

УДК 339.5: 664.8/9

Притулська Н. В.,

pritulska@knu.edu.ua, ORCID ID: 0000-0002-7365-6196,

Researcher ID: IUQ-3007-2023,

д. т. н., проф., перший проректор з науково-педагогічної роботи,

Державний торговельно-економічний університет, м. Київ

Верхівкер Я. Г.,

yaverkhivker@gmail.com, ORCID ID: 0000-0002-2563-4419,

Researcher ID: IUQ-3007-2023,

д. т. н., проф., професор кафедри бізнесу і торгівлі,

Одеський національний технологічний університет, м. Одеса

Омельченко С. В.,

zuben1982@gmail.com, ORCID ID: 0009-0000-9466-6417,

аспірант кафедри товарознавства та фармації,

Державний торговельно-економічний університет, м. Київ

СВІТОВИЙ РИНОК М'ЯСНИХ КОНСЕРВІВ: СТАН, ОСНОВНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ

Анотація. Сучасний світовий ринок м'ясних консервів перебуває у фазі суттєвих трансформацій, зумовлених глобальними тенденціями. З одного боку, м'ясні консерви традиційно відіграють стратегічну роль у забезпеченні продовольчої безпеки, адже поєднують тривале зберігання, високу поживну цінність і зручність використання. З іншого, – зміни споживчих уподобань, посилення вимог до якості та безпечності харчових продуктів, а також розвиток інноваційних технологій і пакувальних матеріалів формують нові вектори розвитку галузі, що зумовлює потребу системного продовження досліджень. Метою роботи є формування науково обґрунтованої картини поточного стану світового ринку м'ясних консервів та визначення ключових тенденцій його розвитку. Проаналізовано обсяг і структуру світового ринку м'яса та м'ясних продуктів; окреслено місце м'ясних консервів у загальній структурі м'ясного ринку та в сегментах готових і продуктів довготривалого зберігання; охарактеризовано технологічні інновації у виробництві й пакуванні; узагальнено тенденції, зумовлені змінами споживчої поведінки. Динаміка ринку відображає не лише зростання та перерозподіл сегментів, а й зміну критеріїв вибору: якість у сприйнятті споживача дедалі частіше пов'язується з безпечністю, стабільністю, довірою до маркування та практичністю. Дослідницькі акценти зосереджено на трьох напрямках: інноваціях у складі та рецептурах; оптимізації теплової обробки й пакувальних рішень; забезпеченні відповідності готових виробів чинним вимогам безпечності та сталості. Результати підтверджують наукову гіпотезу про динамічний розвиток світового ринку м'ясних консервів під впливом перелічених чинників. У подальших дослідженнях увага буде зосереджена на систематизації українського ринку для виявлення особливостей його функціонування та формування орієнтирів для ефективного розвитку.

Ключові слова: м'ясні консерви, глобальний ринок, технологічні інновації, упаковка, споживчі тренди, продовольча безпека.

Prytulska N. V.,

prytulska@knute.edu.ua, ORCID ID: 0000-0002-7365-6196

Researcher ID: IUQ-3007-2023

*Doctor of Technical Sciences, Professor, First Vice-Rector on Scientific and Pedagogical Work,
State University of Trade and Economics, Kyiv*

Verkhivker Ya. G.,

yaverkhivker@gmail.com, ORCID ID: 0000-0002-2563-4419

Researcher ID: IUQ-3007-2023

*Doctor of Technical Sciences, Professor, Professor at the Department of Business and Commerce
Odesa National University of Technology, Odesa*

Omelchenko S. V.,

zuben1982@gmail.com, ORCID ID: 0009-0000-9466-6417

*Postgraduate Student at the Department of Commodity Science and Pharmacy State University of Trade
and Economics, Kyiv*

GLOBAL CANNED MEAT MARKET: STATE, MAIN DEVELOPMENT TRENDS

Abstract. *The modern world market of canned meat is in a phase of significant transformations caused by global trends. On the one hand, canned meat traditionally plays a strategic role in ensuring food security, as it combines long-term storage, high nutritional value and ease of use. On the other hand, changes in consumer preferences, increased requirements for the quality and safety of food products, as well as the development of innovative technologies and packaging materials form new vectors of development of the industry, which necessitates the need for systematic continuation of research. The aim of the work is to form a scientifically based picture of the current state of the world market of canned meat and identify key trends in its development. The volume and structure of the world market of meat and meat products are analyzed; the place of canned meat in the general structure of the meat market and in the segments of ready-made and long-term storage products is outlined; technological innovations in production and packaging are characterized; trends caused by changes in consumer behavior are summarized. Market dynamics reflect not only the growth and redistribution of segments, but also a change in selection criteria: quality in consumer perception is increasingly associated with safety, stability, trust in labeling and practicality. Research focuses on three areas: innovations in composition and recipes; optimization of heat treatment and packaging solutions; ensuring compliance of finished products with current safety and sustainability requirements. The results confirm the scientific hypothesis about the dynamic development of the global canned meat market under the influence of the listed factors. In further research, attention will be focused on the systematization of the Ukrainian market to identify the features of its functioning and the formation of guidelines for effective development.*

Key words: canned meat, global market, technological innovations, packaging, consumer trends, food safety.

JEL Classification: D40, D83, E20, F01, F10, F29, L19

DOI: <https://doi.org/10.32782/2522-1221-2026-46-09>

Постановка проблеми. Прогнозується, що чисельність населення планети, яка у 2022 році оцінювалася в 7,3 млрд осіб, до 2050 року перевищить 9 млрд. За оцінками Продовольчої та сільськогосподарської організації ООН (ФАО), для забезпечення продовольчих потреб зростаючого населення у 2050 році необхідно буде збільшити виробництво харчових продуктів більш ніж на 70% [1]. Одним із ключових чинників продовольчої безпеки є забезпечення населення

повноцінними продуктами харчування, зокрема м'ясом і м'ясною продукцією. М'ясо є одним із найпопулярніших сільськогосподарських продуктів, оскільки воно містить необхідні білки, мінерали та вітаміни для харчування та здоров'я людини [2].

Передбачається суттєве зростання вартості світового ринку м'яса. Очікується, що протягом наступних п'яти років глобальний дохід м'ясної індустрії збільшиться на 500 млрд доларів

США і до 2030 року перевищить позначку у два трильйони доларів США. Лідером світової м'ясної промисловості залишаються США, де дохід від ринку переробленого м'яса та ковбас у 2024 році становив 42 млрд доларів США. На другому місці – Німеччина з показником понад 20,6 млрд доларів США. Першу п'ятірку країн із найбільшими доходами від реалізації переробленого м'яса доповнюють РФ та Мексика [3].

Сучасний ринок м'ясних консервів перебуває на етапі суттєвих трансформацій, зумовлених глобальними тенденціями. З одного боку, м'ясні консерви традиційно відіграють стратегічну роль у забезпеченні продовольчої безпеки, оскільки поєднують довготривале зберігання, високу поживну цінність і зручність використання. З іншого, – динаміка споживчих уподобань, вимоги до якості й безпечності харчових продуктів, розвиток інноваційних технологій і пакувальних матеріалів формують нові вектори розвитку галузі.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Різні аспекти функціонування та розвитку ринку м'яса та м'ясних консервів висвітлено у значному масиві наукових публікацій, серед яких особливу увагу заслуговують праці Dhyani, P. [4], Abzhanova et al. [5], Ullah et al. [6], Shaltout, F. A. [7], Dani et al. [8], Liu et al. [9], Jimenez et al. [10], Roy et al. [11], Cıawı et al. [12] тощо.

Постановка завдання. Метою статті є сформулювати науково обґрунтовану картину поточного стану світового ринку м'ясних консервів, визначити ключові тенденції його розвитку.

Для досягнення поставленої мети заплановано:

- проаналізувати обсяг, структуру та особливості світового ринку м'яса та м'ясних продуктів;
- визначити місце м'ясних консервів у загальній структурі світового м'ясного ринку та сегментів готових продуктів довготривалого зберігання;
- охарактеризувати ключові технологічні інновації, що впливають на ринок м'ясних консервів;
- проаналізувати основні тенденції розвитку ринку під впливом змін у споживчій поведінці.

Наукова гіпотеза дослідження передбачає, що розвиток світового ринку м'ясних консервів на сучасному етапі визначається сукупним впливом змін споживчих уподобань, технологічних інновацій у виробництві та пакуванні, а також посиленням вимог до безпечності й сталості

харчових продуктів. Очікується, що зростання попиту на готові до споживання продукти тривалого зберігання, розвиток реторт-технологій і високобар'єрних пакувальних матеріалів, а також орієнтація на якість і зручність споживання формуватимуть ключові тенденції розвитку ринку м'ясних консервів і визначатимуть його структурні трансформації в середньостроковій перспективі.

Матеріалами дослідження слугували наукові, технічні та офіційні статистичні дані, які було систематизовано, проаналізовано й узагальнено із застосуванням методів теоретичного та статистичного дослідження. У роботі використано загальнонаукові та логічні методи, зокрема індукцію й дедукцію, аналіз і синтез, а також методи аналогії та порівняння. Опрацьовано науково-технічні джерела з баз даних Scopus, Web of Science, Research4Life, ResearchGate, Google Scholar, а також інформацію аналітико-консалтингових компаній Statista, Towards FNB, IndexBox, Fortune Business Insights, Mordor Intelligence, IndustryARC тощо. Абстрактні та логічні методи застосовано для опрацювання теоретичних відомостей і аналізу фактичного стану ринку м'яса та м'ясних консервів у світі, формування завдань і висновків дослідження. Статистичне оцінювання та порівняння отриманих даних виконано з використанням вбудованих статистичних функцій MS Excel.

Виклад основного матеріалу дослідження. Унаслідок зростання попиту на економічно доступні продукти, збільшення чисельності населення та посилення уваги до питань здоров'я м'ясна галузь демонструє тенденцію до розвитку. Споживачі традиційно віддають перевагу м'ясним продуктам високої якості з привабливими органолептичними властивостями та значною харчовою цінністю. Вибір м'яса залежить від багатьох чинників, зокрема виду тварини та її віку, масо-габаритних характеристик, релігійних переконань, соціального статусу й походження, культурних традицій і попереднього споживчого досвіду, а також від співвідношення м'язової та жирової тканин у туші, текстури й смако-ароматичних характеристик продукту [13]. Попри те, що в економічно розвинених країнах споживання м'яса має тенденцію до зниження, у глобальному масштабі його обсяги продовжують зростати [1].

Зростання населення та демографічні зміни призвели до збільшення ринкового попиту через те, що більше людей споживають м'ясо, ніж будь-коли раніше [14].

Свинина є одним із найпоширеніших видів м'яса у світі [15] та має виразне культурне, історичне й кулінарне підґрунтя. Її широка популярність пов'язується з раннім одомашненням свиней, насамперед на території Азії. Свинина вирізняється високою універсальністю й широко використовується в традиційних стравах багатьох континентів. Однією з ключових причин її поширення є економічна доцільність виробництва: свині мають високий показник конверсії корму, тобто швидко набирають масу за відносно менших витрат кормів порівняно з великою рогатою худобою чи вівцями. Саме тому свинина часто є доступнішою для споживачів на багатьох ринках [16]. Особливо це характерно для густонаселених країн, зокрема Китаю, який є найбільшим у світі виробником і споживачем свинини. Водночас споживання свинини не є універсальним: релігійні норми ісламу та юдаїзму забороняють її вживання, що формує суттєві відмінності в географії попиту. Натомість у західних країнах і Східній Азії свинина міцно закріпилася як у традиційній, так і в сучасній кулінарії. З позицій харчової цінності свинина є джерелом повноцінного білка, вітамінів групи В та важливих мінералів, зокрема цинку й фосфору [17].

Курятина, яку зазвичай відносять до загальної категорії м'яса птиці, посідає друге місце у світі за рівнем споживання, причому її популярність продовжує швидко зростати. Нині на м'ясо птиці припадає близько 30% від загального обсягу світового виробництва м'яса [18]. Поширеність курятини зумовлена її доступною ціною. Порівняно з великою рогатою худобою чи свинарством курку простіше й дешевше вирощувати: вона потребує менше земельних ресурсів, кормів і води. У кулінарному контексті курятина органічно інтегрується майже в будь-яку національну кухню від індійської та тайської до південної й середземноморської. З погляду харчової цінності курка є відносно пісним джерелом білка та, як правило, містить менше жиру, ніж інші види м'яса. За останні десятиліття споживання м'яса птиці суттєво зросло не лише через його доступність, а й через занепокоєння щодо впливу червоного м'яса на здоров'я та його можливих зв'язків із серцево-судинними захворюваннями й онкологічними ризиками [19]. Із розширенням масштабів птахівництва посилюється увага до питань добробуту тварин, застосування антибіотиків і впливу виробництва на довкілля. Водночас галузь птахівництва продовжує впроваджувати

інноваційні підходи, спрямовані на формування більш сталих та етично орієнтованих моделей виробництва.

Яловичина є третім за рівнем споживання видом м'яса у світі та має вагоме значення як у традиційних, так і в сучасних харчових практиках. Її частка становить близько 20% загальносвітового споживання м'яса [20]. Велику рогату худобу одомашнювали протягом тисячоліть: спершу її утримували переважно заради молока та як тяглову силу, і лише згодом вона стала важливим джерелом м'яса. Нині яловичина цінується за виразний смак, насиченість і широку кулінарну придатність. Водночас, попри те, що яловичина є джерелом якісного білка, підвищений вміст холестерину та насичених жирів зумовлює занепокоєння щодо можливого негативного впливу на серцево-судинне здоров'я за надмірного споживання [21]. З погляду на довкілля виробництво яловичини вирізняється найбільшим екологічним навантаженням серед основних видів м'яса, насамперед через викиди метану від великої рогатої худоби, а також значні обсяги водних і земельних ресурсів, необхідних для її виробництва [22]. Зі зростанням глобальної обізнаності щодо зазначених наслідків посилюється інтерес до альтернативних джерел білка, здатних мінімізувати негативний вплив на довкілля та не становити загрози для здоров'я людини.

Статистичні матеріали Продовольчої та сільськогосподарської організації ООН свідчать про те, що з 1960-х років світове виробництво м'яса зросло приблизно у п'ять разів. Водночас, попри численні перебої в продовольчих ланцюгах постачання в період пандемії, споживання м'яса не зазнало суттєвого зниження [23]. Системні огляди FAO свідчать про те, що у 2021–2025 рр. світове виробництво м'яса зростало помірними темпами. У 2020 році [24] темпи імпорту свинини Китаєм сповільнилися, що спричинило зниження міжнародних цін на м'ясо. Водночас світове виробництво м'яса продовжило зростати, зокрема завдяки відносно стабільним обсягам виробництва свинини в країнах Азії. Світова торгівля м'ясом збільшилася на 1,1%, що стало найнижчим темпом приросту за попередні шість років. Темпи зростання виробництва м'яса у 2022 році були теж помірними через хвороби тварин, зростання витрат на виробництво та екстремальні погодні явища. Передбачалося, що світова торгівля м'ясом, ймовірно, зменшиться через скорочення імпорту свинини, економічне

уповільнення та спади [25]. Разом з тим, міжнародні ціни на м'ясо досягли історичного максимуму в червні 2022 року на тлі обмежених світових поставок. Світове виробництво м'яса у 2023 році зростало через збільшення пропозиції тварин на забій на тлі сприятливих виробничих умов у деяких провідних регіонах-виробниках, при цьому світову торгівлю м'ясом очікувало повільне економічне зростання та високі запаси у провідних країнах-імпортерах. Міжнародні ціни на м'ясо з липня 2023 року мали тенденцію до зниження, що підкріплювалося збільшенням експортних пропозицій та уповільненням попиту на імпорт [26]. У 2024 році виробництво м'яса зростало помірно через високі темпи забою та сприятливу маржу прибутку. Міжнародна торгівля м'ясом також переживала відновлення, оскільки покращення економічних умов і обмежені національні поставки в деяких провідних країнах-імпортерах сприяли зростанню імпортного попиту [23]. Високий імпортний попит, особливо на яловичину, й надалі підтримує міжнародні торговельні потоки. Разом із цим стійкий глобальний попит, обмежені експортні пропозиції та підвищена невизначеність на ринку формують передумови для подальшого підвищення світових цін на м'ясо [27].

Аналітичні звіти консалтингових компаній [28; 29; 30; 31; 32] узгоджено показують зростання глобального ринку м'ясних консервів у 2024-2030/2034 рр., роль каналів off-trade і домінування курятини/ланч-м'яса у товарній структурі; очікувані темпи приросту – близько 4–6% CAGR залежно від підсегмента та методики оцінювання.

Суттєвий вплив на розвиток світового ринку м'ясних консервів спричинила пандемія COVID-19 та війна в Україні. Пандемія COVID-19 зумовила різке зростання попиту на м'ясні консерви, адже під час карантинів споживачі активно шукали білкові продукти з тривалим строком зберігання. Підвищений інтерес пояснювався прагненням до зручності та можливості довготривалого зберігання запасів на тлі невизначеності через затяжні обмеження. У цей період додатково посилювався перехід до онлайн-покупок: все більше людей замовляли консервоване м'ясо через платформи електронної комерції, і ця тенденція частково збереглася й після пом'якшення карантинних заходів [32].

Війна в Україні, своєю чергою, поглибила проблеми в ланцюгах постачання, зокрема через

вплив на енергозабезпечення, що спричинило підвищення витрат на виробництво та логістику консервованих м'ясних продуктів. Подорожчання сировини, включно з кормами для тварин і пакувальними матеріалами, додатково вплинуло на підвищення цін. Попри ці виклики, кризові умови посилили сприйняття консервованого м'яса як надійного й довготривалого джерела білка. У регіонах, що зазнали наслідків війни, споживачі дедалі частіше обирають такі продукти для забезпечення продовольчої стабільності в умовах постійної невизначеності. Загалом ринок і надалі характеризується високим попитом, особливо в розвинених країнах, де доступність, зручність і тривалий термін зберігання залишаються ключовими чинниками популярності м'ясних консервів [32].

Світовий ринок м'ясних консервів у 2024 році сягнув 32,55 млрд дол. США. Прогнозується його стале зростання: з 34,11 млрд дол. США у 2025 році до близько 52,02 млрд дол. США до 2034 року, із середньорічним темпом приросту 4,8% упродовж 2025–2034 років [28] (рис. 1).

У 2023 році категорія охолоджених та стійких до зберігання страв і закусок «Hotme!», яка включає м'ясні консерви, зросла приблизно на 6% порівняно з 2022 роком, що свідчить про високий попит на ці продукти. За даними журналу *Progressive Grocer Magazine*, продажі м'ясних консервів у США зросли на 8% у 2023 році, оскільки споживачі все більше шукали прості у приготуванні джерела білка, що здатні зберігатися тривалий час. Це зростання пояснюється як фактором зручності, так і економічними міркуваннями, оскільки консервоване м'ясо пропонує доступну альтернативу свіжому м'ясу, особливо в періоди інфляції (рис. 2) [32].

На світовому ринку м'ясних консервів у 2024 році домінувала Північна Америка, забезпечивши 45% доходу; сегмент птиці займав основну частку ринку в 39,4%; основний ринковий дохід у 69,4% мав сегмент традиційного м'яса; серед каналів збуту основну частку ринку в 42,4% займав сегмент супермаркетів або гіпермаркетів; за кінцевим споживанням основну частку ринку в 54,4% займав сегмент домогосподарств. У період із 2025 по 2034 рік очікуються: помітні темпи зростання ринку Європи; найшвидше зростання ринку Азіатсько-Тихоокеанського регіону та стабільне зростання сегмента громадського харчування (28; 31). Домінування Північної Америки на світовому ринку м'ясних

консервів зумовлене кількома ключовими факторами, включаючи сильну споживчу базу, налагоджені ланцюги поставок та зростаючу популярність напівфабрикатів. SPAM від Hormel Foods (США) є одним із найбільших брендів м'ясних консервів у Північній Америці.

За даними звітів [28; 29; 31; 32], серед провідних світових компаній на ринку м'ясних консервів слід відзначити:

– Hormel Foods Corporation, Tyson Foods Inc., Keystone Meats, Survival Cave Food, Cargill, Smithfield Foods, Inc., Conagra Brands Inc., Werling & Sons, Inc. (США);

– JBS S.A., BRF S.A., Minerva Foods (Бразилія);
– NESTLÉ (Швейцарія);
– Danish Crown A/S (Данія);
– Vion Group (Нідерланди);
– McCallum Industries (Нова Зеландія);
– Ayam Brand (Сінгапур);
– Princes Group (Велика Британія);
– Bolton Group, Inalca S.p.A (Італія).

Аналіз глобальних цифрових даних свідчить про помітну споживчу прихильність до м'ясних консервів, насамперед із м'яса птиці, що зумовлено темпом життя та потребою у швидких і зручних рішеннях [29]. Загальносвітова тенденція

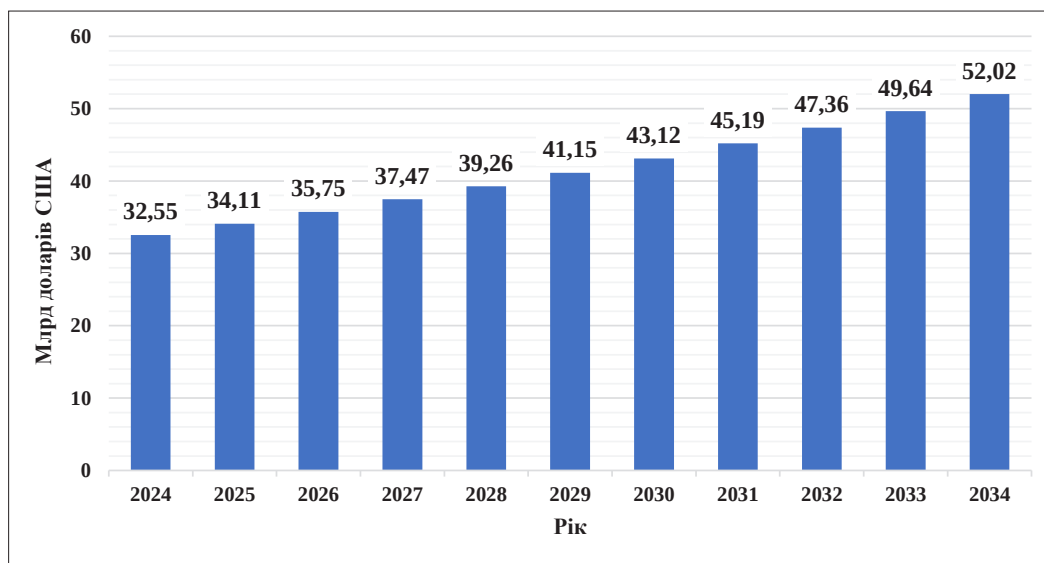


Рис. 1. Обсяг ринку м'ясних консервів із 2024 по 2034 рік (млрд доларів США) [28]

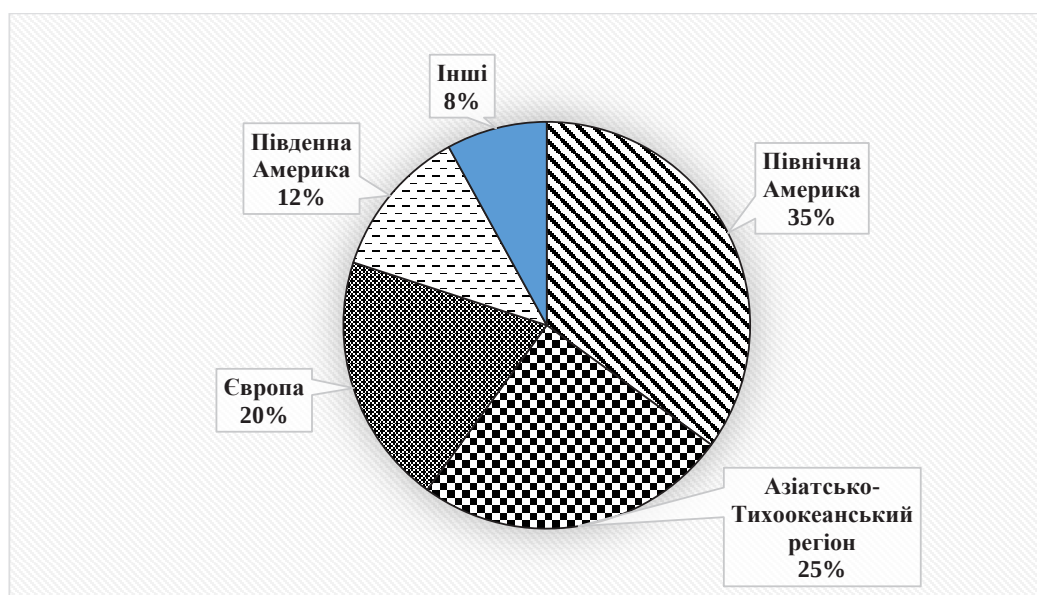


Рис. 2. Частка продажів м'ясних консервів за географічним розташуванням у 2023 р. [32]

вказує на зростання попиту на продукти тривалого зберігання, зокрема м'ясні консерви, особливо в країнах, що розвиваються, а також серед зайнятого населення; при цьому Північна Америка зберігає домінуючі позиції на ринку. Серед країн ЄС найбільшими споживачами м'ясних консервів на душу населення стали Фінляндія, Швеція та Бельгія, які мають найвищі показники. Рівні споживання м'ясних консервів істотно різняться між країнами. У 2024 році серед світових лідерів за показниками на душу населення були Велика Британія (18 кг/особу), Японія (12 кг/особу) та Пакистан (9 кг/особу). У межах ЄС найвищі значення демонструє Фінляндія (23 кг/особу), хоча середнє загальне споживання м'яса в Євросоюзі становить близько 66 кг/особу; водночас саме м'ясо птиці виступає ключовим драйвером завдяки оптимальному поєднанню зручності та доступної вартості.

Отже, показники ринку м'ясних консервів демонструють не лише кількісне зростання/перерозподіл сегментів, а й зміну критеріїв споживчого вибору: якість у сприйнятті покупця дедалі частіше пов'язується з безпечністю, стабільністю, «чистотою» рецептури, довірою до маркування та зручністю використання. Саме тому аналіз ринку доцільно продовжити дослідженням інновацій як інструменту ринкової відповіді: від удосконалення режимів консервування та застосування консервантів до вибору ефективних і економічно доцільних технологій, оптимізації терміну зберігання (в т.ч. із урахуванням можливих втрат макроелементів) і розвитку пакувальних систем, що безпосередньо визначають безпечність і якість кінцевого продукту.

Аналіз інновацій на ринку м'ясних консервів. Зважаючи на необхідність забезпечення населення високоякісними м'ясними консервами, особливості функціонування та розвитку цього ринку й надалі залишаються предметом наукового інтересу зарубіжних дослідників. Аналіз сучасних публікацій щодо світового ринку м'ясних консервів засвідчує концентрацію уваги на трьох ключових напрямках: технологічних інноваціях у складі та рецептурах продукції; забезпеченні відповідності готових виробів вимогам безпечності; модернізації й удосконаленні пакувальних рішень.

Дослідниками з Ірландії [33] розглянуто взаємозв'язок між глобальними трендами споживання м'яса та сприйняттям його якості, що проявляється у споживчій поведінці. З урахуванням

атрибутів довіри автори ідентифікували перспективні критерії якості й окреслили кроки, спрямовані на посилення довіри до м'яса та м'ясних продуктів. Групою дослідників із Казахстану [5] узагальнено матеріал щодо нової типологічної основи ринкової стратегії для аналізу практик, що використовуються провідними виробниками в м'ясоконсервній промисловості, пов'язаних із використанням функціональних інгредієнтів у м'ясних консервах, їх впливу на здоров'я людини та потреби інформування та навчання споживачів щодо їх користі. Комплексному дослідженню та обговоренню сучасних концепцій і підходів до консервування м'яса, а також огляду поточного стану та майбутніх перспектив присвячена наукова праця сербських дослідників [34]. Вплив консервування м'яса на здоров'я населення та економіку розкритий у роботі науковця з Єгипту [7] та запропонована технологія консервування м'яса, що забезпечує його зберігання протягом 1–2 місяців в герметичних контейнерах.

У науковому доробку авторів із Пакистану [6] та Бангладеш [11] представлено аналіз традиційних методів консервування, а також сучасних підходів до консервування всіх видів м'яса та м'ясних продуктів, які суттєво подовжують термін їхнього зберігання та покращують їхню якість і текстуру, практично нейтралізуючи розвиток мікроорганізмів.

Переваги і недоліки існуючих термічних та нетермічних видів консервування м'яса, доступних на сьогоднішній день, представлені у дослідженнях індійських науковців [35]. Науковці з Сербії [36] розглянули вплив терміну зберігання на зниження концентрації макроелементів у м'ясних консервах (Na, K, Ca та Mg), які відіграють значну фізіологічну роль. Дослідницькі роботи [37] відображують вплив дозволених до використання консервантів для м'ясних консервів ацетату натрію, нітритів, нітратів, сорбатів та сульфідів на здоров'я людини. Дослідження [38] присвячене виробництву м'ясних консервів із застосуванням ефективного та економічно доцільного методу, спрямованого на отримання безпечного й гігієнічного готового продукту, придатного до споживання/приготування, а також на оцінювання його якості та стабільності під час зберігання.

Одним із ключових аспектів забезпечення тривалого зберігання м'ясних консервів є використання упаковки, яка відіграє життєво важливу роль у безпеці харчових продуктів, включаючи

різноманітні захисні функції. В оглядових дослідницьких роботах [8] розкриті різні типи харчової упаковки, їхні перспективи, а також вплив на навколишнє середовище. Інновації в системах пакування харчових продуктів, які можуть задовольнити потреби ринку, що постійно змінюються; нові концепції технологій, що зменшують негативну міграцію консервантів із пакувальних матеріалів, подовжують термін придатності та покращують якість і безпеку харчових продуктів, відображені у працях китайських вчених [9]. Розгляду видів пакування, застосованих для цього матеріалів, їхніх властивостей, підходам до проектування, перероблення, придатності до перероблення та безпечності використання, висвітленню сучасних тенденцій й останніх розробок у сфері пакування термічно оброблених продуктів присвячене дослідження [4]. Емпіричні дослідження індійських дослідників засвідчують, що реторт-пакети здатні забезпечувати належний рівень якості та тривале зберігання готових м'ясних страв за кімнатної температури, що узгоджується з тенденцією переходу від традиційної банки до високобар'єрних багатошарових пакувальних матеріалів [38]. Висвітленню складних проблем переробки багатошарової упаковки, включаючи розділення матеріалів, забруднення та економічну доцільність; пошуку нових підходів, які покращують можливість переробки, відповідають ширшим цілям сталого розвитку шляхом збереження ресурсів та зменшення кількості відходів; розробці методів, що пропонують перспективні довгострокові стратегії і є важливими для сприяння розвитку циркулярної економіки, присвячено дослідження американських науковців [12]. Систематизація розвитку реторт-оброблення як провідного підходу до забезпечення стерильності (з контролем *C. botulinum*), що характеризує типові режими теплової обробки та основні види тари, а також розглядає баланс між вимогами безпечності та збереженням якості готового продукту представлена у науковій праці американських дослідників [10].

Отже, технології перероблення м'яса постійно еволюціонують відповідно до сучасних науково-технічних досягнень. Водночас базові, історично сформовані методи консервування й надалі залишаються важливими та затребуваними, однак потребують адаптації й удосконалення з урахуванням оновлення обладнання, інноваційних пакувальних рішень і зростаючих вимог споживачів, зокрема щодо аспектів здоров'я.

Тренди світового ринку м'ясних консервів. За даними Data Bridge Market Research [39], м'ясо належить до низькокислотних харчових продуктів, тому за відсутності альтернативних бар'єрних чинників потребує стерилізації. У більшості країн діють спеціалізовані норми харчового законодавства та гігієни, що регламентують забій і перероблення м'яса; їх виконання, як і вимог профільних регуляторних органів, є обов'язковою передумовою виробництва м'ясних продуктів. М'ясні консерви характеризуються високою харчовою та білковою цінністю, зберігають стабільність за кімнатної температури й вирізняються зручністю у споживанні. Асортимент охоплює продукти, що відрізняються рецептурою та технологією виготовлення: тушковане м'ясо, готові обідні страви, ковбасні вироби, соуси зі шматочками м'яса, паштети тощо. Переважна частка такої продукції проходить стерилізацію, тобто оброблення, спрямоване на інактивацію більшості мікроорганізмів і їх спор, що забезпечує належну якість і безпечність за умови коректного маркування.

Згідно з дослідженням фахівців Mordor Intelligence [31] серед факторів, які сприятимуть розвитку ринку м'ясних консервів, прогнозується: у короткостроковій перспективі (на найближчі 2 роки) збільшення Державних закупівель військових запасів та запасів для ліквідації наслідків стихійних лих; у середньостроковій перспективі (на найближчі 2–4 роки) зростання попиту на одноразові м'ясні обіди серед молодих споживачів та багаті на білок дієти тривалого зберігання, що підтримують споживачі, орієнтовані на фітнес; у довгостроковій перспективі (≥ 4 роки) удосконалення технології термічної обробки, що відповідає сучасним потребам зберігання та сертифікація з урахуванням вимог сталого розвитку і відстеження її впливу на купівельну поведінку споживачів.

За інформацією Всесвітньої організації охорони здоров'я (ВООЗ), упродовж останніх трьох десятиліть у таких країнах, як Китай і Бразилія, відзначається стрімке зростання попиту та рівня споживання продуктів тваринного походження, зокрема тваринного. Водночас прискорення темпу життя й посилення урбанізації зумовлюють помітні зміни в харчовій поведінці та споживчих уподобаннях. Упродовж останніх років споживачі дедалі частіше обирають більш здорові та поживні продукти, що виступає одним із ключових чинників зростання цього ринку. Спостерігається домінування попиту на вироби зі свинини завдяки її

харчовим цінностям та якості, високому вмісту білка, вітамінів та мінералів [30].

На думку фахівців Straits Research [40], починаючи з 2024 року, серед ключових тенденцій м'ясного сектора доцільно виокремити такі: зростання обсягів споживання м'яса; підвищення попиту на продукти з високою поживною цінністю; розширення ринку м'ясних консервів та інноваційних продуктів, зокрема виробів із вираженим смаковим профілем; збільшення попиту на фасоване куряче м'ясо; посилення споживчого запиту на сталість м'ясного виробництва; розвиток цифрових стратегій у м'ясному бізнесі та автоматизацію процесів із використанням штучного інтелекту; зростання занепокоєння споживачів щодо впливу обробленого м'яса на здоров'я, зокрема через його можливий зв'язок із онкологічними захворюваннями [41]. Ще однією тенденцією на ринку м'ясних консервів є наявне зростаюче занепокоєння споживачів через мікробне забруднення, особливо м'ясних консервів, що є серйозною проблемою і може вплинути на безпеку, якість та термін придатності продукції. Йдеться про наявність шкідливих мікроорганізмів, включаючи бактерії, віруси, грибки та цвіль, у харчових продуктах, що може призвести до псування або харчових отруєнь. Консервоване м'ясо проходить процес стерилізації або пастеризації для знищення патогенів та продовження терміну придатності. Однак, якщо процес стерилізації проводиться неправильно (наприклад, недостатнє нагрівання, недостатній час), такі бактерії, як *Clostridium botulinum* (що викликає ботулізм) або *Salmonella*, можуть вижити, що призведе до відповідного забруднення [32].

Інновації в термічній обробці м'ясних консервів повинні сприяти [31]: збереженню якості м'ясних продуктів; дотриманню стандартів стерильності; зниженню вмісту натрію, враховуючи нормативні вимоги збільшення терміну придатності; інтеграції передових систем моніторингу та аналізу даних в операціях термічної обробки з підсиленням контролю процесів і стабільності продукту, що є важливим для підтримки довіри споживачів та дотримання встановлених нормативних вимог.

За даними [39], зростання попиту на різноманітні м'ясні продукти стимулює збільшення інвестицій і розширення партнерства на ринку м'ясопереробки та консервування. Багато компаній застосовують систему показників використання водних, кліматичних і земельних ресурсів

для оцінювання екологічного та вуглецевого сліду, що слугує підґрунтям для ухвалення інвестиційних рішень. Паралельно підприємства посилюють співпрацю з науково-дослідними інститутами харчової галузі з метою розроблення нових продуктів у сегменті м'ясних консервів.

Інвестиційну активність також підтримує зростаюча популярність м'ясних продуктів як джерела повноцінного білка та підвищення обізнаності споживачів щодо потенційних переваг для здоров'я окремих видів м'яса, зокрема птиці. Одна з тенденцій, на яку звертають увагу фахівці [39], – це перевага тваринних білків над рослинними. Широке використання рослинних білків як альтернативи м'ясним білкам призвело до збільшення кількості алергій серед деяких груп споживачів. Алергія на веганські харчові продукти підвищує ризик дефіциту поживних речовин, який може спричинити серйозні наслідки для здоров'я людей. Рівень харчової алергії, опосередкованої імуноглобуліном E, досяг піку, особливо в країнах із високим рівнем доходу. Велика кількість макро- та мікроелементів, присутніх у бобових, зернових культурах та цільнотваринних продуктах, серед іншого, є однією з основних причин виникнення алергії та побічних ефектів, таких як здуття живота, нудота та неправильне травлення. Через зростання алергії від споживання рослинного м'яса споживачі можуть переключати свою увагу на традиційні м'ясні продукти.

Позитивно на розвиток ринку м'ясних консервів впливає зростаюча перевага органічного м'яса [39]. Органічні продукти не містять хімічних пестицидів та добрив і вирощуються природним шляхом за допомогою гною або компосту, не містять гормонів росту чи залишків антибіотиків, тому не загрожують майбутньому дитини.

За даними звітів [32], у глобальному вимірі жерсть формує понад 70% сегмента металеві тари в консервній галузі, а консервоване м'ясо є одним із її провідних напрямів застосування. Високий рівень придатності жерсті до перероблення узгоджується з посиленням орієнтирів сталого розвитку. Додатково безпечність такої тари підтримується регуляторними вимогами: зокрема, FSSAI (Food Safety and Standards Authority of India) встановлює нормативи щодо гранично допустимого вмісту важких металів, включно з оловом, у консервованих продуктах. Завдяки вдосконаленню покривних технологій і тривалому досвіду експлуатаційної надійності жерсть і надалі зберігає провідні позиції як один із найпоширеніших пакувальних матеріалів

для м'ясних консервів у різних регіонах. Провідні виробники пакування, зокрема Sonoco, випускають дво- та трисекційні сталеві банки, спеціально адаптовані до потреб м'ясоконсервної продукції. Такі рішення поєднують зручність і економічність, забезпечуючи належний рівень безпеки та збереження якості продукції впродовж усього ланцюга постачання. При цьому однією з основних тенденцій на ринку м'ясних консервів є попит на упаковку для консервів без бісфенолу А (BPA), який широко використовується в упаковці консервів, часто покривається зсередини банок, щоб запобігти прямому контакту між їжею та металом. Ці сполуки можуть мігрувати в їжу, особливо за підвищених температур, наприклад, у гарячих або термічно оброблених консервах. Однак через зростання обізнаності споживачів про шкідливий вплив BPA виробники рекламують консервовані продукти як такі, що не містять BPA [32].

На думку фахівців, ключовим фактором, що сприяє розвитку світового ринку м'ясних консервів, є посилення попиту на м'ясні продукти, готові до вживання або швидкого приготування. Зростання ринку м'ясних консервів також зумовлене зростаючим попитом на подовжений термін зберігання та зручність; стрімким технологічним прогресом в упаковці та переробці, що підвищує різноманітність та якість продукції; стрімкою урбанізацією, зростанням зайнятості споживачів та зміною способу життя; розвитком платформ електронної комерції, доступністю продуктів як у сфері громадського харчування, так і в домогосподарствах. Крім того, удосконалення методів консервування, які покращують смак, якість та харчову цінність консервованих м'ясних продуктів, також стимулює зростання ринку [28; 32].

Зростання споживчих уподобань на користь сталого розвитку: сталість передбачає зменшення екологічного впливу пакування, процесів переробки та виробництва м'яса, а також удосконалення етичних трудових практик і підходів до добробуту тварин. Ключові ініціативи охоплюють ширше застосування матеріалів, придатних до вторинної переробки, впровадження заходів зі скорочення відходів та підвищення енергоефективності в ланцюгах постачання і перероблення, а також закупівлю сировини з господарств, які використовують екологічно орієнтовані методи, що узгоджується зі споживчим трендом на «сталі» продукти й надалі сприяє посиленню попиту [28; 30]. Щодо каналів збуту слід відзначити, що сегмент м'ясних консервів, який реалізується

у торговельних точках, переживає потужне відродження. Використання м'ясних консервів збільшується у меню ресторанів швидкого обслуговування, шкільних їдалень, «шведських столів» на круїзних лайнерах тощо [31].

Серед обмежень або факторів, які потенційно можуть стримувати розвиток ринку м'ясних консервів, – високі інвестиційні витрати в птичницькому бізнесі. Підприємства з переробки птиці є капіталомісткими, оскільки висувають підвищені вимоги до інфраструктури [39]. Це передбачає оснащення пакувальних підрозділів, створення системи холодильного зберігання на всіх етапах ланцюга доданої вартості, впровадження сучасного технологічного обладнання для переробки м'яса зі збереженням його харчової цінності, а також розвиток портових потужностей із можливістю спрощення фітосанітарних процедур і організацію мультимодальної логістики.

Водночас очікується, що високі капітальні (інвестиційні) витрати у виробництві консервованого м'яса [39] та продуктів на його основі можуть стримувати темпи зростання відповідного ринкового сегмента.

Висновки і перспективи подальших досліджень у даному напрямі. Виробництво м'ясних консервів є однією з провідних галузей м'ясопереробної промисловості, яка бере участь у забезпеченні населення повноцінними харчовими продуктами тривалого зберігання. Збільшення чисельності населення та демографічні зрушення спричинили зростання попиту на ринку: у глобальному масштабі м'ясо споживає все більше людей, хоча в економічно розвинених країнах його споживання поступово скорочується.

Прогнозується подальше зростання світового ринку м'ясних консервів у 2024–2030/2034 рр., із середньорічним темпом зростання на рівні близько 4-6% (CAGR). Загалом сегмент зберігає стійкий попит, передусім у розвинених країнах, де вирішальними чинниками споживчого вибору залишаються доступність продукції, зручність використання та тривалий строк зберігання. Загальносвітова тенденція вказує на зростання попиту на м'ясні консерви, особливо в країнах, що розвиваються, а також серед зайнятого населення; при цьому Північна Америка зберігає домінуючі позиції на ринку.

Сьогодні ринок м'ясних консервів проходить етап глибоких змін, зумовлених впливом глобальних трендів. З одного боку, ця продукція традиційно має стратегічне значення для продовольчої

безпеки, адже забезпечує тривале зберігання, високу харчову цінність і зручність споживання. З іншого боку, відбувається трансформація споживчих пріоритетів, посилення вимог до якості та безпечності, а також розвиток інноваційних технологій і сучасних пакувальних рішень, які визначають нові напрями розвитку галузі.

Показники ринку м'ясних консервів демонструють не лише кількісне зростання/перерозподіл сегментів, а й зміну критеріїв споживчого вибору: якість у сприйнятті покупця дедалі частіше пов'язується з безпечністю, стабільністю, довірою до маркування та зручністю використання. З огляду на потребу забезпечення населення м'ясними консервами стабільної якості основні дослідницькі акценти зосереджені на трьох напрямках: упровадженні технологічних новацій у складі та рецептурах продукції; оновленні й оптимізації теплової обробки та пакувальних рішень; а також забезпеченні відповідності готових виробів чинним вимогам безпечності.

Серед основних тенденцій розвитку ринку м'ясних консервів слід виділити: стрімке зростання попиту на споживання продуктів тваринного походження, зокрема тваринного білка та переваг тваринних білків над рослинними; підвищення обізнаності споживачів щодо потенційних переваг для здоров'я окремих видів м'яса, зокрема птиці, та переваг споживання органічного м'яса; посилення споживчого запиту на збереження якості м'ясних продуктів; дотримання стандартів стерильності; сталість м'ясного виробництва; розвиток цифрових стратегій у м'ясному бізнесі та автоматизацію процесів із використанням штучного інтелекту; зростання занепокоєння споживачів через: мікробне забруднення; вплив обробленого м'яса на здоров'я, зокрема через його можливий зв'язок із онкологічними захворюваннями, а також збільшення кількості алергій серед деяких груп споживачів через широке використання рослинних білків як альтернативи м'ясним.

Проведене дослідження підтвердило наукову гіпотезу щодо динамічного розвитку світового ринку м'ясних консервів під впливом змін у споживчих уподобаннях, інноваціях у технології виготовлення та пакуванні, а також посилення вимог до безпечності та сталості їх виробництва. У подальшому дослідження буде сфокусовано на систематизації українського ринку м'ясних консервів з метою виявлення особливостей його функціонування та визначення основних трендів для формування орієнтирів його ефективного розвитку.

ЛІТЕРАТУРА

1. Khalid W., Maqbool Z., Arshad M. S. Recent advances and innovation in meat with reference to processing technologies. In M. S. Arshad & W. Khalid (Eds.), *Health risks of food additives: Recent developments and trends in food sector. IntechOpen*. 2022. <https://doi.org/10.5772/intechopen.108620>.
2. Chriki S., Hocquette J.-F. The myth of cultured meat: A review. *Frontiers in Nutrition*. 2020, 7, Article 7. <https://doi.org/10.3389/fnut.2020.00007>.
3. Statista Research Department. Global meat industry – statistics & facts. 2025. URL: <https://www.statista.com/topics/4880/global-meat-industry/#topicOverview>.
4. Dhyani P. Package designing for thermally processed foods and beverages: A review. *International Journal of Science and Research*. 2020, 9(9), 776-782. <https://doi.org/10.21275/SR20913113227>.
5. Abzhanova S., Zhaksylykova G., Kulazhanov T., Baybolova L., Nabiyeva Z. Application of functional ingredients in canned meat production. *Food Sci. Technol*. 2022, 42, 163-172. <https://doi.org/10.1590/fst.61122>.
6. Ullah A., Gul R. A., Inaam N., Naeem M., Imran M., Aslam S., Saeed A., Raza A. Causes of meat deterioration and preservation methods. *Indian Journal of Pure & Applied Biosciences*. 2023, 11(1), 14-22. <https://doi.org/10.18782/2582-2845.8970>.
7. Shaltout F. A. Impacts of meat preservation on public health and economy. *Journal of Nutrition and Food Processing*. 2024, 7(4). <https://doi.org/10.31579/2637-8914/203>.
8. Dani R., Tiwari K., Prabhakar A. P. B. A review of food packaging materials and its impact on environment. *AIP Conference Proceedings*. 2024, 2978(1), 020006. <https://doi.org/10.1063/5.0182889>.
9. Liu Z., Zhang M., Hao Y., Hu W., Zhu W., Wang H., Li L. Application of surface-modified functional packaging in food storage: A comprehensive review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. 2024, 23(3), e13343. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.13343>.
10. Jimenez P. S., Bangar S. P., Suffern M., Whiteside W. S. Understanding retort processing: A review. *Food Science & Nutrition*. 2024, 12, 1545-1563. <https://doi.org/10.1002/fsn3.3912>.
11. Roy B. K., Khanam J. S., Tule S. A., Sultana N. Development of canned meat production technique and its quality assessment. *Bangladesh Journal of Animal Science*. 2025, 54(1), 12-19. <https://doi.org/10.3329/bjas.v54i1.80841>.
12. Ciawi Y., Tonyes S. G., Dwipayanti N. M. U. Multilayer packaging recycling: Challenges, current practices, and future prospects. *Academia Environmental Sciences and Sustainability*. 2025, 2(1), 1-12. DOI:10.20935/AcadEnvSci7521.

13. Ponnampalam E. N., Bekhit A. E. D., Bruce H., Scollan N. D., Muchenje V., Silva P., Jacobs J. L. Production strategies and processing systems of meat: Current status and future outlook for innovation—a global perspective. In C. M. Galanakis (Ed.), *Sustainable meat production and processing*. Academic Press, 2019. Pp. 17-44. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-814874-7.00002-X>.
14. Sharma A. Ready-to-eat meat products market size & outlook, 2025-2033. *Straits Research*. 2025. URL: <https://straitsresearch.com/report/ready-to-eat-meat-products-market>.
15. Drewnowski A. Perspective: The place of pork meat in sustainable healthy diets. *Advances in Nutrition*. 2024, 15(5), 100213. <https://doi.org/10.1016/j.advnut.2024.100213>.
16. Piles M., Tusell L., Mora M., Garcia-Baccino C., Cudrey D., Hassenfratz C., Mercat M.-J., David I. Feeding behaviour in group-housed growing-finishing pigs and its relationship with growth and feed efficiency. *Veterinary Sciences*. 2025, 12(2), 168. <https://doi.org/10.3390/vetsci12020168>.
17. Alfaia C. M., Madeira M. S., Pestana J., Coelho D., Lopes P. A., Toldrá F., Prates J. A. M. Pork byproducts. In B. K. Simpson, A. N. Aryee, & F. Toldrá (Eds.), *Byproducts from agriculture and fisheries: Adding value for food, feed, pharma and fuels*. John Wiley & Sons. 2019. Pp. 19-41. <https://doi.org/10.1002/9781119383956.ch2>.
18. Kim D., Parajuli R., Harris N., Kim C., Thoma G. Measuring and mitigating GHGs: Chicken (Commodity brief). World Wildlife Fund, The Markets Institute at WWF. 2022. URL: https://www.worldwildlife.org/documents/116/fc8b11h7k_MOBERG_GHG_Brief_CHICKEN_06_22_v5.pdf.
19. López-Moreno M., Fresán U., Marchena-Giráldez C., Bertotti G., Roldán-Ruiz A. Industry study sponsorship and conflicts of interest on the effect of unprocessed red meat on cardiovascular disease risk: A systematic review of clinical trials. *The American Journal of Clinical Nutrition*. 2025, 121(6), 1246-1257. <https://doi.org/10.1016/j.ajcnut.2025.02.030>.
20. Lindner J. Beef industry statistics: Market data report 2025. Gitnux. 2025. URL: <https://gitnux.org/beef-industry-statistics/>.
21. Godfray H. C. J., Aveyard P., Garnett T., Hall J. W., Key T. J., Lorimer J., Pierrehumbert R. T., Scarborough P., Springmann M., Jebb S. A. Meat consumption, health, and the environment. *Science*. 2018, 361(6399), eaam5324. <https://doi.org/10.1126/science.aam5324>.
22. Lynch J. Availability of disaggregated greenhouse gas emissions from beef cattle production: A systematic review. *Environmental Impact Assessment Review*. 2019, 76, 69-78. <https://doi.org/10.1016/j.eiar.2019.02.003>.
23. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Meat market review: Emerging trends and outlook in 2024. 2024. URL: <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/0d3971d1-2fba-4381-8bac-b3a251ee716a/content>.
24. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Meat market review: Emerging trends and outlook 2021. Report. 2021. URL: <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/db162b13-fda0-4f05-b454-923574591805/content>.
25. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Meat market review: Emerging trends and outlook 2022. Report. 2022. URL: <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/5a64d0d4-880f-4f61-8827-edf2f5d735ce/content>.
26. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Meat market review: Emerging trends and outlook, 2023. Report. 2023. URL: <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/5fcbf357-eac5-4e22-84ce-ec0936d5fb52/content>.
27. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Meat market review: Emerging trends and outlook in 2025. Report. 2025. URL: <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/1014ce90-efe7-40ac-b4bb-408adbdf1111/content>.
28. Towards FnB. Canned meat market size, growth, and trends 2025 to 2034. 2025. URL: <https://www.towardsfnb.com/insights/canned-meat-market>.
29. IndexBox. World – Canned Meat – Market Analysis, Forecast, Size, Trends And Insights. 2025. URL: <https://www.indexbox.io/blog/canned-meat-world-market-overview-2024-5/>.
30. Fortune Business Insights. Canned Meat Market Size, Share & Industry Analysis, By Product Type (Luncheon Meat, Ham, Sausage, Bacon, Corned Beef, and Others), By Distribution Channel (Hypermarkets/Supermarkets, Specialty Stores, Online Retail, and Others), and Regional Forecast, 2026-2034. 2026. URL: <https://www.fortunebusinessinsights.com/canned-meat-market-106372>.
31. Mordor Intelligence. Canned meat market size & share analysis – growth trends & forecasts (2025-2030). Market research report. 2025. URL: <https://www.mordorintelligence.com/industry-reports/global-canned-meat-market>.
32. IndustryARC. Canned Meat Market – By Product Type, By Packaging Material, By Category, By Distribution Channel and By Geography – Opportunity Analysis & Industry Forecast, 2024-2030. 2025. URL: <https://www.industryarc.com/Research/canned-meat-market-800763>.
33. Henchion M., McCarthy M., Resconi V. C., Troy D. Meat consumption: Trends and quality

matters. *Meat Science*. 2014, 98(3), 561-568. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2014.06.007>.

34. Vasilev D., Stajkovic S., Karabasil N., Dimitrijevic M., Teodorovic V. Perspectives in meat processing. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. 2019, 333(1), 012024. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/333/1/012024>.

35. Chellaiah R., Shanmugasundaram M., Kizhekkeedath J. Advances in meat preservation and safety. *International Journal of Science and Research*. 2020, 9(3). <https://doi.org/10.21275/SR20913113227>.

36. Stojanović B. Đ., Stojanović Z. M., Marjanović S. S., Janković S. D., Antić Mališa P., Balaban M. R., Antić V. V. Canned meat products for members of the Serbian armed forces: Na, K, Ca, and Mg content and health risks/benefits. *Journal of Agricultural Sciences (Belgrade)*. 2022, 67(4), 415-431. <https://doi.org/10.2298/JAS2204415S>.

37. Al-Zaidi R. M. K., Hadi M. T., Al-Attar E. J., Khaleel A. M. Preservatives in canned meat and their potential human health concerns: A review. *Earthline Journal of Chemical Sciences*. 2024, 11(1), 163-172. <https://doi.org/10.34198/ejcs.11124.163172>.

38. Shah M. A., Bosco S. J. D., Mir S. A., Sunooj K. Evaluation of shelf life of retort pouch packaged Rogan josh, a traditional meat curry of Kashmir, India. *Food Packaging and Shelf Life*. 2017, 12, 76-82. <https://doi.org/10.1016/j.fpsl.2017.04.001>.

39. Data Bridge Market Research. Global canned meat market—Industry trends and forecast to 2032. 2025. URL: <https://www.databridgemarketresearch.com/reports/global-canned-meat-market>.

40. Food & Hospitality Asia. Top trends in the meat sector: 2024 & beyond. 2024. URL: <https://www.foodhotelasia.com/blog/fnb/trends-in-the-meat-sector/>.

41. United Nations. New UN report links processed meats to cancer in humans; red meat also likely to cause the disease. UN News. 2015. URL: <https://news.un.org/en/story/2015/10/513662>.

REFERENCES

1. Khalid W., Maqbool Z. and Arshad, M. S. (2022), Recent advances and innovation in meat with reference to processing technologies, In Arshad, M. S. & Khalid W. (Eds.), Health risks of food additives: Recent developments and trends in food sector, *IntechOpen*. <https://doi.org/10.5772/intechopen.108620>.

2. Chriki S. and Hocquette, J.-F. (2020), The myth of cultured meat: A review, *Frontiers in Nutrition*, 7, Article 7. <https://doi.org/10.3389/fnut.2020.00007>.

3. Statista Research Department (2025), Global meat industry – statistics & facts, Statista, available at: <https://www.statista.com/topics/4880/global-meat-industry/#topicOverview>.

4. Dhyani P. (2020), Package designing for thermally processed foods and beverages: A review,

International Journal of Science and Research, 9(9), 776-782. <https://doi.org/10.21275/SR20913113227>.

5. Abzhanova S., Zhaksylykova G., Kulazhanov T., Baybolova L. and Nabiyeva Z. (2022), Application of functional ingredients in canned meat production, *Food Sci. Technol.*, 42, 163-172. <https://doi.org/10.1590/fst.61122>.

6. Ullah A., Gul, R. A., Inaam N., Naeem M., Imran M., Aslam S., Saeed A. and Raza A. (2023), Causes of meat deterioration and preservation methods, *Indian Journal of Pure & Applied Biosciences*, 11(1), 14-22. <https://doi.org/10.18782/2582-2845.8970>.

7. Shaltout, F. A. (2024), Impacts of meat preservation on public health and economy, *Journal of Nutrition and Food Processing*, 7(4). <https://doi.org/10.31579/2637-8914/203>.

8. Dani R., Tiwari K. and Prabhakar, A. P. B. (2024), A review of food packaging materials and its impact on environment, *AIP Conference Proceedings*, 2978(1), 020006. <https://doi.org/10.1063/5.0182889>.

9. Liu Z., Zhang M., Hao Y., Hu W., Zhu W., Wang H. and Li L. (2024), Application of surface-modified functional packaging in food storage: A comprehensive review, *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 23(3), e13343. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.13343>.

10. Jimenez, P. S., Bangar, S. P., Suffern M. and Whiteside, W. S. (2024), Understanding retort processing: A review, *Food Science & Nutrition*, 12, 1545-1563. <https://doi.org/10.1002/fsn3.3912>.

11. Roy, B. K., Khanam, J. S., Tule, S. A. and Sultana N. (2025), Development of canned meat production technique and its quality assessment, *Bangladesh Journal of Animal Science*, 54(1), 12-19. <https://doi.org/10.3329/bjas.v54i1.80841>.

12. Ciawi Y., Tonyes, S. G. and Dwipayanti, N. M. U. (2025), Multilayer packaging recycling: Challenges, current practices, and future prospects, *Academia Environmental Sciences and Sustainability*, 2(1), 1-12. DOI: 10.20935/AcadEnvSci7521.

13. Ponnampalam, E. N., Bekhit, A. E. D., Bruce H., Scollan, N. D., Muchenje V., Silva P. and Jacobs, J. L. (2019), Production strategies and processing systems of meat: Current status and future outlook for innovation—a global perspective, In Galanakis, C. M. (Ed.), Sustainable meat production and processing, Academic Press, pp. 17-44. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-814874-7.00002-X>.

14. Sharma A. (2025), Ready-to-eat meat products market size & outlook, 2025-2033, *Straits Research*, available at: <https://straitsresearch.com/report/ready-to-eat-meat-products-market>.

15. Drewnowski A. (2024), Perspective: The place of pork meat in sustainable healthy diets, *Advances in Nutrition*, 15(5), 100213. <https://doi.org/10.1016/j.advnut.2024.100213>.

16. Piles M., Tusell L., Mora M., Garcia-Baccino C., Cudrey D., Hassenfratz C., Mercat, M.-J. and David I. (2025), Feeding behaviour in group-housed growing-finishing pigs and its relationship with growth and feed efficiency, *Veterinary Sciences*, 12(2), 168. <https://doi.org/10.3390/vetsci12020168>.
17. Alfaia, C. M., Madeira, M. S., Pestana J., Coelho D., Lopes, P. A., Toldrá F. and Prates, J. A. M. (2019), Pork byproducts, In Simpson, B. K., Aryee, A. N., & Toldrá F. (Eds.), *Byproducts from agriculture and fisheries: Adding value for food, feed, pharma and fuels*, John Wiley & Sons, pp. 19-41. <https://doi.org/10.1002/9781119383956.ch2>.
18. Kim D., Parajuli R., Harris N., Kim C. and Thoma G. (2022), Measuring and mitigating GHGs: Chicken (Commodity brief), World Wildlife Fund, The Markets Institute at WWF, available at: https://www.worldwildlife.org/documents/116/fc8b11h7k_MOBERG_GHG_Brief_CHICKEN_06_22_v5.pdf.
19. López-Moreno M., Fresán U., Marchena-Giráldez C., Bertotti G. and Roldán-Ruiz A. (2025), Industry study sponsorship and conflicts of interest on the effect of unprocessed red meat on cardiovascular disease risk: A systematic review of clinical trials, *The American Journal of Clinical Nutrition*, 121(6), 1246-1257. <https://doi.org/10.1016/j.ajcnut.2025.02.030>.
20. Lindner J. (2025), Beef industry statistics: Market data report 2025, Gitnux, available at: <https://gitnux.org/beef-industry-statistics/>.
21. Godfray, H. C. J., Aveyard P., Garnett T., Hall, J. W., Key, T. J., Lorimer J., Pierrehumbert, R. T., Scarborough P., Springmann M. and Jebb, S. A. (2018), Meat consumption, health, and the environment, *Science*, 361(6399), eaam5324. <https://doi.org/10.1126/science.aam5324>.
22. Lynch J. (2019), Availability of disaggregated greenhouse gas emissions from beef cattle production: A systematic review, *Environmental Impact Assessment Review*, 76, 69-78. <https://doi.org/10.1016/j.eiar.2019.02.003>.
23. Food and Agriculture Organization of the United Nations (2024), Meat market review: Emerging trends and outlook in 2024, available at: <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/0d3971d1-2fba-4381-8bac-b3a251ee716a/content>.
24. Food and Agriculture Organization of the United Nations (2021), Meat market review: Emerging trends and outlook 2021. Report, available at: <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/db162b13-fda0-4f05-b454-923574591805/content>.
25. Food and Agriculture Organization of the United Nations (2022), Meat market review: Emerging trends and outlook 2022. Report, available at: <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/5a64d0d4-880f-4f61-8827-edf2f5d735ce/content>.
26. Food and Agriculture Organization of the United Nations (2023), Meat market review: Emerging trends and outlook, 2023. Report, available at: <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/5fcbf357-eac5-4e22-84ce-ec0936d5fb52/content>.
27. Food and Agriculture Organization of the United Nations (2025), Meat market review: Emerging trends and outlook in 2025. Report, available at: <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/1014ce90-efe7-40ac-b4bb-408adbdf1111/content>.
28. Towards FnB (2025), Canned meat market size, growth, and trends 2025 to 2034, Towards FnB, available at: <https://www.towardsfnb.com/insights/canned-meat-market>.
29. IndexBox (2025), World – Canned Meat – Market Analysis, Forecast, Size, Trends And Insights, IndexBox, available at: <https://www.indexbox.io/blog/canned-meat-world-market-overview-2024-5/>.
30. Fortune Business Insights (2026), Canned Meat Market Size, Share & Industry Analysis..., Fortune Business Insights, available at: <https://www.fortunebusinessinsights.com/canned-meat-market-106372>.
31. Mordor Intelligence (2025), Canned meat market size & share analysis – growth trends & forecasts (2025-2030). Market research report, Mordor Intelligence, available at: <https://www.mordorintelligence.com/industry-reports/global-canned-meat-market>.
32. IndustryARC (2025), Canned Meat Market – By Product Type..., IndustryARC, available at: <https://www.industryarc.com/Research/canned-meat-market-800763>.
33. Henchion M., McCarthy M., Resconi, V. C. and Troy D. (2014), Meat consumption: Trends and quality matters, *Meat Science*, 98(3), 561-568. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2014.06.007>.
34. Vasilev D., Stajkovic S., Karabasil N., Dimitrijevic M. and Teodorovic V. (2019), Perspectives in meat processing, *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 333(1), 012024. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/333/1/012024>.
35. Chellaiah R., Shanmugasundaram M. and Kizhekkedath J. (2020), Advances in meat preservation and safety, *International Journal of Science and Research*, 9(3), available at: https://www.researchgate.net/publication/340528680_Advances_in_Meat_Preservation_and_Safety.
36. Stojanović, B. Đ., Stojanović, Z. M., Marjanović, S. S., Janković, S. D., Antić Mališa P., Balaban, M. R. and Antić, V. V. (2022), Canned meat products for members of the Serbian armed forces: Na, K, Ca, and Mg content and health risks/benefits,

Journal of Agricultural Sciences (Belgrade), 67(4), 415-431. <https://doi.org/10.2298/JAS2204415S>.

37. Al-Zaidi, R. M. K., Hadi, M. T., Al-Attar, E. J. and Khaleel, A. M. (2024), Preservatives in canned meat and their potential human health concerns: A review, *Earthline Journal of Chemical Sciences*, 11(1), 163-172. <https://doi.org/10.34198/ejcs.11124.163172>.

38. Shah, M. A., Bosco, S. J. D., Mir, S. A. and Sunooj K. (2017), Evaluation of shelf life of retort pouch packaged Rogan josh, a traditional meat curry of Kashmir, India, *Food Packaging and Shelf Life*, 12, 76-82. <https://doi.org/10.1016/j.fpsl.2017.04.001>.

39. Data Bridge Market Research (2025), Global canned meat market – Industry trends and forecast to 2032, Data Bridge Market Research, available at: <https://www.databridgemarketresearch.com/reports/global-canned-meat-market>.

40. Food & Hospitality Asia (2024), Top trends in the meat sector: 2024 & beyond, Food & Hospitality Asia, available at: <https://www.foodnhotelasia.com/blog/fnb/trends-in-the-meat-sector/>.

41. United Nations (2015), New UN report links processed meats to cancer in humans; red meat also likely to cause the disease, UN News, available at: <https://news.un.org/en/story/2015/10/513662>.

Стаття поширюється на умовах ліцензії відкритого доступу (CC BY 4.0)



Дата першого надходження статті до видання: 10.06.2026
Дата прийняття статті до друку після рецензування: 14.07.2026
Дата публікації (оприлюднення) статті: 12.10.2026