонструє відносну стійкість, але зазнає структурних трансформацій під впливом макроекономічних та логістичних факторів.

Актуальність дослідження зумовлена необхідністю оцінки адаптаційних механізмів галузі, змін у споживчій поведінці та конкурентному середовищі.

Метою даної статті є проведення комплексного економічного аналізу діяльності підприємств з виробництва макаронних виробів в Україні в умовах війни, а також обґрунтування напрямів удосконалення організації виробни-

цтва з урахуванням сучасних викликів. Для досягнення поставленої мети визначено такі основні завдання дослідження: проаналізувати сучасний стан та тенденції розвитку ринку макаронних виробів України; оцінити вплив воєнних факторів на виробничо-економічні показники підприємств галузі; дослідити структуру витрат і визначити ключові фактори формування собівартості продукції; обґрунтувати напрями підвищення ефективності організації виробництва; запропонувати заходи щодо адаптації підприємств до умов нестабільного зовнішнього середовища.

Результати дослідження. Ринок макаронних виробів в Україні є одним із найбільш стабільних сегментів харчової промисловості завдяки високому рівню базового попиту. Макаронні вироби входять до категорії товарів першої необхідності, що забезпечує відносну стабільність споживання навіть в умовах кризи.

У таблиці 1 наведено характеристику основних етапів виробництва макаронних виробів із урахуванням технологічних параметрів та ризиків, що виникають в умовах воєнного стану. Встановлено, що кожен етап виробничого процесу має критично важливі параметри, від дотримання яких залежить якість готової продукції та стабільність технології.

Зокрема, на етапі підготовки сировини ключовими є показники вологості та температури, тоді як основним ризиком виступає нестабільна якість борошна, що безпосередньо впливає на подальші технологічні процеси. Замість тіста потребує забезпечення оптимальної вологості (28–32%), проте в умовах війни цей процес стає нестабільним у зв'язку з перебоями електропостачання, що може призводити до порушення структури тіста.

Формування виробів шляхом екструзії залежить від стабільності тиску та температури, а ризиком є зношення обладнання, яке ускладнюється обмеженими можливостями сервісного

Таблиця 1 – Основні етапи виробництва виробів макаронних

Етап виробництва	Опис процесу	Основні параметри	Ризики в умовах війни
Підготовка сировини	Дозування борошна, води, добавок	Вологість, температура	Нестабільна якість борошна
Заміс тіста	Формування тіста заданої консистенції	Вологість 28–32%	Перебої електроенергії
Формування (екструзія)	Надання форми через матриці	Тиск, температура	Зношення обладнання
Сушіння	Видалення вологи до 11–13%	Температура 40–90°C	Висока енергоємність
Охолодження	Стабілізація структури	Температура навколишнього середовища	Порушення режимів через відключення
Пакування	Фасування і маркування	Герметичність	Логістичні обмеження

Джерело: сформовано авторами

обслуговування. Найбільш енергоємним етапом є сушіння, під час якого необхідно забезпечити температурний режим у межах 40–90°C для досягнення кінцевої вологості 11–13%. В умовах енергетичної нестабільності цей процес є найбільш вразливим.

Охолодження продукції забезпечує стабілізацію її структури, однак порушення температурних режимів через відключення електроенергії може негативно впливати на якість макаронних виробів. Завершальний етап пакування передбачає забезпечення герметичності продукції, проте логістичні обмеження в умовах війни можуть ускладнювати як постачання пакувальних матеріалів, так і реалізацію готової продукції.

Таким чином, аналіз етапів виробництва дозволяє зробити висновок, що найбільш критичними факторами в умовах війни є енергозабезпечення, якість сировини та технічний стан обладнання, що потребує впровадження адаптивних технологічних і організаційних рішень.

Станом на 2025–2026 роки структура ринку характеризується високою часткою імпорту. Частка українських виробників становить близько 43–52%, тоді як решта припадає на імпорту продукцію.

На діаграмі (Рис 1.) відображено динаміку основних показників ринку макаронних виробів України у 2021–2026 рр., що дозволяє оцінити вплив воєнних факторів на галузь та тенденції її розвитку.

Аналіз показує, що у 2022 році відбулося суттєве зниження обсягів виробництва (з 310 до 255 тис. т), що пов'язано з порушенням виробничих і логістичних процесів внаслідок початку повномасштабної війни. Проте вже з 2023 року спостерігається поступове відновлення виробництва з тенденцією до стабілізації на рівні 300 тис. т у 2026 році.

Водночас обсяги імпорту мають стійку тенденцію до зростання – з 85 тис. т у 2021 році до прогнозованих 165 тис. т у 2026 році, що супроводжується збільшенням частки імпортової продукції з 22% до 40%. Це свідчить про посилення залежності внутрішнього ринку від зовнішніх постачань.

Суттєвим є також зростання середньої ціни продукції – майже вдвічі (з 28 до 52 грн/кг), що зумовлено підвищенням вартості сировини, енергоносіїв та логістики. Незважаючи на це, споживання макаронних виробів на душу населення демонструє поступове зростання (з 6,2 до 7,6 кг/рік), що підтверджує їх статус як базового продукту харчування в умовах економічної нестабільності.

Таким чином, діаграма ілюструє одночасне відновлення внутрішнього виробництва, зростання імпортозалежності та підвищення ролі макаронних виробів у структурі споживання населення в умовах війни.

У таблиці 2 наведено структуру попиту на макаронні вироби в Україні за основними видами продукції та визначено ключові тенден-

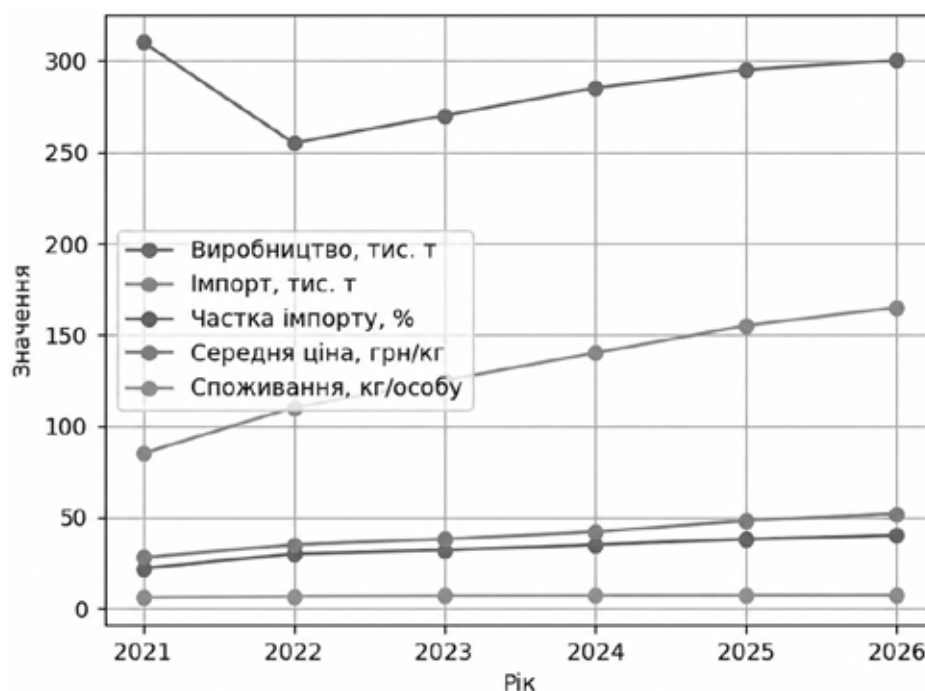


Рисунок 1 – Основні показники ринку макаронних виробів України 2021–2026 рр.

Джерело: сформовано автором згідно даних державної служби статистики України

Таблиця 2 – Структура попиту на макаронні вироби в Україні

Вид продукції	Частка ринку, %	Тенденція
Короткі вироби (ріжки, спіралі)	70–72	зростання
Спагеті	18–20	стабільність
Локшина швидкого приготування	6–8	зростання
Преміум (durum)	10–15	активне зростання
Інші	2–4	нішевий розвиток

Джерело: сформовано автором на основі [6]

ції їх споживання. Аналіз показує, що домінуючу частку ринку займають короткі макаронні вироби (ріжки, спіралі), на які припадає близько 70–72% загального обсягу споживання. Їх популярність обумовлена універсальністю використання, доступною ціною та зручністю приготування, що особливо актуально в умовах воєнного стану.

Сегмент спагеті займає 18–20% ринку та характеризується відносною стабільністю попиту, що свідчить про сформовану культуру споживання даного виду продукції. Водночас спостерігається зростання попиту на локшину швидкого приготування (6–8%), що пов'язано з потребою у швидких і доступних харчових рішеннях в умовах обмежених ресурсів та нестабільного способу життя.

Окрему увагу привертає сегмент преміум-продукції з твердої пшениці (durum), частка якого становить 10–15% та демонструє активне зростання. Це свідчить про поступове підвищення вимог споживачів до якості продукції та формування сегменту більш платоспроможного попиту навіть в умовах економічної нестабільності.

Інші види макаронних виробів займають незначну частку (2–4%) і розвиваються переважно в нішевих сегментах ринку. Таким чином, структура попиту характеризується одночасним домінуванням масового сегмента та поступовим розширенням преміального і функціонального напрямів, що створює передумови для диверсифікації асортименту виробниками [6].

Війна спричинила низку системних змін:

Порушення виробничих та логістичних ланцюгів руйнування інфраструктури; ускладнення постачання сировини; зростання витрат на логістику. Ці фактори знизили маржинальність

виробництва у 2025 році, що стало ключовою причиною підвищення цін.

У 2026 році очікується зростання цін на макаронні вироби на рівні 10–12%.

Це пов'язано з:

зростанням вартості енергоносіїв;

підвищенням вартості сировини;

розривом між виробничими та споживчими цінами.

Зміна структури попиту

Попри кризові умови, спостерігається парадоксальна тенденція: зростає попит на макарони з твердих сортів пшениці (преміум-сегмент); короткі макаронні вироби формують понад 70% продажів; популярними залишаються спагеті, спіралі та ріжки.

В умовах війни посилилася конкуренція між внутрішніми виробниками та імпортом: імпорт макаронних виробів зріс більш ніж на 25% у 2025 році;

частка імпортової продукції перевищує 50% у деяких сегментах; ключову частку імпорту становить продукція з твердих сортів пшениці [8].

Зростання імпорту пояснюється: відкритістю ринку; конкурентною ціною;

стабільністю постачань з ЄС. Водночас держава намагається підтримати національних виробників, зокрема через програми стимулювання попиту (наприклад, кешбек-програми). У таблиці 3 наведено фактори, які впливають на ринок макаронних виробів в умовах війни.

Сировинна база та імпортозаміщення

Важливою тенденцією є розвиток внутрішньої сировинної бази: у 2025 році до 50% твердої пшениці (дурум) забезпечується українськими аграріями; зменшується залежність від імпорту сировини; формуються передумови для розвитку повного виробничого циклу в Україні.

Таблиця 3 – Фактори впливу на ринок макаронних виробів в умовах війни

Фактор	Характер впливу	Наслідки
Зростання вартості енергоносіїв	негативний	підвищення собівартості
Порушення логістики	негативний	зростання витрат
Девальвація валюти	змішаний	подорожчання імпорту
Зростання попиту на базові продукти	позитивний	стабільність ринку
Розвиток виробництва дуруму	позитивний	зменшення імпортозалежності

Джерело: сформовано авторами

Це є стратегічно важливим фактором для підвищення конкурентоспроможності галузі.

Основні тенденції розвитку ринку

На основі проведеного аналізу можна виділити ключові тенденції:

Зростання цін через зниження маржинальності.

Підсилення ролі імпорту та конкуренції.

Зміщення попиту в сторону якості (*durum*).

Розвиток *private label* (власних торгових марок ритейлу).

Зростання сегменту швидкого приготування.

Імпортозаміщення сировини (пшениці *дурум*)

Таблиця 4 – Структура собівартості макаронних виробів

Стаття витрат	Частка, %
Сировина (борошно)	45–55
Енергоносії	15–20
Заробітна плата	8–12
Логістика	5–10
Амортизація	5–8
Інші витрати	5–7

Джерело: сформовано авторами

У таблиці 4 наведено структуру собівартості макаронних виробів із розподілом основних статей витрат, що дозволяє оцінити ключові фактори формування кінцевої ціни продукції. Встановлено, що найбільшу частку у собівартості займає сировина, зокрема борошно, на яку припадає 45–55% загальних витрат. Це обумовлює високу залежність економічної ефективності виробництва від коливань цін на зерно та продуктів його переробки.

Значну частку становлять витрати на енергоносії (15–20%), що пов'язано з енергоемністю процесу сушіння макаронних виробів. В умовах воєнного стану саме цей компонент демонструє найбільшу нестабільність, що суттєво впливає на загальну собівартість продукції. Витрати на оплату праці формують 8–12% і відображають як рівень автоматизації виробництва, так і кадрову ситуацію в галузі.

Логістичні витрати (5–10%) включають транспортування сировини та готової продукції і в умовах порушення ланцюгів постачання мають тенденцію до зростання. Амортизаційні відрахування (5–8%) характеризують капіталомісткість виробництва та ступінь зношеності обладнання. Інші витрати (5–7%) охоплюють адміністративні, пакувальні та допоміжні витрати.

Таким чином, структура собівартості свідчить про домінування сировинної та енергетичної складових, що визначає необхідність впровадження ресурсозберігаючих технологій, оптимізації енергоспоживання та ефективного

управління закупівлями сировини з метою підвищення конкурентоспроможності продукції.

Висновки. Проведене дослідження дозволило встановити, що ринок макаронних виробів України в умовах воєнного стану характеризується відносною стійкістю до кризових явищ, однак функціонує в умовах значних економічних, логістичних та енергетичних викликів. Незважаючи на суттєве погіршення макроекономічної ситуації після початку повномасштабної війни у 2022 році, підприємства макаронної галузі змогли частково адаптуватися до нових умов господарювання, що підтверджується поступовим відновленням обсягів виробництва у 2023–2026 роках.

У ході дослідження встановлено, що найбільший негативний вплив на діяльність підприємств мають порушення логістичних ланцюгів, нестабільність енергозабезпечення, підвищення вартості енергоносіїв, коливання цін на сировину та зростання частки імпортової продукції на внутрішньому ринку. Особливо критичним фактором для підприємств є висока енергоемність процесу сушіння макаронних виробів, оскільки саме ця технологічна операція формує значну частку собівартості продукції. Встановлено, що частка витрат на сировину становить 45–55%, а витрати на енергоносії – 15–20%, що свідчить про необхідність впровадження енергозберігаючих технологій та оптимізації виробничих процесів.

Аналіз структури ринку показав, що в умовах війни суттєво посилилася конкуренція між українськими виробниками та імпортовою продукцією. Імпорт макаронних виробів має тенденцію до зростання, особливо у сегменті продукції з твердих сортів пшениці (*durum*), що пояснюється стабільністю поставок із країн Європейського Союзу та високою якістю продукції. Водночас розвиток внутрішнього виробництва пшениці *дурум* створює передумови для поступового зменшення імпортозалежності та формування повного виробничого циклу в Україні. Це є стратегічно важливим напрямом розвитку галузі, який дозволить підвищити конкурентоспроможність національних виробників та забезпечити продовольчу безпеку держави.

Дослідження структури попиту показало, що найбільшу частку ринку займають короткі макаронні вироби, які залишаються найбільш доступною та популярною продукцією серед населення. Одночасно спостерігається зростання попиту на локшину швидкого приготування та преміальні макаронні вироби з твердих сортів пшениці. Це свідчить про диференціацію споживчої поведінки та поступове формування сегментів функціонального і преміального харчування навіть в умовах економічної нестабіль-

ності. Таким чином, сучасний ринок макаронних виробів України характеризується не лише домінуванням масового сегмента, а й розвитком більш технологічних і високорентабельних напрямів виробництва.

Встановлено, що підвищення ефективності функціонування підприємств макаронної галузі потребує комплексного підходу, який повинен включати модернізацію обладнання, автоматизацію виробничих процесів, впровадження систем енергоменеджменту, оптимізацію логістики та диверсифікацію каналів збуту. Важливого значення набуває впровадження інноваційних технологій сушіння, використання функціональних добавок, ферментних препаратів та

альтернативних видів сировини, що дозволить підвищити якість продукції, стабільність технологічних процесів і рентабельність виробництва.

Отже, перспективи розвитку ринку макаронних виробів України безпосередньо пов'язані з адаптацією підприємств до кризових умов, розвитком внутрішньої сировинної бази, зниженням енергоємності виробництва та орієнтацією на виробництво продукції з високою доданою вартістю. У довгостроковій перспективі саме інноваційний розвиток, технологічна модернізація та ефективна організація виробництва стануть ключовими чинниками забезпечення конкурентоспроможності українських підприємств як на внутрішньому, так і на зовнішньому ринках.

Бібліографічний список:

1. Шапошник Б. В. Модель оцінки інвестиційної привабливості підприємства на ринку макаронних виробів : магістерська робота. Харків : Харківський національний університет радіоелектроніки. 2020.
2. Patyk V. H., Khmelnytska E. V. Identification of consumer preferences shaping the pasta market. Collection of scientific works of master's students. 2018. С. 52–58.
3. Herasevych H. M. Bread production technology. Scientific research of youth in the 21st century: modern technologies of production and processing of livestock products and food technologies : conference proceedings. Bila Tserkva. 2022.
4. Torhivlia i rynek Ukrainy. Trade and market of Ukraine. 2018. № 1(43). С. 43–50.
5. Kearney M., Kearney J., Dunne A., Gibney M. Sociodemographic determinants of perceived influences on food choice in a nationally representative sample of Irish adults. *Public Health Nutrition*. 2000. Vol. 3, № 2. Pp. 219–226.
6. Bartkiene E., Steibliene V., Adomaitiene V. et al. Factors affecting consumer food preferences: food taste and depression-based evoked emotional expressions with the use of face reading technology. *BioMed Research International*. 2019. DOI: <https://doi.org/10.1155/2019/2097415>
7. Bilyi, V. Y., Merzlov, S. V., Merzlova, G. V., Mashkin, Y. O., Chernyuk, S. V., Nedashkivska, N. V., Bila, V. V. The effect of potassium carbonate and citric acid on the quality indicators of vermicelli as a component of the menu of hotels and restaurants in Kyiv region. *Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies*. Series: Food Technologies, 2022. no. 24(98), pp. 40–43. DOI: <https://doi.org/10.32718/nvlvet-f9807>
8. Pobrusylo M. V., Ivchuk N. P. Analysis of the gluten-free food market in Ukraine for 2021–2025. The 4th International Scientific and Practical Conference "European Congress of Scientific Discovery", April 1–3, 2025. Madrid : Barca Academy Publishing P. 159.
9. Strokalo V. P., Oktysiuk A. O. Analysis of quality indicators of crop production (using the example of pasta). *Scientific Bulletin of the National University of Life Resources and Environmental Management of Ukraine*. Series: Biology, Biotechnology, Ecology. 2015. № 214. P. 270–288.
10. Porsyurova I. P., Svintsova D. I. Theoretical aspects of determining the factors influencing the formation of pricing strategy at an enterprise. Current issues of economics, accounting, finance and law : conference proceedings, Aarhus, Denmark, September 7, Aarhus : Scholarly Publisher ICSSH, 2023. P. 41–44.
11. Lu X., Brennan M. A., Serventi L. et al. How the inclusion of mushroom powder can affect the physicochemical characteristics of pasta. *International Journal of Food Science & Technology*. 2016. Vol. 51. P. 2433–2439.
12. Kim S., Lee J.-W., Heo Y., Moon B. Effect of *Pleurotus eryngii* mushroom β -glucan on quality characteristics of common wheat pasta. *Journal of Food Science*. 2016. Vol. 81, № 4. P. 835–840.
13. Ostrovskyi M. M., Kolomoiets A. V. Analysis of organoleptic indicators of noodles with mushroom flour. Proceedings of the IX All-Ukrainian scientific and technical conference. Melitopol. 2021. P. 136–138.
14. Sokot O. Ye., Bandura I. I., Kulyk A. S. Changes in endopolysaccharide content in oyster mushrooms during storage and after heat treatment. *Student Scientific Collection of TDATU*. 2020. P. 83–84.
15. Defrancesco E., Perito M. A., Bozzolan I. et al. Testing consumers' preferences for environmental attributes of pasta: insights from an ABR approach. *Sustainability*. 2017. Vol. 9. Article 1701. P. 1–13. DOI: <https://doi.org/10.3390/su9101701>
16. Horyachova, O. O., Nazarenko, V. O., Ofilenko, N. O., Kotova, Z. YA. Sensorna kharakterystyka tsil'nozernovykh ta ovochevykh makaronnykh vyrobiv. [Sensory characteristics of whole grain and vegetable pasta.]. *Naukovyy visnyk Poltavsk'oho universytetu ekonomiky ta torhivli*. 2018. № 1 (85). S. 104–113.

References:

1. Shaposhnyk, B. V. (2020). Model otsinky investytsiinoi pryvablyvosti pidpriemstva na rynku makaronnykh vyrobiv [Model for assessing the investment attractiveness of enterprises in the pasta market] (Master's thesis). Kharkiv: Kharkiv National University of Radio Electronics.
2. Patyk, V. H., Khmelnytska, E. V. (2018) Identification of consumer preferences shaping the pasta market. *Collection of Scientific Works of Master's Students*, pp. 52–58.
3. Herasevych, H. M. (2022) Bread production technology. In: *Scientific Research of Youth in the 21st Century: Modern Technologies of Production and Processing of Livestock Products and Food Technologies: conference proceedings*. Bila Tserkva.
4. *Torhivlia i rynek Ukrainy* (2018) [Trade and Market of Ukraine] no. 1(43), pp. 43–50.
5. Kearney, M., Kearney, J., Dunne, A., Gibney, M. (2000) Sociodemographic determinants of perceived influences on food choice in a nationally representative sample of Irish adults. *Public Health Nutrition*, vol. 3, no. 2, pp. 219–226.
6. Bartkiene, E., Steibliene, V., Adomaitiene, V. et al. (2019) Factors affecting consumer food preferences: food taste and depression-based evoked emotional expressions with the use of face reading technology. *BioMed Research International*. DOI: <https://doi.org/10.1155/2019/2097415>
7. Bilyi, V. Y., Merzlov, S. V., Merzlova, G. V. et al. (2022) The effect of potassium carbonate and citric acid on the quality indicators of vermicelli as a component of the menu of hotels and restaurants in Kyiv region. *Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies* vol. 24, no. 98, pp. 40–43.
8. Pobrusylo, M. V., Ivchuk, N. P. (2025) Analysis of the gluten-free food market in Ukraine for 2021–2025. In: *The 4th International Scientific and Practical Conference "European Congress of Scientific Discovery"*, April 1–3, 2025. Madrid: Barca Academy Publishing p. 159.
9. Stokal, V. P., Oktysiuk, A. O. (2015) Analysis of quality indicators of crop production (using the example of pasta). *Scientific Bulletin of the National University of Life Resources and Environmental Management of Ukraine. Series: Biology, Biotechnology, Ecology*, no. 214, pp. 270–288.
10. Porsyurova, I. P., Svintsova, D. I. (2023) Theoretical aspects of determining the factors influencing the formation of pricing strategy at an enterprise. In: *Current Issues of Economics, Accounting, Finance and Law: conference proceedings*, Aarhus, Denmark, September 7. Aarhus: Scholarly Publisher ICSSH, pp. 41–44.
11. Lu, X., Brennan, M. A., Serventi, L. et al. (2016) How the inclusion of mushroom powder can affect the physicochemical characteristics of pasta. *International Journal of Food Science & Technology* vol. 51, pp. 2433–2439.
12. Kim, S., Lee, J.-W., Heo, Y., Moon, B. (2016) Effect of *Pleurotus eryngii* mushroom β -glucan on quality characteristics of common wheat pasta. *Journal of Food Science*, vol. 81, no. 4, pp. 835–840.
13. Ostrovskiy, M. M., Kolomoiets, A. V. (2021) Analysis of organoleptic indicators of noodles with mushroom flour. In: *Proceedings of the IX All-Ukrainian Scientific and Technical Conference*. Melitopol, pp. 136–138.
14. Sokot, O. Ye., Bandura, I. I., Kulyk, A. S. (2020) Changes in endopolysaccharide content in oyster mushrooms during storage and after heat treatment. *Student Scientific Collection of TDATU*, pp. 83–84.
15. Defrancesco, E., Perito, M. A., Bozzolan, I. et al. (2017) Testing consumers' preferences for environmental attributes of pasta: insights from an ABR approach. *Sustainability*, vol. 9, article 1701, pp. 1–13. DOI: <https://doi.org/10.3390/su9101701>
16. Horyachova, O. O., Nazarenko, V. O., Ofilenko, N. O., Kotova, Z. YA. (2018). Sensorna kharakterystyka tsil'nozernovykh ta ovochevykh makaronnykh vyrobiv. [Sensory characteristics of whole grain and vegetable pasta.]. *Naukovyy visnyk Poltavskoho universytetu ekonomiky ta torhivli*. № 1 (85). S. 104–113.

ECONOMIC ANALYSIS AND ORGANIZATION OF PASTA PRODUCTION IN UKRAINE IN WAR CONDITIONS

Yriiy Mashkin

Candidate of Agricultural Sciences, Associate Professor
Bila Tserkva National Agrarian University

Vadym Bilyi

PhD, Assistant
Bila Tserkva National Agrarian University

Inna Osipenko

PhD, Assistant
Bila Tserkva National Agrarian University

Petro Kuzmenko

Candidate of Agricultural Sciences, Associate Professor
Bila Tserkva National Agrarian University

Summary. The article examines the current state, economic features and organization of pasta production in Ukraine under martial law caused by the Russian invasion of Ukraine in 2022. The main factors influencing the activities of enterprises in the industry are analyzed, in particular, disruption of logistics chains, rising energy costs, labor shortages and changes in the structure of demand. The article carries out a comprehensive economic analysis of the Ukrainian pasta market under conditions of a full-scale war. The dynamics of production, imports and consumption are studied, key trends, structural changes in demand and factors influencing the pricing policy of enterprises are identified. Particular attention is paid to the economic analysis of production activities, in particular, the study of the cost structure of pasta, the efficiency of resource use and the determination of reserves for increasing profitability. The organizational aspects of production are considered, including the adaptation of enterprises to crisis conditions, optimization of production processes and the implementation of modern approaches to management. The directions for increasing the efficiency of the operation of pasta industry enterprises are substantiated, including: improving the logistics of raw material supply, energy saving, diversification of sales channels and the introduction of innovative technologies. The main challenges and prospects for the development of the industry in conditions of economic instability are substantiated. In conditions of war, competition between domestic producers and imports has intensified: pasta imports increased by more than 25% in 2025; the share of imported products exceeds 50% in some segments; the key share of imports is made up of products from durum wheat varieties. The Ukrainian pasta market in conditions of war demonstrates relative stability, but is characterized by deep structural changes. The main challenges remain the growth of costs, increased import competition and a decrease in production profitability.

Keywords: pasta, market, economy, import, consumption, prices, competitiveness, production organization.

Дата надходження статті: 09.04.2026

Дата прийняття статті: 30.04.2026

Дата публікації статті: 25.06.2026