

Міністерство освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



II МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

**«Промисловість та крафт для HoReCa
в туризмі: досвід, проблеми, інновації»**

ПРОГРАМА ТА МАТЕРІАЛИ КОНФЕРЕНЦІЇ

23-24 травня 2024р.

КИЇВ НУХТ 2024

УДК 637.523:[616.37-008.64]-052

**53. АКТУАЛЬНІСТЬ РОЗРОБКИ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ ДЛЯ ЛЮДЕЙ З
НЕПЕРЕНОСИМІСТЮ ЛАКТОЗИ**

Ольга ЧЕРНЮШОК, к.т.н., Олександр РУВІНСЬКИЙ

Національний університет харчових технологій (НУХТ), Київ, Україна

Вступ. Лактозна непереносимість є поширеною проблемою, яка впливає на якість життя та харчування значної частини населення. Цей стан характеризується відсутністю або недостатнім виробленням лактази, ферменту, який розщеплює лактозу - цукор, що міститься в молоці та молочних продуктах. Оскільки молочні продукти широко вживаються у різних кухнях та є ключовим джерелом білка, вуглеводів та кальцію, вирішення проблеми лактозної непереносимості стає актуальною задачею сучасної харчової промисловості.

Лактозна непереносимість може суттєво впливати на психологічний стан людини через обмеження у виборі харчових продуктів. Розробка спеціальних продуктів, таких як ковбасні вироби без лактози, може позитивно позначитися на психологічному комфорті та якості життя цієї аудиторії. Дослідження у галузі розробки харчових продуктів для людей з лактозною непереносимістю може сприяти розвитку наукових знань у сфері харчування та харчових технологій. Отримані результати можуть бути корисними для подальших досліджень.

Матеріали та методи. Предметом дослідження обрано сегмент ринку безлактозних та низьколактозних молочних продуктів. Під час роботи використано методи аналізу й синтезу,

статистичні методи оцінки динаміки та структури, наукового узагальнення і порівняння даних наукових джерел.

Результати та обговорення. Залежно від вмісту лактози молочні продукти в країнах ЄС поділяють на [1]: низьколактозні – вміст лактози в яких не більше ніж 1 г на 100 г готового продукту; безлактозні – вміст лактози в яких не більше ніж 0.1 г на 100 г готового продукту. На жаль, в Україні нормативи щодо вмісту лактози у безлактозних та низьколактозних молочних продуктах не прийняті. Ринок молочних продуктів, вільних від лактози або зі зниженим її вмістом, динамічно розвивається. Щороку він зростає на 7.3 % і станом на кінець 2023 р. оцінювався у 12.1 млрд дол. США. Таке нарощування обсягів виробництва пов'язують із поширенням непереносимості до лактози серед демографічних груп, збільшенням медичних показань, розповсюдженням інформації для споживачів, загальним трендом здорового харчування [2]. Поміж виробників безлактозних і низьколактозних молочних продуктів домінують США (26.48 %) та Канада (19.18 %). Велика кількість підприємств галузі й наявність у регіоні інноваційних ліній виробництва стимулюють зростання ринку в цих країнах. Наступними після США та Канади за обсягами виробництва йдуть: Італія – 14.38 %, країни СНД – 10.95, Австралія – 6.85, Нова Зеландія – 6.39 і Фінляндія – 4.12 % [3].

Високий попит на безлактозні (низьколактозні) молочні продукти стимулює зростання ринку. Останніми роками така продукція стала частиною культури харчування у розвинених країнах. Проте в Україні цей ринок ще перебуває на стадії формування. Так, у період 2017–2019 рр. виробництво безлактозних та низьколактозних молочних продуктів у нашій країні здійснювало тільки одне підприємство – ТОВ "Люстдорф" під торговельною маркою "На здоров'я". У 2023 р. основними виробниками лінійки таких товарів були вже п'ять вітчизняних підприємств: ТОВ "Люстдорф" (ТМ "На здоров'я"), ТОВ Молочна компанія "Волошкове поле", ТОВ Молочна компанія "Галичина", ТОВ "Мілкіленд-Україна" (ТМ Latter), ТОВ «Молочний Аль'янс» (ТМ Яготинське). Науковці багатьох країн світу не залишаються осторонь, постійно займаються питаннями розроблення технології безлактозних та низьколактозних молочних продуктів. Проаналізувавши асортимент ковбасних виробів вітчизняних виробників постає проблема розробки ковбасних виробів з використанням безлактозної молочної сировини для спеціального харчування.

Висновок. Ковбасні вироби визнаються одним із потенційних продуктів, що можуть бути виготовлені без вмісту лактози та з використанням альтернативних джерел білка. Створення нових продуктів для людей з лактозною непереносимістю може мати велике економічне значення для харчової промисловості. Розширення асортименту продукції може призвести до збільшення обсягів виробництва та підвищення прибутковості підприємств.

Такий підхід може забезпечити можливість споживання смачних та поживних продуктів для людей з лактозною непереносимістю, що, у свою чергу, позитивно впливає на їхнє здоров'я та загальний стан.

Література

1. Bodrova, T. (2018). *Bezlaktozni produkty – molochka, korysna dlja vsih* [Lactose free foods – milk, healthful for everyone]. Retrieved from <https://blog.metro.ua/bezlaktozni-produkty-molochka-korysna-dlya-vsih> [in Ukrainian].

2. Ринок безлактозних продуктів за типом, формою, категорією та регіоном – глобальний прогноз до 2025 року. URL: <https://www.marketsandmarkets.com/Market-Reports/lactose-free-products-market-4457397.html>.

3. Lactose Free Dairy Products Market: Global Industry Analysis (2012–2016) and Opportunity Assessment (2017–2027) – Future Market Insights. Retrieved from <https://www.futuremarketinsights.com/reports/lactose-free-dairy-products-market> [in English].