

УДК 664.68

**ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ РОССИЙСКОГО РЫНКА В СЕГМЕНТЕ
ОБОГАЩЕННЫХ БЕЗГЛЮТЕНОВЫХ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ**

Болгова Дарья Юрьевна

аспирант

Chockoolate95@mail.ru

Чумак Ирина Анатольевна

магистрант

ira_yrsheva@mail.ru

Тарасенко Наталья Александровна

доцент

natagafonova@mail.ru

Кубанский государственный технологический университет

г. Краснодар, Россия

Аннотация. Статья посвящена обзору российского рынка в сегменте обогащенных безглютеновых мучных кондитерских изделий.

Ключевые слова: российский рынок, тенденции развития, обогащенные мучные кондитерские изделия.

Отечественный рынок кондитерских изделий считается одним из самых больших в мире – он входит в ТОП-5 крупнейших мировых рынков. По уровню производства этих продуктов Россия занимает четвертое место после Великобритании, Германии и США.

В настоящее время большое внимание уделяется проблеме снижения качества жизни, связанной с потреблением пищевых продуктов, которые имеют низкие потребительские свойства. Развитие производства продуктов питания с повышенной пищевой ценностью является одной из главных задач, определенных документом «Стратегия повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года» [1].

К сожалению, не все продукты питания, оказывают положительное влияние на организм. Определенные составляющие, которые входят в состав готовой продукции, негативно влияют на организм, вызывая заболевания. К одному из таких заболеваний, которое требует диеты, относится непереносимость глютена, целиакия [2].

Безглютеновая диета (GFD) – это диета, которая строго исключает глютен, который представляет собой смесь белков, содержащихся в пшенице (всех ее видах и гибридах, таких как спельта, камут и тритикале), а также ячмень, рожь и овес [3].

Глютен может вызывать как желудочно-кишечные, так и системные симптомы у людей с нарушениями, связанными с глютенем, включая целиакию (CD), нецелиаковую чувствительность к глютену (NCGS), глютеновую атаксию, герпетиформный дерматит (DH) и аллергию на пшеницу. Для данной группы населения, безглютеновая диета показана как эффективное лечение [2].

Белки глютена имеют низкую пищевую и биологическую ценность, а зерна, содержащие глютен, не являются незаменимыми в рационе человека. Однако несбалансированный выбор продуктов питания и неправильный выбор заменителей без глютена может привести к дефициту питательных веществ. Замена муки из пшеничных или других содержащих глютен злаков

безглютеновой мукой в продуктах может привести к снижению потребления важных питательных веществ, таких как железо и витамины группы В.

Среди злаковых культур, уникальным источником растворимых и нерастворимых пищевых волокон является овес. Высокое содержание клетчатки определяет диетические свойства овса. Большую ценность представляет бета-глюкан, который является растворимой клетчаткой. Содержание его в зерне овса составляет примерно 11%. Медико-биологический эффект растворимых пищевых волокон заключается в том, что они способны снижать уровень глюкозы в крови и уменьшать потребность в инсулине. Бета-глюканы могут снижать секрецию желудочного сока, способствуют нормализации массы тела за счет нормализации жирового обмена. Пищевые продукты, производимые на основе овса, относятся к функциональным продуктам питания, которые одобрены FDA [4-5].

Ряд зернобобовых культур, таких как горох, чечевица, нут, люпин, соя в настоящее время мало используются в пищевой промышленности, но учитывая новые тенденции в пищевой индустрии, могут быть альтернативным источником полноценного белка.

Горох – высокобелковая бобовая культура. Биологическая ценность белков которой и их химический состав схожи с белками животного происхождения.

Белки, входящие в состав гороха, содержат заменимые и незаменимые аминокислоты. Незаменимые аминокислоты поступают в организм человека только из внешней среды и не способны синтезироваться организмом самостоятельно.

Горох, как компонент в рационе питания, обладает высокой усвояемостью и степенью перевариваемости. По отдельным компонентам перевариваемость составляет: жира – около 95%, белков – 84,5%, углеводов – 89,5. Общая усвояемость данной зернобобовой культуры примерно 89%.

Стоит отметить, что степень усвояемости гороха будет увеличиваться при более частом употреблении. Это связано с тем, что в результате привычки

человеческого организма, в желудке развиваются бактерии, которые способствуют перевариванию бобовых культур.

Установлено, что использование семян люпина в пищевой промышленности для производства продуктов лечебно-профилактического, диетического назначения с заданным содержанием белка и сбалансированным химическим составом является перспективным. Это может дать ряд преимуществ по сравнению с традиционными технологиями производства пищевой продукции: например, увеличить содержание витаминов, минеральных веществ, снизить энергетическую и повысить биологическую ценность продукта.

Определена исключительная ценность фасоли как источника полноценных белков. Ряд исследований показали, что регулярное потребление бобовых, в том числе фасоли, может помочь снизить общий холестерин и холестерин липопротеидов низкой плотности, а также другие факторы риска сердечно-сосудистых заболеваний.

Продукты питания, в состав которых входят зернобобовые культуры, можно употреблять в качестве диетических продуктов людям с целиакией, язвой желудка и гастрите [6].

Список литературы:

1. Стратегия повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года: распоряжение Правительства Российской Федерации от 29.06.2016 № 1364 [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://government.ru>.

2. Джейнвэй, Ч. Иммунная система в здоровом состоянии и во время болезни / Ч. Джейнвэй, П. Траверс, М. Валпорт // Иммунобиология. – 2019. – С. 386- 401.

3. Колладо, М. Влияние безглютеновой диеты на микробиоту кишечника и иммунную функцию у здоровых взрослых людей / М. Колладо, Г. Пальма // Британский журнал питания. – 2019. – № 6.– С. 45-51.

4. Мацейчик, И.В. Использование продуктов переработки овса и порошков из местного растительного сырья в производстве мучных кондитерских изделий / И.В. Мацейчик, И.О. Ломовский, А.Н. Сапожников, Л.Н. Рождественская, А.В. Таюрова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2017. – №6 (29). – С. 34-45.

5. Тарасенко, Н.А. Маркетинговые исследования потребительских мотиваций и предпочтений при выборе кондитерских изделий / Н.А. Тарасенко, З.Н. Баранова // Фундаментальные исследования. – 2015. – № 9-1. – С. 174-177.

6. Никонович, Ю.Н. Использование продуктов переработки семян люпина в пищевой промышленности / Ю.Н. Никонович, Н.А. Тарасенко, Д.Ю. Болгова // Известия высших учебных заведений. Пищевая промышленность. – 2017. – № 1 (355). – С. 9-12.

UDC 664.68

**TRENDS OF THE RUSSIAN MARKET DEVELOPMENT IN THE
SEGMENT OF ENRICHED GLUTEN-FREE FLOUR CONFECTIONERY
PRODUCTS**

Bolgova Daria Yuryevna

postgraduate

Chockoolate95@mail.ru

Chumak Irina Anatolyevna

master student

ira_yrsheva@mail.ru

Tarasenko Natalia Alexandrovna

Associate Professor

natagafonova@mail.ru

Kuban State Technological University

Krasnodar, Russia

Annotation. The article is devoted to the review of the Russian market in the segment of enriched gluten-free flour confections.

Key words: Russian market, development trends, enriched flour confectionery.