

УДК 641.1:664.7]:658.821
DOI: 110.31866/2616-7468.2.1.2019.170414

КОНКУРЕНТОПРИДАТНІСТЬ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Михайло Пересічний,
доктор технічних наук, професор,
Київський національний університет
культури і мистецтв,
Київ, Україна,
pmi52@ukr.net
<https://orcid.org/0000-0001-7139-4340>
© Пересічний М., 2019

Світлана Пересічна,
кандидат технічних наук, доцент,
Київський національний університет
культури і мистецтв,
Київ, Україна,
svetar264@ukr.net
<https://orcid.org/0000-0003-2023-558X>
© Пересічна С., 2019

Актуальність. У ринкових умовах конкурентопридатність продукції – доволі динамічне явище. Оригінальністю й неповторністю продукції можна підвищити її конкурентопридатність, а за допомогою патентування – захистити та подовжити. Перспективним і актуальним напрямом розвитку вітчизняної індустрії ресторанного господарства визнано виробництво продукції оздоровчого харчування, в тому числі круп'яних страв, що дозволяють забезпечити стабільність фізичного, фізіологічного і метаболічного статусу людей. Гармонійне поєднання високих смакових властивостей, харчової цінності та специфічної направленості забезпечує зростання попиту на страви з круп функціонального призначення на вітчизняному ринку. На етапах розроблення новітніх технологій виникла необхідність оцінювання конкурентопридатності продукції, яка в сучасних умовах є головним фактором успіху на ринку чи в конкретному його сегменті. З огляду на це, запропоновано методику моделювання перспективної конкурентопридатної кулінарної продукції функціонального призначення «Крупенику з клітковиною» з використанням мікронізованого зерна, міпровіту та клітковини соєвої 70%. **Метою досліджень** даної роботи є наукове обґрунтування методології визначення конкурентопридатності розробленої кулінарної продукції функціонального призначення. **Методи дослідження** – фізико-хімічний, параметричний, кваліметричний, експериментально-статистичний, розрахунку комплексного показника якості та конкурентопридатності продукції. **Результати.** Запропоновано концепцію прогнозування рівня конкурентопридатності кулінарної продукції на прикладі «Крупенику з клітковиною» з використанням мікронізованої крупи ЕСО та дієтичних добавок. Для оцінки перспективної конкурентопридатності використано 100-бальову шкалу, що складається з чотирьох показників (комплексного показника якості, рівня собівартості, рівня задоволеності потреб споживачів, патентної захищеності). Аналіз отриманих даних свідчить, що конкурентопридатність крупенику з дієтичними добавками вища, ніж крупенику за традиційною технологією, і згідно зі шкалою оцінювання розроблена кулінарна продукція належить до перспективної. **Висновки та обговорення.** Практична реалізація запропонованої методики визначення конкурентопридатності харчової продукції на прикладі розробленої круп'яної страви функціонального призначення засвідчила доцільність її застосування для оцінки ступеня перспективності виробництва нових кулінарних виробів.

Ключові слова: конкурентопридатність, кулінарна продукція функціонального призначення, крупеник, комплексний показник якості.

Актуальність проблеми

Постановка проблеми. Серед основних засад державної політики є розроблення стратегії щодо створення інноваційних технологій кулінарної продукції і, зокрема, функціонального призначення з заданими властивостями, збагаченими есенційними харчовими речовинами та мікронутрієнтами. До її складу повинні входити природні компоненти їжі – вітаміни, макро- та мікроелементи, харчові волокна, що дозволяє знизити дефіцит есенційних речовин, змінювати метаболізм, підсилювати та прискорювати виведення ксенобіотиків, підвищувати неспецифічну резистентність організму людини та дає можливість збагатити хімічний склад раціону харчування.

Основними оцінювачами кулінарної продукції функціонального призначення є споживачі, які враховують як якісні так і цінові показники. Оцінювання конкурентопридатності продукції споживачами залежить від віку, стану здоров'я, смакових уподобань тощо. Харчова цінність продукції не помітна споживачам, але, зважаючи на сучасні наукові принципи нутриціології, має враховуватися у показнику конкурентоспроможності харчової продукції функціонального призначення. Ці чинники, а також різноманітність асортиментних груп кулінарної продукції обумовлюють певні складності в оцінюванні якості та визначенні конкурентоспроможності продукції на які практично не звертають належної уваги.

Основними складовими поняття «конкурентоспроможність товару» виступають не тільки його якість та ціна, але й здатність виробника (продавця) просунути товар на ринок з відповідним попитом споживачів. Через це для характеристики конкурентних можливостей товару більш точним є термін «конкурентопридатність», який відображає потенційну можливість виробника (продавця) досягти відповідної конкурентоспроможності на ринку (Пересічний, & Федорова, 2006).

Конкурентопридатна продукція – «це продукція, яка користується попитом у споживачів, має не менш високий рівень якості, ніж відомі аналоги, але відрізняється від останніх елементами інновацій, які забезпечено ноу-хау, патентами та ін.» (Пересічний, & Федорова, 2006, с. 97).

Стан вивчення проблеми. Вагомий внесок у дослідження та розвиток окремих аспектів конкурентопридатності продукції зробили І. Смолін (2004), М. Пересічний (2006), О. Черевко (2003), О. Григоренко, Г. П'ятницька (2010), О. Сидоренко (2005). Взаємодія конкуруючих сил спонукає підприємства харчової промисловості та закладів ресторанного господарства до пошуку шляхів підвищення ефективності їхньої діяльності та зміцнення конкурентних позицій на ринку за допомогою розроблення, виробництва та реалізації конкурентопридатної кулінарної продукції функціонального призначення.

Невирішені питання. У зв'язку з розробленням інноваційних технологій кулінарної продукції функціонального призначення, методика моделювання перспективної продукції не втратила своєї актуальності, оскільки є необхідність оцінювання її конкурентопридатності, яка у сучасних умовах користується високим попитом у споживачів і є фактором успіху в конкретному сегменті харчування.

Мета і методи дослідження

Мета статті – обґрунтування поняття «конкурентопридатність харчової продукції функціонального призначення» та запровадження методики її визначення при

науковому дослідженні конкурентопридатності розробленої кулінарної продукції функціонального призначення з урахуванням принципів нутриціології.

В статті використано *методи дослідження* – органолептичний, фізико-хімічний, параметричний, кваліметричний, розрахунку комплексного показника якості та конкурентопридатності продукції.

Інформаційна база дослідження – монографії, наукові статті у фахових збірниках наукових праць, матеріали міжнародних конгресів та симпозіумів, науково-практичних конференцій, нормативно-технічна та патентна документація.

Результати дослідження

Для комплексного визначення ефективності впровадження розробленої кулінарної продукції функціонального призначення з підвищеними якісними показниками доцільно дослідити основні складові її конкурентопридатність. Запропоновано методику моделювання конкурентопридатності кулінарної продукції з дієтичними добавками (Пересічний, & Федорова, 2006).

Конкурентопридатність кулінарної продукції розглядали як похідну величину її конкурентних переваг. До неї належать органолептичні, функціональні показники, економічні характеристики продукції, які в сукупності впливають на рівень задоволення потреб споживачів (рис. 1). Конкурентопридатність можна підвищити за рахунок надання харчовій продукції оригінального зовнішнього виду, смаку, застосування інноваційних технологій в приготуванні, лікувально-профілактичних властивостей та функціональної спрямованості, а за допомогою патентування захистити та подовжити її реалізацію.

До конкурентопридатності кулінарної продукції належать комплексний показник якості, рівень собівартості розробленої продукції, які в сукупності впливають на рівень задоволення потреб споживачів та патентна захищеність (рис. 1).

Одним із шляхів підвищення якості харчової продукції і вдосконалення структури харчування населення є введення в раціон дієтичних добавок, виробництво яких засновано на використанні повноцінних рослинних білків, і які містять у своєму складі комплекс мінеральних речовин, вітамінів і мають високі поживні, органолептичні і профілактичні показники.

Розглянемо запропоновану методологію оцінювання конкурентопридатності кулінарної продукції на прикладі «Крупенику з клітковиною», в технології якого використали мікронізовану крупу ЕСО (гречану або кукурудзяну, або просо, або овес, або рис, або ячну) та дієтичні добавки: міпровіт – 3% та клітковину соєву 70% – 5% по відношенню до основної сировини, які є природними джерелами харчових волокон, мінеральних речовин та вітамінів. Крім того, дієтичні добавки мають збалансований амінокислотний склад, високий вміст ліпотропних речовин і гарно засвоюються організмом людини (Калашнік, & Пересічна, 2013)

Для оцінки перспективної конкурентопридатності застосовано 100-бальову шкалу, що складається з комплексного показника якості; рівня собівартості продукції; рівня задоволення потреб споживачів (попит і пропозиції) у харчовій продукції; патентної захищеності оригінальної технології, кожному з яких відповідають коефіцієнти вагомості, визначені експертним методом (табл. 1).

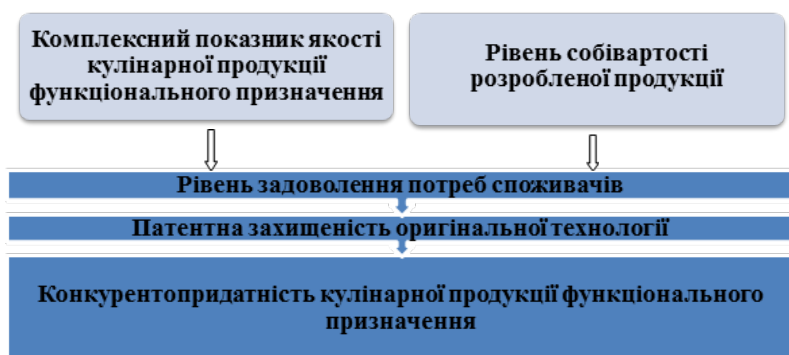


Рис. 1. Основні етапи конкурентопридатності кулінарної продукції функціонального призначення

Джерело: власна розробка

Fig. 1. The main stages of competitiveness of culinary products of functional purpose
 Source: own development

Табл. 1. Шкала оцінювання конкурентопридатності кулінарної продукції

Tabl. 1. Scale for the evaluation of the culinary products competitiveness

Показник	Коефіцієнт вагомості, од.	Характеристика рівня конкурентопридатності харчової продукції		
		Високий (високоперспективна продукція)	Середній (перспективна продукція)	Невисокий (малоперспективна продукція)
Комплексний показник якості*	0,40	>85	70–85	<70
Рівень собівартості**	0,25	Собівартість нижча за собівартість традиційних виробів	Собівартість на рівні собівартості традиційних виробів	Собівартість вища за собівартість традиційних виробів
Рівень задоволення потреб споживачів***	0,20	Високий рівень >85	Середній рівень 70–85	Не високий рівень <70
Патентна захищеність оригінальної технології	0,15	Захищена патентом, розроблені та затверджені технічні умови	Не захищена патентом, розроблені та затверджені технічні умови	Відсутня
Комплексний показник конкурентопридатності, од.		>85	70–85	<70

Примітки: * Розрахований за сукупністю показників якості кваліметричним методом (як співвідношення значень фактичних показників якості до еталона з урахуванням коефіцієнтів вагомості).

** Розрахований попередньо як співвідношення фактичної собівартості дослідного виробу до собівартості традиційного.

*** Розрахований за даними анкетного опитування споживачів.

Джерело: власна розробка (Черевко, Пересічний, Пересічна та ін., 2017)

Source: own development

Оцінюючі узагальнюючий показник якості кулінарної продукції функціонального призначення у межах визначення її конкурентопридатності враховували показники вагомості, що характеризують функціональну якість розробленої харчової продукції. Зокрема, проведені за допомогою методу експертного оцінювання розрахунки уможливили встановлення вагомості органолептичної оцінки та основних нутрієнтів, що характеризують харчову цінність різних груп страв закладів ресторанного господарства.

Так, комплексний показник якості страв із круп «Крупенику» (контрольного виробу) та дослідного зразку «Крупенику з клітковиною» розраховували за органолептичною оцінкою, кількістю білків, харчових волокон, феруму, фосфору та вітамінів групи В (рибофлавіну, фолієвої кислоти, ціанокобаламіну).

Табл. 2. Визначення комплексного показника якості «Крупенику з клітковиною»

Tabl. 2. Determination of the complex index of quality «Sponge with fiber»

Показникякості	Коефіцієнт вагомості	Крупеник (контроль)	Крупеник з клітковиною (дослід)
Абсолютні показники			
Органолептична оцінка	0,20	4,98	4,87
Кількість білків	0,20	10,20	11,60
Кількість ХВ	0,15	0,30	4,40
Ферум	0,15	1,82	3,40
Фосфор	0,15	147,20	213,23
Вітаміни групи В (В2+В9+В12)	0,15	0,63	0,71
Сума	1		
Відносні показники			
Органолептична оцінка	0,20	0,97	0,96
Кількість білків	0,20	1,88	2,38
Кількість ХВ	0,15	0,07	0,85
Ферум	0,15	0,36	0,59
Фосфор	0,15	1,47	2,13
Вітаміни групи В (В2+В9+В12)	0,15	0,13	0,14
Комплексний показник якості, од		0,71	1,28

Джерело: власна розробка
Source: own development

За проведеними розрахунками при однаковій вагомості показників комплексний показник якості контрольного зразку «Крупенику» за традиційною технологією дорівнює – 0,71, дослідного зразку «Крупенику з клітковиною» – 1,28.

Ураховуючи зазначене вище, комплексний показник конкурентопридатності (КПК) визначали як функцію двох абсолютних показників – вимірюваного ($P_{\text{вим}}$) і базового (еталонного) ($P_{\text{баз}}$):

$$\text{КПК} = f(P_{\text{вим}} : P_{\text{баз}}). \quad (1)$$

При розрахунку КПК кулінарної продукції функціонального призначення застосовували закон аддитивності, згідно з яким якість виражається як сукупність одиничних показників якості (Черевко, Пересічний, Пересічна та ін., 2017):

$$K = n_1 q_1 + n_2 q_2 + \dots + n_n q_n, \quad (2)$$

де q_1, q_2, q_n – безрозмірні числа, що виражають окремі значення одиничних показників якості, визначених експериментально;

n_1, n_2, n_n – коефіцієнти, що враховують відносне значення кожної характерної (якісної) ознаки в їх сукупності:

$$n_{1,2,n} = c_n (q_1 \cdot q_2 \cdot \dots \cdot q_{n-1}). \quad (3)$$

Для оцінки значущості кожної якісної ознаки в їх сукупності та точного оцінювання конкурентопридатності використовували коефіцієнти вагомості (m), визначені експертним методом.

З урахуванням коефіцієнтів вагомості:

$$C_n = m_n / (m_1 c_1). \quad (4)$$

Значення $c_1, c_2 \dots c_n$ обчислювали за формулою:

$$c_1 (1/q_1 + m_2 / (m_1 q_1) + \dots + m_n / (m_n q_n)) = 1 / (q_1 q_2 \cdot \dots \cdot q_n) \quad (5)$$

Знаходили c_1 за формулою:

$$c_1 = 1 / (q_1 q_2 \cdot \dots \cdot q_n) \cdot (1/q_1 + m_2 / (m_1 q_1) + \dots + m_n / (m_n q_n)) \quad (6)$$

Проведено апробацію цієї методики, оцінюючи конкурентопридатність розробленого «Крупенику з клітковиною», результати комплексного показника конкурентопридатності наведено в табл. 3.

Табл. 3. Комплексний показник конкурентопридатності «Крупенику з клітковиною»

Tabl. 3. Complex Competitiveness Index of "Strips with Cellulose"

Показник	Коефіцієнт вагомості, m , од	Крупеник (контроль)	Крупеник з клітковиною (дослід)
Комплексний показник якості	0,40	17,03	28,18
Рівень собівартості	0,25	24,00	33,12
Патентна захищеність	0,20	4,95	15,03
Рівень задоволення потреб споживачів	0,15	12,60	14,76
Комплексний показник конкурентопридатності, од.		58,56	81,02
Характеристика рівня конкурентопридатності харчової продукції		Невисокий (малоперспективна продукція)	Середній (перспективна продукція)

Джерело: власна розробка
 Source: own development

За проведеними розрахунками при однаковій вагомості показників найбільш конкурентопридатною, перспективною (показник конкурентопридатності вищий, ніж 70 од.) є розроблена страва «Крупеник з клітковиною» функціонального призначення за рахунок використання мікронізованого зерна, міпрівіту та клітковини соєвої 70% і може бути ефективною в лікувально-профілактичному харчуванні при захворюваннях, пов'язаних з порушенням обміну речовин в організмі людини.

Новизну технічних рішень підтверджено деклараційним патентом України на корисну модель «Крупеник з клітковиною» № 67123.

Висновки та обговорення результатів

Таким чином можна зробити наступні висновки:

Конкурентопридатність кулінарної продукції функціонального призначення є сукупністю її конкурентних переваг, пов'язаних з якістю, патентною захищеністю, споживними властивостями, рівнем собівартості, а також враховує її функціональні якості.

Конкурентопридатність розробленої технології «Крупенику з клітковиною» функціонального призначення досягнуто за рахунок патентної захищеності і прогнозованого підвищення попиту на оздоровчі харчові продукти для різних категорій споживачів і є перспективною для населення України.

Створена за новими технологіями конкурентопридатна кулінарна продукція функціонального призначення матиме соціальний ефект, оскільки дозволить вирішити важливу проблему поліпшення стану здоров'я населення і тим самим закласти фундамент для зростання здорової нації.

Перспективи подальших наукових розробок полягають у можливості зважено оцінювати конкурентний статус асортименту кулінарної продукції функціонального призначення.

СПИСОК ПОСИЛАНЬ

- Григоренко, О.М., & П'ятницька, Г.Т. (2010). Нові підходи до визначення конкурентоспроможності продукції у закладах ресторанного господарства. *Товари і ринки*, 1, 98.
- Калашнік, Ю.І., & Пересічна, С.М. (2013). Формування поживних властивостей крупеників геродієтичного призначення. В *Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини*, IV Міжнародна науково-практична конференція (с. 173-175). Донецьк: ДонНУЕТ.
- Пересічний, М.І., & Федорова, Д.В. (2006). Проблеми оцінювання конкурентопридатності кулінарної продукції. *Вісник Київського національного торговельно-економічного університету*, 3, 95-103.
- Сидоренко, О.В. (2005). Методологічні та прикладні аспекти оцінювання якості та конкурентоспроможності товарів. *Стандартизація. Сертифікація. Якість*, 1, 63-67.
- Смолін, І.В. (2004). *Стратегічне планування розвитку організації* [Монографія]. Київ: КНТЕУ.
- Черевко, О.І., Крутовий, Ж.А., Крайнюк, Л.М., & Касілова, Л.О. (2003). Проблеми забезпечення точності та надійності контролю якості кулінарної продукції. *Обладнання та технології харчових виробництв*, 9, 234-242.

Черевко, О.І., Пересічний, М.І., Пересічна, С.М., Свідло, К.В., Грищенко, І.М., Тюрікова, І.С. ... Ліфіренко, О.С. (2017). *Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення* [Монографія]. Харків: ХДУХТ.

REFERENCES

- Cherevko, O.I., Krutovyy, Zh.A., Krajniuk, L.M., & Kasilova, L.O. (2003). Problemy zabezpechenia tochnosti ta nadijnosti kontroliu iakosti kulinarnoi produktsii [Problems of ensuring accuracy and reliability of quality control of culinary products]. *Obladnannia ta tekhnologii kharchovykh vyrobnytstv*, 9, 234-242 [in Ukrainian].
- Cherevko, O.I., Peresichnyy, M.I., Peresichna, S.M., Svidlo, K.V., Hryshenko, I.M., Tiurikova, I.S. ... Lifirenko, O.S. (2017). *Innovatsijni tekhnologii kharchovoi produktsii funktsionalnoho pryznachennia* [Innovative technologies of food products of functional purpose] [Monograph]. Kharkiv: KhDUKhT [in Ukrainian].
- Hryhorenko, O.M., & P'iatnytska, H.T. (2010). Novi pidkhody do vyznachennia konkurentospromozhnosti produktsii u zakladakh restorannoho hospodarstva [New approaches to determining the competitiveness of products in restaurants]. *Tovary i rynky*, 1, 98 [in Ukrainian].
- Kalashnik, Yu.I., & Peresichna, S.M. (2013). Formuvannia pozhyvnykh vlastyvostrykrupenykiv herodiietychnoho pryznachennia [Formation of nutritional properties of large-blooded hereditic purposes]. In *Kharchovi dobavky. Kharchuvannia zdorovoi ta khvoroi liudyny* [Nutritional supplements. Eating a healthy and sick person], Proceedings of the 4th International Conference (p. 173-175). Donetsk: DonNUET [in Ukrainian].
- Peresichnyi, M.I., & Fedorova, D.V. (2006). Problemy otsiniuvannia konkurentoprydatnosti kulinarnoi produktsii [Problems of Competitiveness Evaluation of Culinary Products]. *Visnyk Kyivskoho natsionalnoho torhovelnno-ekonomichnoho universytetu*, 3, 95-103. [in Ukrainian].
- Smolin, I.V. (2004). *Stratehichne planuvannia rozvytku orhanizatsii* [Strategic planning of organization development] [Monograph]. Kyiv: KNTEU [in Ukrainian].
- Sydorenko, O.V. (2005). Metodolohichni ta prykladni aspekty otsiniuvannia yakosti ta konkurentospromozhnosti tovariv [Methodological and applied aspects of the assessment of the quality and competitiveness of goods]. *Standartyzatsiia. Sertyfikatsiia. Yakist*, 1, 63-67. [in Ukrainian].

УДК 641.1:664.7]:658.821

Михаил Пересичный,
доктор технических наук, профессор,
Киевский национальный университет
культуры и искусств,
Киев, Украина,
pmi52@ukr.net
<https://orcid.org/0000-0001-7139-4340>

Светлана Пересичная,
кандидат технических наук, доцент,
Киевский национальный университет
культуры и искусств,
Киев, Украина,
svetap264@ukr.net
<https://orcid.org/0000-0003-2023-558X>

КОНКУРЕНТОПРИДАТНОСТЬ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Актуальность. В рыночных условиях конкурентопридатность продукции – представляет динамическое явление. Оригинальностью и неповторимостью продукции можно повысить ее конкурентопридатность, а с помощью патентирования – защитить и продлить. Перспективным и актуальным направлением развития отечественной индустрии ресторанного хозяйства признано производство продукции оздоровительного питания, в том числе крупяных блюд, позволяющих обеспечить стабильность физического, физиологического и метаболического состояния людей. Гармоническое сочетание высоких вкусовых свойств, пищевой ценности и лечебно-профилактической направленности обеспечивает рост спроса на изделия из круп функционального назначения на отечественном рынке. На этапах разработки новейших технологий возникла необходимость оценки конкурентопридатности продукции, которая в современных условиях является главным фактором успеха на рынке или в конкретном его сегменте. Учитывая это, предложена методика моделирования перспективной конкурентопридатной кулинарной продукции функционального назначения «Крупеник с клетчаткой» с использованием микронизированного зерна, мипровита и клетчатки соевой 70%. **Целью** исследований данной работы является научное обоснование методологии определения конкурентопридатности разработанной кулинарной продукции функционального назначения. **Методы исследования** – физико-химический, параметрический, квалиметрический, экспериментально-статистический, расчета комплексного показателя качества и конкурентопридатности продукции. **Результаты.** Предложена концепция прогнозирования уровня конкурентопридатности кулинарной продукции на примере «Крупеника с клетчаткой» с использованием микронизированной крупы ЭСО и диетических добавок. Для оценки перспективной конкурентопридатности использовано 100-бальную шкалу, состоящую из четырех показателей (комплексного показателя качества, уровня себестоимости, уровня удовлетворенности потребностей гостей, патентной защищенности). Анализ полученных данных свидетельствует, что конкурентопридатность крупеника с диетическими добавками выше, чем крупеника приготовленного по традиционной технологии, и по шкале оценивания разработанная кулинарная продукция относится к перспективной. **Выводы и обсуждение.** Практическая реализация предложенной методики определения конкурентопридатности пищевой продукции на примере разработанного крупяного изделия функционального назначения показала целесообразность ее применения для оценки степени перспективности производства новых кулинарных изделий.

Ключевые слова: конкурентопридатность, кулинарная продукция функционального назначения, крупеник, комплексный показатель качества.

UDC 641.1:664.7]:658.821

Mykhailo Peresichnyi,
*DSc Tech – associate professor,
Kyiv National University of Culture and Arts,
Kyiv, Ukraine,
pmi52@ukr.net
<https://orcid.org/0000-0001-7139-4340>*

Svitlana Peresichna,
*Ph.D in technical sciences,
Kyiv National University of Culture and Arts,
Kyiv, Ukraine,
svetap264@ukr.net
<https://orcid.org/0000-0003-2023-558X>*

CULINARY PRODUCTS COMPETITIVENESS WITH FUNCTIONAL PURPOSE

Relevance. Under market conditions, product competitiveness is a dynamic phenomenon. Originality and uniqueness of production can increase its competitiveness, and with the help of patenting to protect and extend. The production of health food products, including cereal dishes, which ensure the stability of the physical, people's physiological and metabolic conditions, it is recognized as a promising and relevant direction of the domestic restaurant industry development. The harmonious combination of high taste, nutritional value and therapeutic and prophylactic orientation provides an increase in demand for products from cereals of functional purpose in the domestic market. At the stages of developing new technologies, it became necessary to assess the products competitiveness, which in modern conditions is the main factor for success in the market or in a particular segment. Taking this into account, a method of modeling promising competitive culinary products of the functional purpose "Krupenik with Fiber" using micronized grain, miprovit and soy fiber 70% was proposed. **The purpose** of the research of this work is the scientific substantiation of the methodology for determining the competitiveness of the developed culinary products of functional purpose. **Research methods** are physio-chemical, parametric, qualimetric, experimental-statistical, calculation of a complex indicator of quality and products competitiveness. **Results.** The concept of forecasting the competitiveness level of culinary products on the example of "Krupenika with fiber" using micronized ESP cereals and dietary supplements is proposed. To assess the prospective competitiveness, a 100-point scale has been used, consisting of four indicators (a complex indicator of quality, cost level, level of guest satisfaction, patent protection). Analysis of the data obtained indicates that the competitiveness of krupenik with dietary supplements is higher than that of krupenik prepared according to traditional technology, and according to the assessment scale, the culinary products developed are promising. **Conclusions and discussion.** The practical implementation of the proposed methodology for determining the food products competitiveness on the example of a developed cereal product for functional purposes showed the feasibility of its use to assess the prospects degree for the production of new culinary products.

Keywords: competitiveness, culinary products functional, Krupenik, a comprehensive indicator of quali.