

# АНАЛІЗ РИНКУ БЕЗГЛЮТЕНОВИХ ПРОДУКТІВ, ЯКІ ВИГОТОВЛЯЮТЬСЯ В УКРАЇНІ

Марина Побрусило, Надія Івчук

*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

**Вступ.** Аналізуючи роботи сучасних вчених у харчовій галузі, спостерігаємо зростання зацікавленості в технологіях виготовлення безглютенових продуктів. Це зумовлено тим, що все більша кількість людей страждає від такої хвороби, як целиакія або чутливість до глютену. Целиакія – це спадкове аутоімунне захворювання дітей і дорослих, що виникає внаслідок постійної непереносимості клейковини (глютену) [1]. **Метою даної роботи є** аналіз ринку безглютенових продуктів в Україні.

**Матеріали і методи.** Для дослідження було обрано декілька торгових мереж в асортименті товарів яких представлені безглютенові продукти.

**Результати та обговорення.** Для написання роботи було досліджено асортимент безглютенових продуктів, який представлений у торгових мережах.

Аналіз показав, що ринок безглютенових продуктів в Україні досить різноманітний і значно розширився у порівнянні з минулими роками [2]. Як безглютенову сировину українські виробники використовують гречку, рис, кукурудзу, кіноа, нут, сорго, сочевицю та різні види насіння (чіа, льон, соняшник).

На полицях супермаркетів можна знайти безглютенові види «молока» торгової марки «Ідеаль Немолоко», яке виготовляє ТОВ «Люстдорф» (Вінницька обл., м.Іллінці,). Підприємство випускає широку лінійку ультрапастеризованих напоїв таких, як гречаний, рисово-горіховий; рисово-конопляний; рисово-соняшниковий.

Найбільш широкий асортимент мають безглютенові хлібопекарські вироби. Серед них перше місце займають хлібці таких виробників, як ТОВ «Укрдіапрод» (м. Харків), ТОВ «САНФІЛЛ» (м. Чернігів), ТОВ «МЕГА КРІСП» (Київська обл., с. Требухів). На другому місці – кондитерські вироби,

які представлені печивом (ПП «Будьмо здорові» - с. Криниця, Львівська обл.) та снеками (ФОП Красовська Т.А. – м. Київ).

ФОП Надєіна Н.Ю. (м. Дніпро) випускає широку лінійку безглютенових продуктів торгової марки «ВЕВІG». На полицях супермаркетів можна знайти такі продукти цього виробника, як суміш безглютенова «Пельмені зі шпинатом», «Котлета веганська», «Для піци», «Пельмені та вареники», «Черемховий пиріг», «Казковий мафін»; макаронні вироби «Зайка» рисові.

Широкий асортимент безглютенових макаронних виробів виготовляє ТОВ «Хелсі Дженерейшин» (м. Новоморськ). Вони випускають рисово-кукурудзяні макаронні вироби з екстрактом канабісу, шпинату, спіруліною, а також рисово-кукурудзяні макарони з додаванням томатів, сиру та базиліку; амарантові макарони; рисово-кукурудзяні макарони з додаванням банану, какао та стевії.

Найбільшими імпортерами безглютенових продуктів в Україну є такі країни, як Франція та Італія (ТМ «Доктор Шер»). Основними видами безглютенової сировини є рис, кукурудза та різні види насіння (чіа, льон, соняшник).

**Висновок.** За останні декілька років значно збільшився асортимент безглютенових продуктів, які виготовляються в Україні. Аналізуючи асортимент продуктів, який представлений у торгових мережах, можна сказати, що найбільший сегмент ринку займають хлібопекарські вироби, такі як хлібці, галети та чіпси. На другому місці розмістились різні види рослинного «молока», на третьому – сухі суміші для виготовлення різних кондитерських виробів, а також пельменів, вареників та котлет.

### **Список літератури.**

1. Все про целиакію. URL: <http://amnu.gov.ua/yak-vunykaє-czeliakiya-symptomu-ta-likuvannya/> (дата останнього звернення 22.10.2021)
2. Світлана Краєвська, Наталія Стеценко. Формування вітчизняного ринку безглютенових харчових продуктів. Ринкові дослідження. 2018. №4. С. 36-43.