

АНАЛІЗ АСОРТИМЕНТУ ХЛІБА І ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ НА РИНКУ УКРАЇНИ

Н.О. Стеценко

Національний університет харчових технологій

М.Д. Землінська

Коледж ресторанного господарства

Національного університету харчових технологій

Хліб – один з найбільш уживаних населенням продуктів харчування. Сьогодні на продовольчому ринку України представлено широкий асортимент хліба та хлібобулочних виробів, які випікаються за різноманітними рецептурами й технологіями і тим самим задовольняють смакові вподобання більшості українців. У той самий час провідні виробники хлібобулочної продукції піклуються сьогодні не просто про неповторність смакових властивостей хліба, а в першу чергу – про збереження в ньому натуральних компонентів, а також про надання йому певних оздоровчих властивостей.

Світові тенденції в галузі харчування пов'язані зі створенням асортименту функціональних продуктів, які при систематичному вживанні в складі раціону здорового населення сприяють зміцненню його здоров'я та зниженню ризику розвитку захворювань, пов'язаних з харчуванням. Це досягається завдяки вмісту в цих продуктах харчових функціональних інгредієнтів, що мають властивість чинити позитивний вплив на одну або декілька фізіологічних функцій людини. В основі створення функціональних харчових продуктів лежить принцип модифікації традиційних технологій для забезпечення вмісту в готовому продукті корисних інгредієнтів до рівня, що співвідноситься з фізіологічними нормами їхнього споживання.

В останні роки у світі велика увага приділяється збагаченню хліба різними корисними речовинами, що надають йому лікувальних та профілактичних властивостей. Лікувальний або профілактичний ефект від

вживання таких хлібобулочних виробів забезпечується або введенням в рецептуру необхідних додаткових компонентів, або виключенням небажаних, а також зміною технології їх виготовлення.

Аналіз асортиментної політики підприємств хлібопекарської галузі свідчить про те, що практично на всіх підприємствах випускаються вироби, призначені для профілактичного харчування. До нового напрямку, що розвивається за кордоном і зараз в Україні, відноситься виробництво хлібобулочних виробів з використанням диспергованого зерна жита, пшениці, які відрізняються підвищеним вмістом вітамінів групи В, Е, РР і цінних компонентів цільного зерна: вуглеводів, харчових волокон, амінокислот, жирів, мінеральних речовин (заліза, кальцію, фосфору). Такі вироби рекомендуються для профілактики серцево-судинних захворювань, ожиріння, а також для населення регіонів з підвищеним забрудненням навколишнього середовища.

Постійна нестача вітамінів в раціоні харчування значної частини населення України робить доцільним введення ряду найважливіших вітамінів до складу хлібобулочних виробів профілактичного призначення. Вітаміни можуть бути додані у вигляді окремих препаратів або у складі харчового вітамінного концентрату і натуральної сировини, багатой вітамінами. Регулярне споживання вітамінізованого хліба сприяє підвищенню стійкості організму до несприятливих впливів навколишнього середовища, прискоренню одужання при різних захворюваннях, підвищенню тону при стресових ситуаціях і фізичних навантаженнях.

Сьогодні споживачі прагнуть купувати, в першу чергу, якісний, смачний і корисний хліб. Тому сегмент високоякісних хлібобулочних виробів функціонального призначення буде успішно розвиватися. І важливим моментом у його розвитку є грамотний маркетинг – така продукція повинна бути якісно представлена кінцевому споживачу: наприклад, комплексне наочне уявлення – від барвистої і яскравої упаковки до грамотного і доступного роз'яснення користі продукту.