

Ю.О. Федоренко, студ. (НУХТ, Київ)

І.М. Медвідь, асп. (НУХТ, Київ)

О.Б. Шидловська, канд. техн. наук, доц. (НУХТ, Київ)

В.Ф. Доценко, д-р техн. наук, проф. (НУХТ, Київ)

ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ХЛІБОБУЛОЧНИМИ ВИРОБАМИ ХВОРИХ НА ЦЕЛІАКІЮ В УКРАЇНІ

Асортимент виробів спеціального призначення, в тому числі для хворих на целіакію, що виготовляються в Україні, вузький і складає близько 2,0%, тоді як за кордоном цей показник варіює від 4,2% до 25,0%. Целіакія довго вважалася досить рідкісним захворюванням, але останнім часом спостерігається поширення цієї хвороби. За оцінкою Всесвітньої асоціації гастроентерологів кількість хворих становить 1% населення планети. В Україні проживають приблизно 400 тис. осіб, які страждають на несприйнятливості глютену, з яких діагноз «целіакія» встановлений тільки у 2500 пацієнтів. Єдиним методом лікування цієї хвороби і профілактики її ускладнень є дотримання пожиттєвої дієти, яка полягає у виключенні з раціону людини продуктів харчування, що містять глютен. Найвища концентрація глютену спостерігається у виробках, основною сировиною для виробництва яких виступає пшеничне борошно. Тому проблема забезпечення безглютеновими продуктами харчування, до яких відносяться хліб та хлібобулочні вироби, хворих на целіакію в Україні є особливо гострою.

Майже в кожній розвиненій країні Європи є виробники безглютенової продукції, проте лідером є США. На американському континенті найпотужнішим виробником безглютенової продукції є компанія «Udi's», яка пропонує широкий асортимент хлібобулочних виробів (хліб, булочні вироби, французькі багети, хліб для сандвічів), готових бутербродів для сніданку, тортільї, борошняних кондитерських виробів (печиво та кекси), піци, пластівців, чіпсів.

Основну частину на ринку безглютенового харчування в Україні займають продукти імпортного виробництва. Вони пропонують достатньо широкий вибір продуктів харчування для хворих на целіакію: печиво, макаронні вироби, хліб, основи для піци, чіпси, цукерки, сухі суміші для випікання в домашніх умовах тощо. Серед представлених на українському ринку іноземних виробників хлібобулочних виробів найбільший відсоток займає продукція під торговими марками (ТМ) «Ma vie sans Gluten», «Le pain des fleurs» (Франція), «Incola», «Bezgluten» (Польща), «3Pauly» (Німеччина), «Dr.Schar», «Fiorentini» (Італія), які є лідерами європейського ринку за

випуском продуктів для повсякденного харчування людей, хворих на целиацію. Проте дані хлібобулочні вироби характеризуються значно підвищеною вартістю порівняно з традиційними продуктами вітчизняного виробництва.

В Україні виробництво дієтичних продуктів харчування для хворих на целиацію не налагоджене. Серед вітчизняних виробників на ринку безглютенових продуктів представлена продукція під ТМ «World's rice», «Жменька» (Київська область) та «Ms. Tally» (Полтавська область), що пропонують борошно, макаронні вироби, хлібці та мають сертифікати, що підтверджують відсутність глютену. Невеликий асортимент готової безглютенової продукції пропонує компанія під ТМ «Healthy Tradition» (м. Київ): сирні булочки, кекси заморожені, лляні хлібці, бананово-пшононяний хліб, печиво, сухі сніданки.

Важливим є не тільки промислове виробництво безглютенових хлібобулочних виробів, а й виробництво в умовах закладів ресторанного господарства. Багато ресторанів та кафе за кордоном спеціалізуються на приготуванні безглютенових страв для людей, хворих на целиацію. Майже у кожному великому місті Європи є 4–5 закладів ресторанного господарства з безглютеновим меню. Найбільша кількість таких ресторанів знаходиться в м. Барселона (Іспанія): «Nomo», «Macrobiotic Zen», «En Ville», «Flax&Kale». Широким асортиментом хлібобулочних виробів характеризується меню кафе-пекарні «Gluten free Bakery» в м. Будапешт (Венгрія). У м. Київ страви без глютену можна зустріти в літературному кафе «Імбир», веганському кафе «One Planet», ресторанах «Piccolino» та «Sanahunt Lounge». У своєму меню вони пропонують безглютенові млинці, оладки та пасту.

Таким чином, асортимент хлібобулочних виробів для хворих на целиацію на ринку України формується в основному за рахунок імпортової продукції, яка має досить високу вартість. Тому, забезпечення вітчизняного ринку безглютеновими продуктами харчування є актуальним завданням для науковців та виробників. Крім того, рестораторам також необхідно звернути увагу на впровадження хлібобулочних виробів «без глютену» у виробництво таких закладів, як кафе-пекарні, кафе-кондитерські, спеціалізовані кафе та ресторани, що не тільки дозволить звільнити людей, хворих на целиацію, від приготування страв в домашніх умовах, а й урізноманітнити асортимент виробів у меню.