

УДК 664

ИННОВАЦИОННЫЕ ОРГАНИЧЕСКИЕ СНЕКИ НА РЫНКЕ УКРАИНЫ И ЕВРОПЫ

Шульга Анна Викторовна

студент

Зинченко Инна Николаевна

кандидат технических наук, доцент

Фалендыш Наталья Алексеевна

кандидат технических наук, доцент

Национальный университет пищевых технологий

г. Киев, Украина

Аннотация. В последнее время существует большая потребность во внедрении на рынок определенного пищевого концентрата – снеков, которые богаты эссенциальными веществами и одновременно с этим имеют отличные органолептические характеристики. Этот продукт должен быть способен заменить собой вредные снеки в рационе рядового потребителя и обогатить рацион витаминами и микроэлементами. Снеки из фруктового, овощного и зернового сырья, произведенные в соответствии с требованиями органического производства, являются наилучшим решением этой проблемы.

Ключевые слова: органическое сырье, овощные снеки, фруктовые чипсы, зерновые снеки, эссенциальные вещества, пищевая ценность.

Основными потребителями снековой продукции является молодежь. Однако большинство снеков, представленных на рынке – несбалансированные продукты с повышенным содержанием жиров и углеводов. Например, в обычных жареных чипсах содержится на 100 г продукта 501 ккал энергии, 50 г углеводов, 30 г жиров, из которых насыщенных жиров – 11 г и всего 6 г белков. Согласно рекомендациям диетологов и ученых-нутрициологов в рационе

соотношение жиров, белков и углеводов должно быть 1:1:3,5. В данном же продукте соотношение макронутриентов составляет 5:1:8,3 [1, 2, 3].

Кроме этого, в жареных чипсах имеется дефицит других не менее необходимых для человека эссенциальных веществ – витаминов, минеральных веществ. Такая пища, объединенная определенными особенностями – высокой калорийностью и малой питательности, получила в мире название, которое отлично ее характеризует – «джанк-фуд» – еда-мусор.

Поскольку здоровье молодежи является залогом позитивного развития человечества в будущем, крайне необходимо сейчас обеспечить их потребность во вкусных снеках полезным продуктом, для производства которого используют качественное органическое сырье и инновационные технологические обработки – экструзия или сушка с целью сохранения большинства эссенциальных веществ.

А самое важное – это исключение из рецептурного состава продукта пищевых добавок синтетического происхождения (консервантов, усилителей вкуса, красителей и т.п.), используя для производства природные аналоги, разрешенные при производстве органической продукции.

В Украине на рынке органической снековой продукции преимущественно представлены продукты зарубежных производителей. Это объясняется тем, что культура потребления органической продукции не является достаточно распространенной в Украине и еще только набирает популярность.

Но каждый украинец уже может приобрести зарубежную снековую продукцию следующих торговых марок: Camromar Nature (Испания), McLLOYD'S (Словакия), PARADEIGMA (Франция), LA FINESTRA (Италия), Rinatura (Германия) и пр.

Camromar Nature (Испания) представила органические фруктовые чипсы, которые богаты микроэлементами и витаминами, в том числе банановые органические чипсы богатые калием, магнием и фосфором, а также витамином А [4].

Компания McLLLOYD'S (Словакия) представила на рынок не только органические картофельно-овощные чипсы из органического сырья, но и экструдированные снеки для маленьких детей, также изготовленные из органического сырья, но кроме этого еще и безглютеновые, обогащенные пищевыми волокнами и витамином В1 [5].

Торговая марка PARADEIGMA (Франция) сосредоточена на производстве экструдированных снеков из разных зерновых культур, которые не содержат глютена. Также их продукция характерна своим ярким вкусом, за счет добавления ароматных пряностей и неожиданных сочетаний рецептурных компонентов.

Снеки ТМ «PARADEIGMA» (Франция) богаты клетчаткой и микроэлементами. А за счет использования скоростной высокотемпературной экструзии в продукте сохраняется большинство полезных веществ, а макромолекулы белков в результате обработки денатурируют до простой вторичной и первичной формы, что значительно улучшает и облегчает переваривание продукта [6].

Представленные выше компании являются лишь малой частью тех производств, которые поставляют свои органические снеки на рынки Европы и Украины. И на самом деле в Европе и мире ассортимент органических снеков уже является очень богатым и разнообразным, как говорится: «на любой вкус». Но для улучшения ситуации в Украине необходимо вслух говорить о вреде существующих на рынке снеков и предложить собственный аналог из овощного и зернового сырья органического происхождения, чтобы потребители самостоятельно захотели отдать предпочтение полезному продукту. Ведь невозможно изменить пищевые привычки человека, но можно предложить не менее вкусный продукт в качестве альтернативы. Это первоочередная задача для производителей органических пищевых концентратов в Украине.

Уже сейчас в Украине существуют компании, выпускающие свою продукцию, позиционируя ее как полезную и богатую витаминами и микроэлементами. Это такие производители, как ООО «Futerfoods» [7], которые

производят чипсы на 91% сделанные из льна. ТМ «Nobilis» и ТМ «Эко чипсы» [8] изготавливают фруктовые чипсы с помощью обычной сушки при невысокой температуре. Как заявляют производители, их продукт сохраняет практически все витамины и остальные полезные вещества. Единственный минус данной продукции – это то, что произведена она из обычного сырья, которое потенциально само может нести вред за счет повышенного содержания пестицидов, нитратов, тяжелых металлов, радионуклидов и пр. Отсутствие именно таких рисков и обеспечивает органическое производство.

Итак, в заключении, хотим отметить, что в последнее время взгляды людей на собственное питание начали постепенно меняться.

Все больше людей, в том числе молодежь, стараются включать в свой рацион продукты содержащие компоненты, известные как «суперфуд», вести здоровый образ жизни, отказываться от вредных привычек. Поэтому очень важно именно сейчас предоставить людям возможность потреблять отличный продукт, как по органолептическим характеристикам, так и по пищевой ценности.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Nutrient Value of Some Common Foods. Government of Canada / Minister of Health Canada. 2008 68p. URL: https://www.canada.ca/content/dam/hc-sc/migration/hc-sc/fn-an/alt_formats/pdf/nutrition/fiche-nutri-data/nvscf-vnqau-eng.pdf/ (дата обращения 07.09.2020)
2. Чернецька С. І. Проблема збалансованого харчування молоді. *Медсестринство*. 2014. №3. С. 31-33
3. *Про затвердження* Норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії: наказ від 03.09.2017 №1073 / Міністерства Охорони здоров'я України.
4. *Компанія CAMPOMAR NATURE*: веб-сайт. URL: <http://www.campomarnature.com/> (дата обращения 07.09.2020)

5. *Компания McLloyd`s*: веб-сайт. URL: <http://mclloyds.eu/> (дата обращения 07.09.2020)
6. *Компания Paradeigma*: веб-сайт. URL: <http://www.paradeigma.eu/> (дата обращения 07.09.2020)
7. *Компания ООО «Future Food»*: сайт. URL: <https://futurefood.kiev.ua/> (дата обращения 07.09.2020)
8. *Компания ООО «Эко чипсы»*: сайт. URL: <https://ecochips.com.ua/> (дата обращения 07.09.2020)