

Стан та перспективи ринку м'ясних аналогів

Ірина Ясінська, Ольга Соколова

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. М'ясні аналоги викликають інтерес у споживачів, які шукають альтернативу традиційному м'ясу та м'ясним продуктам, аргументуючи свою позицію етичними, релігійними аспектами та турботою про збереження довкілля.

Матеріали і методи. Розглянуто стан та перспективи розвитку ринку виробництва м'ясних аналогів, проведено аналіз харчової цінності продуктів, представлених на ринку.

Результати. Передумовами розвитку ринку м'ясних аналогів стало збільшення кількості веганів, вегетаріанців, флекситаріанців, проблема виснаження природних ресурсів та потреба зменшення викидів парникових газів. Основним ринком збуту продуктів цього сегменту переважно є країни західного світу. Динаміка розвитку ринку даних продуктів демонструє шалені темпи зростання - приріст складає близько 150 % протягом року.

В даний час доступними на ринку м'ясними аналогами є продукти на рослинній основі, які за текстурою та смаком подібні до звичайного м'яса. Основою для таких продуктів в більшості випадків є рослинні білки сої, бобових, злакових та олієжирових культур. Серед інших альтернатив традиційному м'ясу розглядають м'ясо, вирощене у лабораторії та продукти, виготовлені на основі комах.

Розробка аналогів м'ясних продуктів потребує одночасного враховування значної кількості різних параметрів: від органолептики, яка має бути максимально наближеною до м'ясних продуктів, поживної цінності, яка теж повинна бути близькою до показників традиційного продукту, завершуючи безпечністю готового продукту. Потрібно зазначити, що технології сьогодення все ще не дозволяють виготовити продукт, який би відповідав споживчим стандартам традиційного м'яса. Наразі, лише м'ясні аналоги, вирощені у лабораторних умовах, мають максимально наближені характеристики до звичного м'яса, однак дана технологія досі є дорогавартісною і не дозволяє створювати продукти масового споживання.

Аналізуючи поживну цінність найбільш широко представленої категорії м'ясних аналогів, а саме продуктів на основі рослинного білку, потрібно відзначити, що загальна кількість білку у них близька до традиційних м'ясних продуктів, однак рівень засвоєння рослинного білку значно нижчий через нестачу окремих амінокислот, зокрема лізину, метіоніну та цистину. Також аналоги на рослинній основі відстають за вмістом заліза та окремих вітамінів групи В. У той же час рослинні аналоги не містять, або ж містять в значно меншій кількості холестерину та насичених жирних кислот, містять більше харчових волокон.

Висновки. Ринок м'ясних аналогів є однозначно перспективним. Існуючі технології виробництва потребують вдосконалення задля отримання продукту з максимально наближеними до традиційного м'яса смаковими характеристиками та поживною цінністю.

Література

1. Ismail I., Hwang, Y. H., Joo S. T. . Meat analog as future food: a review. *Journal of animal science and technology*. 2020. Vol. 62(2). P. 111–120.

2. Lee H. J., Yong H. I., Kim M., Choi Y. S., Jo C. Status of meat alternatives and their potential role in the future meat market - A review. *Asian-Australasian journal of animal sciences*. 2020. Vol. 33(10). P. 1533–1543.