

SECTION 1. Engineering science

Stetsenko Natalia Oleksandrivna

Assistant Professor

Department of health products technology

Educational and Scientific Institute of Food Technologies

National University of Food Technologies

Kiev, Ukraine

Kraevska Svitlana Petrivna

Graduate Student

Department of health products technology

Educational and Scientific Institute of Food Technologies

National University of Food Technologies

Kiev, Ukraine

**SUBSTANTIATION OF EXPEDIENCY OF GLUTEN-FREE
FOODSTUFFS PRODUCTION IN UKRAINE**

Стеценко Наталія Олександрівна

доцент

кафедра технології оздоровчих продуктів

Навчально-науковий інститут харчових технологій

Національний університет харчових технологій

м. Київ, Україна

Краєвська Світлана Петрівна

аспірант

кафедра технології оздоровчих продуктів

Навчально-науковий інститут харчових технологій

ОБГРУНТУВАННЯ ДОЦІЛЬНОСТІ ВИРОБНИЦТВА БЕЗГЛЮТЕНОВИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ В УКРАЇНІ

Abstract. Celiac disease and gluten intolerance are prevalent genetically predisposed diseases. The only method of treating patients is the strictest gluten-free diet, based on the complete exclusion of all gluten-containing foods from the ration. Gluten-free foods market in Ukraine is still in the stage of formation, the main part of which is imported products. Ukrainian producers have the opportunity to engage in the development of such a category of products, subject to being prepared to comply with the regulations of the Association of European Coeliac Societies (AOECS) for gluten-free production.

Key words: gluten-free foods, celiac disease, gluten intolerance, gluten-free foods market.

Анотація. Целиакія та непереносимість глютену є розповсюдженими генетично обумовленими захворюваннями. Єдиним методом лікування хворих є найсуворіша безглютенова дієта, заснована на повному виключенні з раціону харчування всіх глютенівмісних продуктів. Ринок безглютенової продукції в Україні ще знаходиться на стадії формування, основну частину на ньому займають продукти імпортного виробництва. Вітчизняні виробники мають можливість долучитися до розроблення такої категорії продукції за умови готовності відповідати регламенту Європейської Асоціації Спілок Целиакії (AOECS) стосовно безглютенового виробництва.

Ключові слова: безглютенові харчові продукти, целиакія, непереносимість глютену, ринок безглютенових харчових продуктів.

На даний час у нашій країні асортимент харчових продуктів для осіб, які страждають генетично зумовленими та алергічними захворюваннями недостатньо широкий і різноманітний. Однією з таких хвороб є целиакія (глютеніна ентеропатія) – мультифакторне, прогресуюче захворювання, яке викликане пошкодженням ворсинок тонкої кишки деякими харчовими продуктами, що містять білок глютен (клейковину). Наслідком цього може стати повна атрофія слизової оболонки тонкого кишечника. Із целиацією пов'язаний синдром мальабсорбції внаслідок непереносимості гліадину (α -фракція) – компоненту білка глютену пшениці, жита, ячменю та вівса, що має тенденцію до зворотного розвитку та повного відновлення слизової оболонки за умови суворого дотримання безглютенної дієти [1].

Результати досліджень Європейської Асоціації Спілок Целиакії (Association of European Coeliac Societies, AO ECS) свідчать, що в середньому частота прояву целиакії у представників індоєвропейської раси становить близько 1% [2]. В останнє десятиліття була виділена ще одна форма – нецелиакійна неалергічна непереносимість глютену (чутливість до глютену, gluten sensitivity - GS). Більшість вчених визнають, що число людей з даним захворюванням значно перевищує кількість хворих на целиакію [3-4].

Для такої категорії людей необхідно виключити з харчування не тільки злаки, що містять явний глютен (пшениця, жито, ячмінь та овес), але й продукти, до складу яких входять навіть залишкові кількості глютену (прихований глютен), що використовується в якості харчової добавки при виробництві різних продуктів.

Багатьом хворим психологічно складно відмовитися від таких традиційних продуктів, як каші, хліб, снеки, важко знайти достатній асортимент потрібних продуктів, а головне – бути впевненими у тому, що в їх складі немає навіть слідів глютену. Можливість ідентифікувати продукти, що містять у своєму складі глютен, є життєво необхідною умовою для хворих на целиакію. Тому в Європейському Союзі з 2015 року введена обов'язкова норма,

«Theoretical achievements for practice»

відповідно до якої повинні маркуватися всі продукти, що містять глютен у своєму складі. Разом з тим варто відзначити, що й виробники безглютенових харчових продуктів також намагаються ідентифікувати нові продукти і маркують їх відповідно.

Для хворих на целиацію в багатьох країнах розроблені і випускаються безглютенові борошняні суміші для випічки, замітники хліба, печива, макаронних виробів тощо. Відповідно до міжнародного стандарту, встановленого Codex Alimentarius, продовольство, в якому вміст глютену не перевищує 20 мг/кг в загальній масі харчового продукту (у тому вигляді, як його продають або передають споживачу) може маркуватися «Без глютену». Використання терміну «без глютену» дозволено Регламентом ЄС № 41/2009, який застосовується до харчових продуктів для людей, що не переносять клейковину. Регламент Комісії застосовується до всіх харчових продуктів (включаючи алкоголь, харчові добавки тощо), у фасованій упаковці та без упаковки, крім дитячих сумішей [5].

Ці продукти позначаються на упаковці символом «перекреслений колосок». При їх виробництві особливу увагу приділяють чистоті сировини – повинні бути виключені найменші домішки токсичних для хворих на целиацію злаків. У Європі сертифікуючим органом виступає Європейська Асоціація Спілок Целиакії (AOECS) – це некомерційна організація, що об'єднує 35 європейських національних громадських товариств хворих на целиацію. Її ліцензійний символ у вигляді перекресленого колоска, використання якого надається компаніям, чия продукція відповідає вимогам AOECS до безглютенових продуктів харчування, означає безпеку цих продуктів для споживачів.

На жаль, виробництво продуктів цієї категорії у нашій країні розвинене слабо. На даний час основні продукти для безглютенового харчування імпортуються і орієнтовані на можливості та потреби закордонного споживача.

При цьому вони мають високу вартість, але володіють низькою харчовою цінністю, оскільки складаються переважно з крохмалепродуктів.

Основну частину на ринку безглютенового харчування в Україні займають продукти імпортного виробництва таких торгових марок, як “SONKO” («Store Food Distribution», Великобританія), «Bezgluten», «Balviten» (Польща), «3Pauly», «Biovegan», “Grundorf” (Німеччина), «Dr.Schar», «Pedon», «Fiorentini» (Італія), «Provena» (Фінляндія), «Candy Tree» (Нідерланди), «Alaska» (Словаччина), «Amylon» (Чехія), “GULLON” (Іспанія) та інші.

Імпортні безглютенові продукти мають високу вартість, а досягти зниження ціни на продукти без глютену можливо лише за рахунок налагодження вітчизняного виробництва якісної та безпечної харчової продукції.

З травня 2017 року після підписання ліцензійного договору між АООС і ВОО «Українське товариство целиакії» та реєстрації ТМ «Перекреслений колосок» в Україні стало можливим ліцензування українських виробників. Можливість ліцензувати безглютеновий продукт у межах України значно спростила процедуру присвоєння символу “Перекреслений колосок”. Це має позитивно вплинути на розвиток вітчизняного ринку безглютенових продуктів.

Через високотехнологічні процеси та жорсткі вимоги до виробництва далеко не кожна компанія готова запропонувати споживачеві продукти без глютену. Однак, такі виробники в Україні все ж є, це ТМ «World's rice», ТМ «Жменька», ТМ «Ms. Tally», що пропонують борошно, макаронні вироби та мають сертифікати, що підтверджують відсутність глютену.

Ринок товарів без глютену має високу конкурентоспроможність, оскільки продуктові інновації є одним з основних сучасних стратегічних підходів. Такі чинники, як пропаганда здоров'я та благополуччя, покращення маркетингової діяльності, підвищення рівня обізнаності про целиакию та інші алергії на глютен, також обумовлюють зростання ринку. Українські підприємства харчової промисловості, які дбають про конкурентоспроможність своєї

продукції та хочуть забезпечити тривалий стабільний попит на неї, мають активно долучитися до розроблення, впровадження та виробництва широкого спектру безглютенових харчових продуктів.

Література:

1. Rewers M. Epidemiology of celiac disease: what are the prevalence, incidence, and progression of celiac disease? / M. Rewers // *Gastroenterology*. – 2005. – Vol. 128. – P. 47-51.
2. Association of European Coeliac Societies, AO ECS [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://aoecs.org/research>.
3. Czaja-Bulsa G. Non celiac gluten sensitivity – a new disease with gluten intolerance / G. Czaja-Bulsa // *Clin. Nutr.* – 2014. – Vol. 34, № 2. – P. 189-194.
4. Tonutti E. Diagnosis and classification of celiac disease and gluten sensitivity / E. Tonutti, N. Bizzaro // *Autoimmun. Rev.* – 2014. – Vol. 13, № 4-5. – P. 472-476.
5. EC Regulation 41/2009/EC concerning the composition and labelling of foodstuffs for people intolerant to gluten [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:016:0003:0005:EN:PDF>