

**Сорохан Ольга**

*Національний університет  
харчових технологій, м. Київ*

*Науковий керівник: Стукальська Наталія Миколаївна,  
канд. техн. наук, доцент*

## **ПЕРСПЕКТИВИ ВІТЧИЗНЯНОГО ВИРОБНИЦТВА БЕЗГЛЮТЕНОВИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

Одним із пріоритетних напрямів створення нових харчових продуктів є розроблення технологій продуктів лікувально-профілактичного призначення, спрямованих на профілактику аліментарнозалежних захворювань, наприклад целиакії та непереносимості глютену.

На даний час виділяють три форми непереносимості білка злакових культур (пшениці, жита, ячменю). Найбільш відомою є целиакія – хронічна імуніопосередкована форма ентеропатії, що викликана вживанням клейковини в генетично сприйнятливих осіб. Поширеність целиакії в країнах Європи, Північної Африки, США, Південної Америки становить 0,5–2 % усього населення. Друга форма – це алергія на білок злаків. Сенсibiliзація до пшениці, жита, ячменю, вівса у дітей з atopічним дерматитом і бронхіальною астмою варіює від 18 до 50 %. Протягом останнього десятиліття виділено ще одну форму – нецелиакійна неалергічна непереносимість глютену (чутливість до глютену, *gluten sensitivity – GS*). Більшість вчених визнають, що число людей з цим захворюванням значно перевищує кількість хворих на целиакію.

Згідно статистичним даним Всесвітньої організації гастроентерологів (*World Gastroenterology Organization*), розповсюдження глютенінової ентеропатії в популяції більшості країн миру складає від 0,5 до 1% загальної популяції. Результати досліджень Європейської асоціації спілок целиакії (*Association of European Coeliac Societies*) свідчать, що в середньому частота

прояву целиакії у представників індоєвропейської раси становить приблизно 1 %. Число людей, які страждають на целиацію та несприйнятливість глютену в Україні, за даними вітчизняних дослідників, наближається до 400 тис. осіб.

Глютенінова дієта заснована на повному й довічному виключенні з раціону харчування усіх глютеніновмісних продуктів – таких, що містять у своєму складі пшеницю, жито, ячмінь, овес і гібриди цих зерен (камут і тритикале).

Окрім того, велика кількість людей у всьому світі стали купувати та споживати продукти, що не містять глютену, не лише внаслідок діагностики целиакії, а й через загальне уявлення про підтримку здоров'я. Інтенсифікація маркетингової діяльності та покращення каналів збуту сприяють необхідності виробництва продуктів, що не містять глютену.

Використання символу "Перекреслений колосок" на пакуванні є гарантією безпеки безглютенінового продукту. Цей міжнародно визнаний знак пропагується об'єднаннями хворих на целиацію по всьому світу для пізнаваності продукту на прилавках і гарантії його якості.

В 2017 році «Українська спілка целиакії» підписала ліцензійний договір з АОЕСС на реєстрацію ТМ "Перекреслений колосок", що надає можливість в Україні ліцензування українських виробників безглютенівової продукції.

При аналізі ринку безглютенівової продукції, можна чітко визначити, що харчові продукти поділяються по типу та місцю виробництва. Найбільшу частку ринку займають хлібобулочні вироби і визначаються, як одна з вигідних інвестицій. Друге місце займають різноманітні снеки та сніданки, на третьому місці продукти з м'яса і найменшу ланку у виробництві займає борошно.

Аналізуючи безглютенівові продукти по місцю виробництва то перше місце посідає європейський ринок, на другому місці північноамериканський регіон і на третьому місці знаходиться ринок Азії та Тихого океану.

За останні роки безглютенова харчова продукція стала значною частиною культури харчування в розвинених країнах.

Промисловий випуск безглютенової продукції на нашому ринку представлений такими виробниками: Dr. Shar (Італія), «Glutano» (Німеччина), «Finax» (Швеція), Bezgluten, Balviten (Польща), 3Pauly, Biovegan, Grundorf (Німеччина), Alaska (Словаччина), Amylon (Чехія) та ін. Аналізуючи ринок безглютенової продукції можна зазначити, що в більшості випадків представлені продукти макаронного, кисломолочного, кондитерського та хлібобулочного виробництва, які відрізняються високою вартістю.

Досягти зниження вартості імпортованих безглютенових продуктів можливо лише завдяки налагодженню вітчизняного виробництва якісних і безпечних аналогів.

Через жорсткі вимоги до виробництва не кожна компанія готова запропонувати споживачеві продукти без глютену. Але не дивлячись на це, в Україні є виробники, які пропонують борошно й макаронні вироби та мають сертифікати, що підтверджують відсутність глютену.

На ринку вони представлені ТМ World's rice, Жменька, Ms. Tally, SunnyGoga та Healthy Generation, які пропонують борошно й макаронні вироби, сухі сніданки, крупи та насіння і мають сертифікати, що підтверджують відсутність глютену.

Українські виробники мають змогу долучатися до формування ринку безглютенової продукції з використанням європейської торгової марки «Перекреслений колосок». Але для цього необхідно відповідати наступним вимогам: дотримання принципів харчової безпеки виробництва та ефективність системи НАССР; готовність відповідати регламенту Європейської асоціації спілок целіакії (AOECS) щодо безглютенового виробництва.