



INTERNATIONAL SCIENTIFIC UNITY

2nd International Scientific and Practical Conference
**«Science, Technology and Industry in the
Digital Age»**

Collection of Scientific Papers

December 17-19, 2025
Hamburg, Germany

АНАЛІЗ ДИНАМІКИ СПОЖИВЧИХ ВПОДОБАНЬ НА РИНКУ ЦИТРУСОВИХ В УКРАЇНІ

Поліщук Віталій

канд. с.-г. наук, доцент

Цехмістренко Світлана

д-р с.-г. наук, професор

Поліщук Світлана

канд. с.-г. наук, доцент

Білоцерківський національний аграрний університет, Україна

Фрукти та соки є невід'ємною частиною збалансованого раціону людини. Завдяки своїм смаковим якостям цитрусові здавна цінувалися різними народами, що сприяло їхньому значному поширенню по всій планеті [2]. Різноманітність біологічно активних сполук, що містяться в цитрусових, зумовлює їхню високу фармакологічну цінність та робить перспективним об'єктом для наукових досліджень. Загальне світове виробництво цитрусових становить понад 159 млн. т на рік [1, 4], які в основному споживаються у свіжому вигляді або у вигляді соку.

Зростання рівня імпорту протягом останніх років свідчить про стабільну позитивну динаміку споживання цитрусових фруктів в Україні [5]. В умовах повної імпортозалежності країни у цій категорії, критично необхідним є глибоке розуміння споживчого попиту для забезпечення ефективності логістики та закупівельних процесів. Таким чином, дослідження є актуальним не лише для оптимізації бізнес-процесів, але й для вирішення освітніх потреб населення щодо здорового харчування.

Мета роботи полягає у комплексному аналізі та оцінці динаміки споживчих уподобань українців на ринку цитрусових фруктів, що дозволить виявити ключові чинники, які впливають на вибір, та розробити практичні рекомендації для адаптації ринкової діяльності.

Для проведення дослідження було проведено онлайн-опитування респондентів, серед яких переважала молодь віком від 15 до 20 років, зокрема дівчата (57,5%). Найчисленнішою була група 17–18-річних (46,7%), за нею йшли 19–20-річні (22,5%) та 15–16-річні (20,8%). За географічним розташуванням переважна більшість опитаних (74,2%) проживала в містах, решта – в селищах (9,2%) та селах (16,7%). Найулюбленішим цитрусовим фруктом серед опитаних

є мандарин (81,7%), на другому місці за популярністю був апельсин (80,8%), на третьому – лимон (80,0%), на четвертому – грейпфрут (35,0%) і на п'ятому помело (33,3%). Сезонність споживання цитрусових має чітко виражений характер. Майже 90% опитаних віддають перевагу цитрусовим взимку, пояснюючи це бажанням зміцнити імунітет перед сезонними застудами. Зростання попиту в осінній період також стимулюється сезонними захворюваннями, тоді як у весняно-літній період споживання знижується через наявність широкого асортименту місцевих сезонних фруктів.

Рейтинг популярності цитрусових фруктів очолив мандарин (50,8%), далі йдуть апельсин (17,5%), помело (18,0%), грейпфрут (5,0%), лимон (3,3%), лайм (1,8%), світі та інші (менше 1% кожен).

Вміст аскорбінової кислоти (вітаміну С) є ключовим індикатором якості цитрусових соків, оскільки цей водорозчинний вітамін надзвичайно чутливий до окиснення. На його збереження інтенсивно впливають як ендогенні (сорт, зрілість плодів), так і екзогенні фактори (температура, вологість, ультрафіолетове опромінення та умови зберігання) [3, 6, 7]. Абсолютна більшість опитаних (81,7%) переконана, що цитрусові є природним джерелом вітаміну С, відіграють ключову роль у зміцненні імунної системи та захищають організм від шкідливого впливу вільних радикалів завдяки своїм потужним антиоксидантним властивостям. Деякі відзначають позитивний вплив вказаних фруктів на зниження маси тіла (7,5%) та покращення процесів травлення (8,3%). Деякі респонденти (2,5%) не змогли виділити конкретних корисних властивостей цих фруктів.

Незважаючи на значні успіхи сучасної медицини, серед молоді все ще існують помилкові уявлення щодо синтезу вітаміну С в організмі людини. Всього лише 25,0 % опитаних правильно зазначили, що організм людини не здатний самостійно виробляти вітамін С. Більшість респондентів усвідомлюють, що нестача вітаміну С в організмі може призвести до серйозних захворювань. Зокрема, 71,7% опитаних впевнені, що дефіцит аскорбінової кислоти може спричинити цингу. Однак, деякі респонденти помилково пов'язують нестачу вітаміну С з розладами нервової системи (8,3%) та цукровим діабетом (7,5%). Згідно з результатами проведеного опитування, споживачі вважають, що найбільший вміст аскорбінової кислоти міститься в лимоні (61,7%), далі йдуть апельсини (14,2%), грейпфрути (10,0%), лайм (8,3%), помело (2,5%) та мандарини (1,7%).

Значна частина опитаних (40,8%) споживає цитрусові рідко, менше одного разу на тиждень, що може бути пов'язано з обмеженими фінансовими можливостями населення. Тільки невелика частина респондентів (3,3%) включає цитрусові до свого щоденного раціону. При виборі цитрусових споживачі в першу чергу звертають увагу на їхній зовнішній вигляд (70%) та смакові якості (73,3%). Ціна також є важливим фактором для 51,7% респондентів. Водночас країна виробник не має великого значення для більшості споживачів (25,8%).

Свіжі цитрусові є основним способом їхнього споживання, тоді як соки є менш популярним варіантом (8,3%). У більшості респондентів (40%) цитрусові

асоціюються зі святами, створюючи святковий настрій. Окрім того, їх пов'язують з вітамінами (34,2%), здоров'ям (20%) та літом (5,8%).

Споживання цитрусових має високу сезонність (зимовий пік), пов'язану з імунітетом. Дослідження виявило потребу в посиленні просвітницької роботи серед молоді щодо вітамінів. Адаптація ринку вимагає подвійного підходу: економічного (точне сезонне планування) та освітнього (інформування для стимулювання усвідомленого попиту).

Список використаних джерел

1. Budiarto, R., Mubarak, S., Sholikin, M. M., Sari, D. N., Khalisha, A., Sari, S. L., Adli, D. N. (2024). Vitamin C variation in citrus in response to genotypes, storage temperatures, and storage times: A systematic review and meta-analysis. *Heliyon*, 10(8).
2. Khan, U. M., Sameen, A., Aadil, R. M., Shahid, M., Sezen, S., Zarrabi, A., Butnariu, M. (2021). [Retracted] Citrus Genus and Its Waste Utilization: A Review on Health-Promoting Activities and Industrial Application. *Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine*, 2021(1), 2488804.
3. Kujawińska, M., Kawulok, I., Szczyrba, A., Grot, M., Bielaszka, A., Nieć-Leśniak, J., & Grajek, M. (2022). Vitamin C content in orange juices obtained by different methods. *Journal of Education, Health and Sport*, 12(6), 253-267.
4. Lachapelle, M. Y., Drouin, G. (2011). Inactivation dates of the human and guinea pig vitamin C genes. *Genetica*, 139(2), 199-207.
5. Polishchuk V., Tsekhmistrenko S., Polishchuk S., Bitiutskyi V., Cherniuk S. (2025). Comparative analysis of physicochemical parameters of freshly squeezed juices from various citrus fruits. *Animal Husbandry Products Production and Processing*, 1, 93-102.
6. Wu, G. A., Terol, J., Ibanez, V., López-García, A., Pérez-Román, E., Borredá, C., Talon, M. (2018). Genomics of the origin and evolution of Citrus. *Nature*, 554(7692), 311-316.
7. Zou, Z., Xi, W., Hu, Y., Nie, C., Zhou, Z. (2016). Antioxidant activity of Citrus fruits. *Food chemistry*, 196, 885-896.