

Чумак І.В.

Київський національний університет імені Тараса Шевченка

ОСНОВНІ ТРЕНДИ РОЗВИТКУ ХАРЧОВИХ ІННОВАЦІЙ У КОНТЕКСТІ УКРАЇНСЬКОГО ТА СВІТОВОГО ДЕРЖАВОТВОРЕННЯ

У статті проаналізовано основні тренди розвитку харчових інновацій у контексті українського та світового державотворення. Показано, що на кожному витку цивілізаційного розвитку при участі влади ламалися усталені харчові традиції населення й уводилися продовольчі інновації, які з часом рутинізувалися, перетворюючись у нові традиції.

В аграрну епоху харчові інновації держав ґрунтувалися на розвитку сільськогосподарських технологій, доповнюваних збиральництвом, мисливством і рибальством. За часів індустріалізації пріоритетом державотворення стала інтенсифікація агровиробництва шляхом механізації, хімізації й селекції та розвиток харчової промисловості, яка стимулювали перехід на рафіновані продукти харчування, пошуки технологій синтезації їжі, появу меншовартісного ставлення до збиральництва та його декультурації. Водночас було науково встановлено, що дикороси мають низку переваг не лише перед лікувально-профілактичними засобами хімічного синтезу, а й культурними рослинами, що актуалізувало появу харчових оздоровчих продуктів, дієтичних добавок, продуктів спеціального дієтичного споживання на основі дикоросів. Показано, що нині ринок функціональних продуктів зростає, але мегатрендом для більшості населення України залишається збільшення споживання продукції промислового виробництва на основі інтенсивних технологій у тваринництві й землеробстві.

Акцентовано увагу, що серед розвинутих країн нині увиразнюється тренд екологізації як протипага індустріалізації, а органічне землеробство, пермакультура та збиральництво дикоросів стали активно пропагуватися міжнародними інституціями. Аргументовано, що, попри безсумнівні переваги екологізації харчування, його впровадження є непростю справою, як і в умовах нинішньої кількості населення вижити не просто. Змодельована матриця дилем екологізації у сфері продовольчої безпеки в аспекті «кількість – безпечність – якість – ціна» й у координатах «індустріалізація – екологізація», «просьюмеризація – консьюмеризація». Зазначено, що харчовий просьюмеризм у різноманітних його формах у постіндустріальну епоху може істотно пом'якшити вирішення продовольчої проблеми у сфері екологізації харчування.

Ключові слова: державна продовольча політика, державотворення, харчові інновації, індустріалізація та екологізація харчування, політико-економічні дилеми екологізації.

Постановка проблеми. Продовольчі ресурси держави завжди були й передумовою, й обмеженням процесів державотворення. Сьогодні продовольча проблема, як і на попередніх історичних етапах українського державотворення, є одним із викликів, який, як і кожного разу, постає по-новому. Пошук відповідей на цей виклик передбачає діалектичний аналіз: з одного боку, відродження старих, нерідко, забутих традицій, а з іншого – упровадження інновацій, які, зокрема, можуть бути модернізованими традиціями, хоча й автентичне відродження втраченої традиції стосовно нового історичного періоду, по суті, є інновацією, адже нове, як говорить крилатий вислів, – це добре забуте старе. У постіндустріальному суспільстві контрпродуктивність індустріальних традицій харчування стає все більш очевидною.

Відтак актуалізується, які харчові інновації потрібні на сучасному етапі розбудови України.

Аналіз останніх публікацій за проблематикою. Окреслена тема є логічним продовженням наших попередніх публікацій [17; 18]. Окрім того, окремі аспекти порушеної проблеми розроблялися в роботах І. Архіпенка [1], А. Ачасової [2], К. Васькової [6], М. Ващишина [7], О. Маслак [9], К. Машненкова [10], Т. Паламарчук [12], А. Чужикова [15], М. Чуйко [16] та ін. Проте культурно-історичний аналіз у зазначених роботах залишався на узбіччі уваги. Компенсувати зазначену прогалину ми й плануємо в роботі.

Метою статті є аналіз основних трендів розвитку харчових інновацій у контексті українського та світового державотворення й пошук спектру можливостей інноваційного розвитку харчової

політики в Україні, виокремлення продукції та визначення перепон та обмежень, які можуть стати на заваді втілення інновацій.

Виклад основного матеріалу дослідження. Вирішення продовольчої проблеми завжди входило до кола пріоритетних завдань будь-якої влади в будь-які часи, і від ефективності обраної харчової політики залежала доля країни та державотворення. При цьому на кожному витку цивілізаційного розвитку ламалися усталені харчові традиції населення й уводилися продовольчі інновації, які з часом рутинізувалися, перетворюючись у нові традиції, реалізація яких знов зіштовхувалася з новими проблемами та викликами, що змушували державу й суспільство шукати нові харчові інновації. Харчові інновації передусім торкалися способу виробництва продовольства, який був насамперед сільськогосподарським, а мисливство та збиральництво були додатковими доповнювальними щодо агровиробництва (І. Архіпенко [1], К. Машненко [10], М. Монтанарі [11]).

За індустріальної епохи успіхи науково-технічного прогресу стали окрилювати людство настільки, що на порядок денний почало висуватися створення синтетичної їжі, яка дасть можливість обходитися навіть без біологічної продукції окультуреної природи.

Другою ідеєю індустріалізації харчування, дещо менш радикальною, ніж синтезація їжі, був перехід на рафіновані продукти харчування. З точки зору класичної теорії харчування, що виникла в ХІХ столітті, впливала думка про доцільність формування максимально покращеної їжі за рахунок збагачення харчових продуктів речовинами, які безпосередньо беруть участь у метаболізмі, і відкидання баластних речовин, які організмом не засвоюються.

Однак успіх упровадження ідей удосконалення природних продуктів і перетворення їх на ідеальну безбаластну їжу, що активно здійснювався впродовж цілого століття в масштабах, що зростали, став наприкінці ХХ століття виявляти й свою зворотну сторону. Так, відомий фахівець у галузі адекватного харчування А. Уголев уже в 70-х роках писав із цього приводу таке: «Балансний підхід та ідея рафінованої (безбаластної) їжі, яка вийшла з нього, мабуть, завдали істотну шкоду. Так, зменшення частки овочів і фруктів у раціоні, використання очищених злакових культур, рафінованих продуктів тощо сприяли розвитку багатьох захворювань, у тому числі серцево-судинної системи, шлунково-кишкового тракту, печінки й жовчних шляхів, порушенню обміну, виникненню ожиріння тощо» [14, с. 55].

Третя ідея ХХ століття у сфері вирішення продовольчої проблеми полягала в інтенсифікації сільського господарства на основі механізації, меліорації, хімізації та селекції. Широкомасштабна механічна обробка ґрунту, особливо розпування потягли за собою ерозію ґрунтів, утрату гумусу, використання мінеральних добрив і хімічного захисту рослин спричинили забруднення сільгосппродукції ксенобіотиками та зменшення в ній концентрації поживних і корисних речовин, мікроелементів тощо.

Історично ще не так давно великі надії покладалися на індустріальні харчові інновації, механізацію та хімізацію сільського господарства й харчової промисловості, які дійсно дали можливість здолати споконвічну проблему голоду, але виявилось, що, окрім проблеми «явного голоду», тобто браку необхідної для життєдіяльності кількості кілокалорій, постала проблема «прихованого голоду», пов'язаного з браком необхідних організму людини різного роду мікронутрієнтів, як-то: клітковина, вітаміни, мікроелементи тощо. Такого роду трансформація по-новому ставить проблему продовольчої безпеки.

Однак і боротьба з явним голодом також набирає загострення у зв'язку з виникненням і посиленням енергетичної кризи як на планеті в цілому, так і в Україні зокрема. Сьогодні вже не викликає сумнівів, що високотехнологічна людська цивілізація досить швидко використовує викопні енергетичні ресурси й усе більше дається взнаки катастрофічне зменшення нафти та газу, які ще не так давно в технооптимістичних прогнозах планувалося замінювати розвитком сонячної, атомної та іншої енергетики, яка істотно не зменшує площі територій, відведених під виробництво продовольства. Однак практичні спроби реалізації зазначених проєктів перебудови енергетики, на жаль, усе більше розсіюють цей оптимізм (В. Береговий [3]). Натомість виникає тривога, що зростає, з приводу того, що людство скоріш за все не має вибору альтернативи в забезпеченні своїх потреб в енергоресурсах, крім залучення використання відновлюваних джерел енергії й виробництва енергоносіїв біологічного походження, біопалива, як-то: біодизель, біоетанол, біогаз тощо (Г. Калетнік [8]).

Перехід же до використання відновлювальних джерел енергії для країни обертається стратегічною дилемою розвитку економіки, особливо агропромислового комплексу, і використання агросфери чи то для виробництва продовольства, чи то для вдоволення енергетичних потреб. Тому переорієнтація все більшої частки земельного фонду

під виробництво «зеленої» енергії й стала поширюватися настільки швидко, що вже в лютому 2010 року привернула до себе увагу продовольчої й сільськогосподарської організації ООН (ФАО), яка зафіксувала максимальне значення продовольчого цінового індексу за понад 20 років його існування.

Аналізуючи в стратегічному вимірі проблеми публічної політики у сфері продовольчої безпеки, окрім конкуренції харчових та імперативів використання агросфери, варто взяти до уваги ще й ті обставини, що на початок XXI століття всі можливі природні ландшафти в Україні та світі не просто освоєні, а освоєні з великим перевершенням будь-яких екологічних норм аграрного природокористування. Особливо це стосується обсягів розораності ґрунтів. Через це має місце швидка деградація ґрунтів, зниження природної родючості, ерозія забруднення та інші вкрай негативні процеси, які неухильно зменшують площу високопродуктивної агросфери. За експертними оцінками, у світовому масштабі ерозія ґрунтів спричиняє щорічне зниження виробництва продовольства й недоотримання продуктів харчування на 33,7 млн. тонн в умовах усе більшого загострення продовольчої проблеми на тлі постійного зростання чисельності населення (А. Ачасова [2]).

І хоча як на світовому, так і національному рівнях ризику продовольчої безпеки, пов'язані з деградацією ґрунтів, уже починають усвідомлюватися, але на швидкі успіхи тут сподіватися не варто. Більше того всі практики відновлення та збереження ґрунтів накладають істотні обмеження на інтенсивні практики виробництва продовольства, що в будь-якому разі утруднює проблеми публічного управління у сфері продовольчої безпеки навіть на рівні боротьби з ризиками недоїдання та явного голоду.

У світоглядних орієнтирах сучасних громадян розвинутих країн світу має місце когнітивне викривлення, породжене науковим концептом «агрокультурна (неолітична) революція», у контексті якого історичний прогрес тлумачиться як перехід від мисливства та збиральництва до сільського господарства як від менш продуктивного до значно більш ефективного способу вирішення харчових проблем. Унаслідок цього з'явилося менш важливе ставлення до збиральництва як привласнювального способу природокористування порівняно з виробничим. Відбулася стигматизація та декультурація збиральництва. Зазначена ситуація в умовах стрімкого загострення екологічних викликів потребує корегування на рівні публічної політики харчової безпеки в Україні.

За таких умов особливої гостроти набуває аналіз шляхів інноваційного публічного управління продовольчою безпекою шляхом істотного розширення масштабів використання дикоросів у харчовій промисловості й домогосподарствах України. Це створює передумови для новітнього розвитку публічного управління продовольчою безпекою на постіндустріальній стадії цивілізаційного розвитку, коли в Україні та світі на тлі подолання «явного голоду» загострюється проблема «прихованого голоду». Це, у свою чергу, передбачає пошук інноваційних підходів у публічному управлінні продовольчою безпекою шляхом подолання соціальних і психологічних бар'єрів як громадян, так і влади щодо широкого харчового використання дикоростучих рослин як засобу подолання «прихованого голоду» в Україні.

У Настановах програми СІНДІ з харчування, затверджених на 48-й сесії Європейського регіонального комітету ВООЗ (Копенгаген, 1998), зазначається, що зниження захворюваності та смертності від основних неінфекційних захворювань можливе за рахунок значного урізноманітнення харчового раціону громадян. Виходячи із цього, ми пропонуємо парадигму поліпшення продовольчої безпеки шляхом розвитку органічного землеробства в Україні доповнити концепціями неозбиральництва у формі агрозбиральництва, лісового й лугового.

Лугове й лісове неозбиральництво полягає в систематичній екорациональній заготівлі дикорослих рослин на територіях дикої природи з метою їх використання в харчовій промисловості та домашній кулінарії, а агрозбиральництвом можна назвати оптимальне для цієї сільської території поєднання сільського господарювання та збиральництва на території як самої агросфери, так і її екомережі. Місією публічної політики в цьому разі має стати розробка нормативно-правової бази збиральництва, державного контролю безпечності та якості дикорослої сировини, ліцензування обсягів її збирання й розвиток спеціальної мережі сільськогосподарського дорадництва.

Нині накопичено дані численних досліджень, де доведено, що дикороси можуть сприяти регулюванню життєво важливих процесів в організмі людини, здатні прискорювати одужання хворих, підвищувати стійкість до дії пошкоджувальних факторів навколишнього середовища, ефективно вирішувати проблему так званого «прихованого голоду», коли сучасна людина, маючи навіть значне перевершення раціону за калорійністю, недоотримує цілу низку вкрай важливих для орга-

нізму мікронутрієнтів. Водночас установлено, що багато дикоросів і бур'янів мають низку переваг не лише перед лікувально-профілактичними засобами хімічного синтезу, а й культурними рослинами. Вони не мають небажаних ефектів, а також виявляють широкий спектр позитивного впливу при їх споживанні, прості в застосуванні та недорогі. При цьому ресурси дикоросів навіть в умовах істотно збідненої порівняно ще з навіть недалеких минулим України є ще практично необмеженими за досить багатьма видами диких рослин.

Отже, сьогодні актуальним завданням є створення, виробництво й упровадження оздоровчих продуктів на основі продукції збиральництва, оскільки, за даними ВООЗ, більше 90% населення України мають відхилення показників організму від фізіологічної норми. За науковими даними, усе це є результат стресів, перевантаження, негативного впливу техногенного довкілля, нераціонального харчування. Особливо шкодить сучасній цивілізованій людині вживання рафінованої їжі, синтетичних харчових добавок, їжі бідної на клітковину, як наслідок, небезпечний дефіцит білків, вітамінів, макро- й мікроелементів, що неминуче призводить до певних виявів харчової недостатності, а потім і хвороб.

Така ситуація ставить на порядок денний пошук «нових нормальностей» у сфері харчування та пошук альтернативних шляхів розв'язання продовольчої проблеми – створення принципово нового покоління продуктів – харчових оздоровчих продуктів – функціональних продуктів, дієтичних добавок, продуктів спеціального дієтичного споживання на основі дикоросів, завдяки яким можна не тільки зберегти своє здоров'я, а й значно знизити ризик виникнення захворювань, уповільнити процеси старіння. Ідеться про продукти оздоровчого, профілактичного, лікувального та спеціального призначення.

Нині ринок функціональних продуктів, дієтичних добавок і продуктів спеціального дієтичного харчування поступово набуває все більш широкої популярності (А. Чужиков, К. Лещенко [15], М. Чуйко, А. Чуйко [16]). Більше того, за статистикою зростає зі швидкістю, яка значно перевищує темпи зростання ринку звичайних продуктів, але до перетворення зазначеного тренду в масово явище ще дуже зарано. Мегатрендом для більшості населення України лишається збільшення споживання продукції промислового виробництва, інтенсивних технологій, що застосовуються в тваринництві й землеробстві, що, як наслідок, призводить до часткової або навіть повної втрати есенціальних харчових речовин. При цьому

висока калорійність харчових продуктів, різноманітні харчові добавки та консерванти, істотно менша кількість вітамінів, мікроелементів, харчових волокон та інших біологічно активних речовин призводять до нестачі поживних речовин, що, як результат, зумовлює серйозні захворювання людини. Тому нагальним є формування нової правильності у сфері харчування, у тому числі й традицій уживання дикоростучих рослин і розширення спектру вживання культурних рослин.

Промислова революція з другої половини XVII століття започаткувала процес індустріалізації всіх сфер економіки, суспільного життя й побуту, у тому числі сфери харчування. Індустріалізація стала швидко переформатовувати й домашню кулінарію та громадське харчування, і торгівлю продовольством, і харчову промисловість, і сільське господарство. У результаті інтеграції зазначених процесів, прямо чи опосередковано пов'язаних із харчуванням, виник потужний кумулятивний ефект, який радикально трансформував феномен їжі. Розпочався відхід від етнобагатоманітного традиційного харчування в бік уніфікованого індустріального харчування.

Розвинуті країни, які були флагманами світового процесу індустріалізації в усіх його проявах: механізації та хімізації виробництва й побуту, перетворення природних матеріалів і створення штучних матеріалів у тому числі у сфері харчування, першими зіткнулися не лише з безсумнівними перевагами харчових інновацій, а й із її побічними наслідками. Так, зокрема, широке впровадження в харчовій практиці населення рафінованих продуктів досить швидко стимулювало серед таких розвинутих країн світу, як Сполучені Штати Америки, Швейцарія та Канада, усвідомлення помилковості ідеї видалення баластних речовин із харчової продукції. Більше того, прийшло розуміння необхідності збагачення продуктів харчування в боротьбі з мікронутрієнтною недостатністю в різних групах населення. Тому тренд екологізації виникає, по суті, як противага індустріалізації з 1920-х років, з тих пір цей напрям демонструє розвиток у масштабах, що зростають.

Так, на Міжнародній конференції ФАО/ВООЗ з харчування, що відбулася в 1992 році в Римі, було вказано на широке, планетарне поширення дефіциту мікронутрієнтів (МН) у світі як на найважливішу сучасну проблему харчування не тільки в країнах, що розвиваються, а й у розвинутих країнах. Також наголошено на необхідності широкомасштабних заходів як на світовому, так і державному рівнях щодо ефективної корекції цих дефіцитів. Увага акцентувалася на тому, що в

сучасних умовах потрібен постійний моніторинг мікронутрієнтного статусу різних груп населення, оперативне виявлення дефіциту вітамінів, мікро- й макроелементів, їх глибини та поширеності, вчасна розробка профілактичних заходів.

Для подолання дефіциту мікронутрієнтів було рекомендовано використовувати такі заходи, як включення в раціон вітамінно-мінеральних комплексів (ВМК), біологічно активних добавок до їжі (далі – БАД), продуктів харчування із заданими функціональними властивостями, у тому числі збагачених есенціальними мікронутрієнтами, а також збільшення в раціоні частки фруктів та овочів. Нині лідером у цьому процесі стала Японія. Як зазначають А. Богатирьов, Н. Пряничникова та І. Макеева, аналізуючи фуд-тренди Японії, споживанню жовто-зелених овочів там нині надається настільки велике значення, що воно навіть знаходиться під контролем двох міністерств: сільськогосподарства й охорони здоров'я [4].

Як наслідок, сьогодні асортимент цих культур, які вирощуються в Японії, включає 180–200 видів, що значно перевершує спектр споживання в більшості розвинутих країн світу. Такий підхід до вирішення цієї проблеми дав відчутний позитивний результат, зокрема цей фактор не в останню чергу вплинув на тривалість життя населення японців, адже, за сучасними даними Всесвітньої організації охорони здоров'я, для надійного захисту організму людини від передчасного старіння й розвитку багатьох захворювань необхідно, щоб у щоденному раціоні вміст фруктів та овочів становив не менше 700–800 грамів. Відтак уживання плодів та овочів, багатих на антиоксиданти, сприяє дезактивації вільних радикалів, канцерогенів і навіть може впливати на процеси, які стримують розвиток пухлини клітини [4].

Поява продуктів функціонального призначення пов'язана з відкриттями в галузі медицини, які підтверджують необхідність повноцінного харчування в багатьох країнах світу. Твердо встановлений взаємозв'язок між різними харчовими інгредієнтами й відповідними захворюваннями. Після констатації проблем неповноцінного харчування як таких, що мають міжнародний характер, започатковано пошук. Формула харчування людини третього тисячоліття – це постійне використання в раціоні поряд із традиційними функціональних харчових продуктів. Сьогодні сектор функціональних харчових продуктів направлений на ринкові сегменти, пов'язані з підтриманням здоров'я людини, зокрема серцево-судинної і травної систем, а також маси тіла й кісткових тканин.

У міжнародному прогнозі ФАО/ВООЗ «Харчування ХХІ століття» значна увага приділяється розробці й упровадженню у виробництво продуктів оздоровчого харчування з високим вмістом натуральних рослинних біологічно активних речовин (далі – БАР), розширенню їх асортименту. У розвинених країнах світу для збагачення харчових продуктів різними БАР і надання їм статусу оздоровчих використовують синтетичні вітаміни та різні премікси мінеральних речовин, добавки з фруктів, ягід, овочів та іншої рослинної сировини, які мають форму порошоків, паст, екстрактів, заморожених пюре тощо. Серед них особливе місце займають добавки з натуральних прянощів у формі порошоків, екстрактів, концентратів.

Зазначені заходи мають на меті подолати проблеми з незбалансованістю раціонів харчування, з якими наприкінці ХХ століття зіштовхнулися всі країни світу, у тому числі розвинуті й Україна, оскільки більшість людей живуть за рахунок споживання небагатьох продуктів харчування: зерна (рис, пшениця, кукурудза, просо, сорго), коренеплодів і тваринних продуктів харчування (м'ясо, молоко, яйця, сир, риба).

Рис, кукурудза та пшениця, які свого часу Ф. Бродель назвав рослинами цивілізації [5], забезпечують нині біля 54% надходження енергії, створивши, з одного боку, харчову базу для постання багатомільйонних і багатомільярдних соціумів, з іншого – через надмірність споживання передумови для деформації раціону людини в мегаполісах і розповсюдження нераціонального харчування, що, у свою чергу, через незбалансованість харчування, нестачу біологічно активних вітамінів, мінеральних та інших речовин призводить до багатьох захворювань.

Зважаючи на таку ситуацію, сьогодні в розвинутих країнах БАД виробляється і споживається у великих кількостях. Більше 80% населення в США, Японії й більше 50% у Європі регулярно використовують біологічно активні добавки. В Україні регулярно приймають БАД менше 3% населення, а потреба в них становить 1 млн. тонн у рік. За складом і призначенням БАД розділяють на нутрицевтики, парафармацевтики й еубіотики. Нутрицевтики – БАД, які використовуються для корекції хімічного складу їжі людини. До їжі додатково додають нутрієнти: білки, амінокислоти, жири, вуглеводи, вітаміни, мінеральні речовини, харчові волокна.

Іншим важливим трендом екологізації харчування є контроль екологічної чистоти продовольства щодо продукції як харчової промисловості, так

і сільського господарства. У таких умовах сьогодні все більшого поширення набуває органічне виробництво, яке першопочатково націлюється на вирощування та переробку здорових продуктів харчування чи для безпосереднього використання в домашній кулінарії та громадському харчуванні, чи для виробництва екопродукції в харчовій промисловості. При цьому динаміка збільшення попиту на органічну продукцію в Європі вказує на те, що органічне господарювання вже сягнуло такого рівня розвитку, коли воно спроможне успішно конкурувати з нині домінуючим – інтенсивним. Для подальшого розвитку органічного виробництва в країнах ЄС розвивається державна підтримка.

Під впливом світових трендів розпочався розвиватися органічний рух і в Україні. Наочним доказом тому є кількість, що зростає, господарств, які віддають перевагу органічному виробництву, попри не завжди сприятливі умови для цього. При цьому якщо раніше українські виробники органічної сільгосппродукції переважно експортували свою продукцію до країн Євросоюзу, то останнім часом спостерігається зацікавлення екопродуктами харчування внутрішнього ринку. Виразне зростання попиту на органічну продукцію особливо помітне у великих містах, таких як Київ, Харків, Дніпро, Одеса тощо. Примітно, що нині найбільший попит органічна продукція має серед людей віком до 35 років.

Нині органічне землеробство та пермакультура стали активно пропагуватися міжнародними інституціями. За оцінкою FAO, продовольчої і сільськогосподарської організації ООН, яка вже багато років вивчала наслідки застосування агрохімії та технологій індустріального сільського

господарства, майбутнє аграрного розвитку у світі має будуватися саме на органічних технологіях. Сьогодні загостреної актуальності набуває відновлення природних ресурсів і мінімізація залежності від вичерпних ресурсів з реалізацією дбайливого ставлення до природи фермера й споживача.

Отже, коли рівень індустріалізації та інтенсивності застосування агрохімії призвів до очевидного катастрофічного погіршення природної родючості землі та економічно руйнівних перевитрат вичерпних природних ресурсів, ООН почала закликати світових лідерів звернути увагу на біологічно доцільні, екорациональні органічні технології землеробства.

Ще одним трендом екологізації харчування в передових раїнах світу є все активніше використання дикоростучих рослин (дикоросів). Як зазначає К. Васькова, 70% зібраних томських дикоросів закупляються Італією, Швейцарією та Німеччиною [6]. Українські дослідники Т. Паламарчук та О. Русак констатують, що станом на червень 2017 року в Україні зареєстровано 550 тис. га – під сертифікованими дикоросами (травами, ягодами і грибами). При цьому основними країнами-споживачами української органічної продукції в цілому та дикоросів зокрема є Німеччина, Польща, Швейцарія, Нідерланди, Австрія, Франція, Італія, Угорщина, Данія, США й Канада [12].

Ще один український дослідник – О. Маслак, аналізуючи тренди світового ринку органічної продукції, пише, що більшість площ, на яких збирають дикороси (включаючи площі для бджільництва), розташовуються саме в Європі (36% від загальносвітового показника), а також в Африці

Таблиця 1

Матриця дилем екологізації публічної політики у сфері продовольчої безпеки в аспекті «кількість – безпечність – якість – ціна»

Політика регуляції співвідношення	Індустріалізація	Екологізація
Кількість продовольства	Підвищує	Знижує
Безпечність продовольства	Знижує	Підвищує
Якість продовольства	Знижує	Підвищує
Ціна продовольства	Знижує	Підвищує

Таблиця 2

Матриця дилем публічної політики у сфері продовольчої безпеки в координатах «індустріалізація – екологізація», «просьюмеризація – консьюмеризація»

	Харчовий консьюмеризм	Харчовий просьюмеризм
Індустріалізація/екологізація	Агровиробництво та промислове збиральництво	Особисте сільське господарство й особисте збиральництво
Індустріалізація/екологізація	Харчова промисловість	Домашня переробка та заготівля продовольства
Індустріалізація/екологізація	Продовольчий ритейл і громадське харчування	Домашня кулінарія

(35%). При цьому, незважаючи на уповільнення темпів зростання світової економіки, обсяги продажів органічних продуктів на світовому ринку продовжують зростати. Найбільшим попитом органічні продукти користуються в країнах Північної Америки та Західної Європи. Ці два регіони охоплюють більше ніж 90% усіх продажів. І хоча органічне сільське господарство та збирання дикоросів є на всіх континентах і в усіх країнах, найбільший попит спостерігається саме в ЄС, США й Канаді, а в інших країнах виробництво органічних харчових продуктів і збирання дикоросів є переважно орієнтованим на експорт у ці країни [9].

Однак, попри переваги екологізації харчування, його впровадження в нинішніх умовах є непростю справою, оскільки як і сучасна влада, так і громадяни стикаються з низкою проблем (таблиця 1).

Тому навіть у найрозвинутіших країнах сегмент екохарчування хоч і розширюється, але істотно поки що відстає від індустріального харчування. Проте усвідомлення труднощів повинно не зупиняти, а раціоналізувати зусилля в контексті публічної політики масштабування тренду екологізації харчування як імперативу турботи про громадське здоров'я.

Окрім того, варто мати на увазі, що публічне управління харчовою безпекою повинно бачити вирішення цієї проблеми в більш широкому віалі дилем, які можна унаочнити в таблиці 2.

Просьюмеризм – це термін, який запропонував ще в 1980 році відомий футуролог Е. Тоффлер, розуміючи під словом «просьюмер» поєднання на рівні особистості, сім'ї чи невеликої спільноти й виробництва, і споживання (від слів producer – «виробник», consumer – «споживач»), яке домінувало в доіндустріальну епоху. Індустріальне суспільство стимулює розкол просьюмерів на споживачів і виробників, які через розширення ринкових механізмів вступають у монетарно опосередкований обмін товарами та послугами. Е. Тоффлер прогнозував, що розвиток інформаційних технологій буде відновлювати сектор просьюмеризму, який набув периферійного, маргінального статусу в індустріальну епоху [13].

Харчовий просьюмеризм у різноманітних його формах упостіндустріальну епоху повинен, на нашу думку, пом'якшити вирішення продовольчої проблеми, особливо у сфері екологізації харчування.

Висновки з дослідження та перспективи подальших розвідок у цьому напрямі. Кожен новий виток соціогенезу й державотворення нерозривно пов'язаний із появою харчових інновацій і перетворенням їх у нові харчові традиції, а також відродженням старих традицій в автентичному та модернізованому форматі. Оптимізація системи харчових традицій та інновацій у суспільстві створює передумови для знаходження ефективної відповіді на зміну викликів вічної продовольчої проблеми, яка на кожному історичному етапі державотворення постає по-новому. В аграрних суспільствах продовольче забезпечення держав ґрунтувалося на розвитку сільськогосподарських технологій з доповненням збиральництва. Індустріалізація зробила пріоритетом державотворення інтенсифікацію агро-виробництва, розвиток харчової промисловості в напрямі рафінації продуктів харчування, використання хімічних добавок, консервантів синтезації їжі, девальвації збиральництва, з одного боку, і його відродження – з іншого, появу харчових оздоровчих продуктів, дієтичних добавок, продуктів спеціального дієтичного споживання на основі дикоросів. Тренд екологізації виникає як противага індустріалізації й активно пропагувався розвинутими країнами та міжнародними інституціями. Проте екологізація у сфері продовольчої безпеки породжує низку дилем в аспекті «кількість – безпечність – якість – ціна», які мають як об'єктивний, так і суб'єктивний складники, що криється в особливостях харчової ментальності суспільства.

Перспективами подальших досліджень має бути вивчення шляхів вирішення окреслених дилем глобальної, національної та місцевої харчової політики й розробка інструментарію вивчення фізичних та економічних продовольчих ресурсів, їх репрезентацій у масовій харчовій свідомості, когнітивній їх доступності для громадян.

Список літератури:

1. Архипенко І.М. Реформування державного управління аграрною сферою в Україні: світоглядні засади : автореф. дис. ... канд. наук з держ. упр. : 25.00.01. Дніпропетровськ, 2013. 20 с.
2. Ачасова А.О. Сучасні підходи до еколого-економічної оцінки збитків від ерозії ґрунтів. *Вісник Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна. Серія «Екологія»*. 2020. Вип. 22. С. 8–20. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/VKhNU_2020_22_3 (дата звернення: 21.07.2020).
3. Береговий В.К. Біопаливо і продовольча проблема. *Інвестиції: практика та досвід*. 2011. № 14. С. 30–33. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/ipd_2011_14_8 (дата звернення: 21.07.2020).
4. Богатырев А.Н., Пряничникова Н.С., Макеєва И.А. Натуральные продукты питания – здоровье нации.

Пищевая промышленность. 2017. № 8. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/naturalnye-produkty-pitaniya-zdorovie-natsii> (дата обращения: 21.07.2020).

5. Бродель Ф. Материальная цивилизация экономика и капитализм XVI–XVII вв. : в 3 т. 2-е изд. Москва : Вестъ мир, 2006. Т. 1 : Структуры повседневности: возможное и невозможное. 592 с.
6. Васькова К.А. Сфера производства и реализации дикоросов как элемент развития экспорта продовольственных товаров Сибири. *ББК*. 2015. С. 298.
7. Ващишин М.Я. Національна екомережа як стратегія екологічного управління. *Журнал східноєвропейського права*. 2019. № 67. С. 30–38. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/jousepr_2019_67_6 (дата звернення: 21.07.2020).
8. Калетнік Г.М. Біопаливо: продовольча, енергетична та екологічна безпека України. *Біоенергетика*. 2013. № 2. С. 12–14. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Bioen_2013_2_6 (дата звернення: 21.07.2020).
9. Маслак О.М. Аналіз світового ринку органічної продукції. *Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія «Економіка і менеджмент»*. 2014. № 5. С. 65–68.
10. Машенков К. Дика природа в аксіосфері державного управління. *Державне управління та місцеве самоврядування*. 2015. Вип. 3. С. 24–31. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/dums_2015_3_5 (дата звернення: 21.07.2020).
11. Монтанари М. Голоди и изобилие: история питания в Европе. Санкт-Петербург : Alexandria, 2009. 279 с.
12. Паламарчук Т.М., Русак О.П. Аналіз національного розвитку органічного виробництва в умовах євроінтеграції. *Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія «Міжнародні економічні відносини та світове господарство»*. 2018. № 18 (2). С. 125–129.
13. Тоффлер Э. Третья волна. Москва : АСТ, 2002. 776 с.
14. Уголев А.М. Теория адекватного питания и трофология. Санкт-Петербург : Наука, 1991. 197 с.
15. Чужиков А.В., Лещенко К.А. Комунікаційна підтримка глобальної екологізації споживання. *Економіка та держава*. 2020. № 7. С. 99–104.
16. Чуйко М.М. Якість вітчизняних функційних харчових продуктів та європейські вимоги до продукції оздоровчої спрямованості. *Стандартизація. Сертифікація. Якість*. 2019. № 5. С. 33–42. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/ssia_2019_5_7 (дата звернення: 21.07.2020).
17. Чумак І.В. Когнітивна модель оптимізації продовольчої політики держави у контексті боротьби з цукровим діабетом. *Державне будівництво*. Випуск 1. Харків : ХарРі НАДУ, 2021. с.7-15
18. Чумак І.В. Пандемія КОВІД-19 як катализатор інновацій у сфері публічної політики продовольчої безпеки. *Право та державне управління*. Запоріжжя : КПУ, 2021. Випуск 1. С. 161–169.

Chumak I.V. OCCIDENTIAL TRENDS FOR THE DEVELOPMENT OF FOOD INNOVATIONS IN THE CONTEXT OF UKRAINIAN AND WORLD STATE-BUILDING

The article analyzes the latest trends in food innovation in the context of Ukrainian and world statehood. It is shown that at each round of civilizational development with the participation of the authorities the established food traditions of the population were broken and food innovations were introduced, which over time became routine and turned into new traditions. In the agrarian era, food innovations of the states were based on the development of agricultural technologies, supplemented by harvesting, hunting and fishing. At the time of industrialization, the priority of state formation was the intensification of agricultural production through mechanization, chemicalization and selection and development of the food industry, which stimulated the transition to refined foods, search for food synthesis technologies, the emergence of inferiority to harvesting and deculturation. At the same time, it was scientifically established that wildflowers have a number of advantages not only over therapeutic and prophylactic agents of chemical synthesis, but also cultivated plants, which actualized the emergence of health products, dietary supplements, special dietary products based on wildflowers. It is shown that now the market of functional products is growing, but the megatrend for the majority of the population of Ukraine remains the growth of consumption of industrial products based on intensive technologies in animal husbandry and agriculture. It is shown that now the market of functional products is growing, but the megatrend for the majority of the population of Ukraine remains the growth of consumption of industrial products based on intensive technologies in animal husbandry and agriculture.

Emphasis is placed on the fact that the trend of greening as a counterbalance to industrialization is now evident among developed countries, and organic farming, permaculture and wildlife harvesting have been actively promoted by international institutions. It is argued that despite the undoubted advantages of greening food, its introduction is a difficult task, which in the current population is difficult to embroider. The matrix is modeled by the division of greening in the field of food security in the aspect “quantity – safety – quality – price” and in the coordinates “industrialization – greening”, “prosumerization-consumerization”. It is noted that food prosumerism in its various forms in the post-industrial era can significantly mitigate the solution of the food problem in the field of food greening.

Key words: state food policy, state formation, food innovations, industrialization and greening of food, political and economic dilemmas of greening.