

V Міжнародна науково-технічна конференція «Стан і перспективи харчової науки та промисловості»

УДК 637.146.344

Юлія Мотузка, Дар'я Татарова

Київський національний торговельно-економічний університет, Україна

ІННОВАЦІЇ НА РИНКУ ЙОГУРТІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Iuliia Motuzka, Daria Tatarova

**INNOVATION IN THE MARKET OF YOGHURTS
OF FUNCTIONAL PURPOSE**

Ринок молока й молокопродуктів є основною складовою продовольчого ринку, розвитку якого відводиться велике значення. За даними інформаційних джерел молочні підприємства посилюють позиції на ринках, де вже представлені товари вітчизняних виробників, зокрема в Китаї та країнах ЄС. Наприклад, група компаній «Молочний альянс» постачає в Європу і сухі продукти, і масло, але в невеликих обсягах, тому що для українських підприємств не вигідні світові ціни на біржові товари (сухе цільне молоко, сухе знежирене молоко, масло, суху сироватку). Молочні харчові продукти практично не представлені на ринку ЄС, так як попит задовольняється за рахунок власних виробників. І хоча за якістю продукція українських виробників, відповідає вимогам Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», що гармонізований до європейських регламентів, за цінами вітчизняні виробники поки що є неконкурентними [1,2].

Щодо тенденцій на українському ринку, то вітчизняний споживач стає більш вимогливим до якості продукту, зручності його споживання, цікавиться умовами виробництва й навіть зберігання в ритейлі. Зростає попит на продукти функціональні, що не тільки забезпечують потреби смакового характеру, а й мають бути збагачені вітамінами, пробіотиками та іншими компонентами, що мають додаткову користь для організму людини. Це позитивний фактор, який свідчить про турботу споживача про своє здоров'я.

Одним з найбільш популярних кисломолочних продуктів в раціоні харчування людей багатьох країн світу є йогурт. Сьогодні цей продукт помітно витіснив багато інших кисломолочних продуктів. Ринок йогуртової продукції має широкий асортимент, в якому можна виділити два основні види: йогурти питні і густі. За даними агентства Pro-Consulting, можна визначити, що питний йогурт користується більшим попитом у споживачів. Це зумовлено тим, що на ринку динамічно розвиваються ті категорії, які зручніше у вживанні на ходу як швидкий і корисний перекус. З цієї точки зору питний йогурт кращий за густий – для його вживання не потрібна ложка. Крім того, в категорії питних йогуртів останнім часом представлена велика частка новинок і брендів.

Сьогодні в Україні близько 350 підприємств по переробці молока, з яких 15-18 підприємств виготовляють до 70% цільномолочної продукції. За даними Спілки молочних підприємств України провідними виробниками ринку на кінець 2018 р. є три виробники: «Данон», «Молочний альянс» і «Лакталіс» [3].

За результатами оцінки популярності торговельних марок йогуртів серед споживачів, можна відмітити, що не лише найбільш відомими марками, але і марками що мають велике число лояльних споживачів являються ТМ «Активія» (від Данон), ТМ «Галичина» (від Західної молочної групи Галичина) і ТМ «Яготинське» (від Молочний альянс). Тобто, найбільш відомими і споживаними є торговельні марки йогуртів все тих же виробників – лідерів ринку.

Аналізуючи ринок йогуртів в Україні, можна прогнозувати збільшення його обсягу в найближчому часі. Цьому сприятимуть зростання купівельної спроможності населення і поширення ідей здорового способу життя. Також розвитку українських

виробників сприятиме реалізація експортного потенціалу і вихід на ємні напрямки збуту.

Сучасні тенденції в галузі вдосконалення структури харчування спрямовані на створення асортименту продуктів, збагачених біологічно активними речовинами (вітамінами, мінеральними речовинами, пектинами, харчовими волокнами) шляхом використання рослинних добавок. Нині рослинні добавки знаходять усе більш широке застосування у виробництві різних харчових продуктів, у тому числі кисломолочних продуктів [4,5].

Виробництво йогуртів з додаванням рослинної сировини дозволить розширити асортимент кисломолочної продукції, виготовленої термостатним способом, сприятиме раціональному використанню природно-сировинних ресурсів, а також отриманню високоякісних продуктів з оптимальною харчовою і біологічною цінністю із заданим хімічним складом .

Нетрадиційною рослинною сировиною в якості наповнювачів для йогуртів може виступати насіння маку та кунжуту. Кунжутне насіння містить жири (до 60%), представлені ефірами гліцерину, насиченими і ненасиченими жирними кислотами (олеїною, лінолевою, пальмітиною, стеариною кислоти). До складу кунжутного насіння входять також і білки (до 25%), представлені цінними амінокислотами. Вуглеводна складова в кунжуті мінімальна. Також багатий вітамінно-мінеральний склад кунжутного насіння, вони (вітаміни E, B, мінерали: кальцій, магній, цинк, залізо, фосфор). Також кунжут включає клітковину, органічні кислоти, а також лецитин, фітин. У насінні маку міститься велика кількість рослинного білку – до 20% від загальної ваги зерна. Також в маковому насінні багато маслянистих речовин – до 50% загальної ваги, мононенасичених жирних кислот, зокрема це олеїнова кислота, також багато вітамінів групи B, які сприятливо впливають на нервову систему; вітаміну PP. Додавання наповнювачів з насіння маку та кунжуту в співвідношенні 1:1 у кількості 5% від загальної маси йогурту дозволить зберегти властивості продукту, не порушивши структуру, консистенцію та в'язкість, а також не спричинить такий порок як відділення сироватки. В результаті можна отримати новий продукт з гарними органолептичними властивостями та підвищеною харчовою цінністю.

Отже, рослинні компоненти можуть використовуватися для розробки нових видів наповнювачів в йогуртах. Це дозволяє не тільки покращувати функціонально-технологічні властивості, але і оптимізувати технологічний процес виготовлення кисломолочної продукції.

Список використаної літератури

1. Статистична інформація: за даними Державного комітету статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>
2. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України за станом на 06.08.2019 / Верховна Рада України. Київ: Парлам. вид-во, 2019.
3. Статистична інформація: за даними Національної асоціації молочників України «Укрмолпром» [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.ukrmlprom.kiev.ua/ua/analitika/zagalna-informatsiya/eksport-import/391-exp-imp-2014-1>.
4. Донская Г. А. Технология обогащения молочных продуктов натуральными ингредиентами / Г. А. Донская, М. В. Кулик // Переработкамолока. – 2007. – № 5. – С. 42–45