

ТРЕНДЫ РАЗВИТИЯ АССОРТИМЕНТА ЗЕРНОМУЧНЫХ ТОВАРОВ

Удалова Е.О., Амеличкина В.А., Титова Е.В.

Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий
г. Могилев, Беларусь

Главная тенденция в развитии всех продовольственных отраслей на современном этапе – растущий с каждым годом потребительский интерес к здоровому образу жизни и, соответственно, здоровому питанию. Зерномучные товары относятся к числу важнейших продуктов питания, пользующихся устойчивым спросом у населения, однако популярность традиционных изделий из данного сегмента падает – в то время как потребление изделий с обогащенной рецептурой и «чистой» этикеткой - растет.

Целью работы являлось изучение новинок ассортимента зерномучных товаров, отечественных и российских производителей, представленных в торговой сети г.Могилева в группе «изделия здорового питания» и изучение особенностей их состава.

Мука – сырье для производства не только хлебобулочных и макаронных изделий, но и мучных кондитерских изделий, пищевых концентратов, продуктов детского питания на зерновой основе. Торговые марки отечественного производства муки такие, как «МукаМол», «Уладар» выпускают пшеничную и ржаную цельнозерновую муку, объемы реализации которых с каждым годом растут. Российские производители цельнозерновой муки, представлены торговыми марками «Дивинка», «Гарнец» и «Печенов». Торговая марка «Belalea», предлагает потребителям нетрадиционные виды муки производимые как из местного, так и из привозного сырья: тыквенную, кунжутную, конопляную и муку из грецкого ореха. Они содержат незаменимые аминокислоты, цинк, железо, магний, медь, селен. Новыми видами муки можно заменить часть пшеничной при выпечке хлебобулочных изделий.

Марка российского производства «POLEZZNO» предлагает новые виды муки: муку из псиллиума, из зелёных бананов, черёмуховую муку. Мука из псиллиума – это перемолотая шелуха подорожника, которую ценят за высокое содержание клетчатки, для очищения организма, борьбы с лишним весом, и как основу безглютеновой выпечки. Является ценным продуктом для диетического питания, так как имеет низкую энергетическую ценность, на 100 г продукта - 42 ккал, используется в приготовлении сдобных изделий, оладий, хлеба. Мука из зелёных бананов может заменить пшеничную муку – обладает похожей текстурой, но изделия из неё получаются более воздушными и лёгкими. Не содержит жира и глютена. В основном состоит из природного резистентного крахмала Энергетическая ценность: 350 ккал. Черёмуховая мука богата витаминами и микроэлементами. Также в ней содержится целый спектр редких веществ, таких как кумарин, снижающий уровень холестерина, фитонциды, обладающие антисептическими свойствами, пектины и органические кислоты. Черёмуховая мука не содержит глютена и уменьшает калорийность выпечки, в 3 раза. А российские торговые марки «Дом кедра», «Продукты XXII века» реализуют муку собственного производства из ядер косточек абрикоса и из чёрной чиа - источника полиненасыщенных жиров, растительного белка и кальция, аминокислот, клетчатки, минералов и витаминов.

Макаронные изделия - продукт первой необходимости, пользующийся устойчивым спросом. Их недостатком, с точки зрения биологической ценности, в большинстве случаев является использование для производства муки пшеничной,

имеющей дефицит важнейших незаменимых аминокислот, минеральных веществ, витаминов и пищевых волокон. В состав новинок макаронных изделий, помимо муки пшеничной хлебопекарной, входят нетрадиционные виды муки: чечевичная («Varilla»), рисовая, амарантовая (ООО «Корпорация Ди энд Ди»). Кроме того, так называемое «нетрадиционное сырье»: гороховый изолят, кальцинированные морские водоросли литотамний, овсяные отруби, порошок топинамбура. Так торговая марка МАКФА представлена в торговой сети следующими полезными новинками: Livingood High Calcium, порция которых содержит 300 мг кальция. Это примерно 30% от необходимой суточной дозы кальция для взрослого человека. Кальций в составе водорослей имеет 100% растительное происхождение, поэтому гораздо лучше усваивается организмом. В состав литотамния входит 74 полезных для организма элемента, но больше всего кальция — 32% и магния — 2,2%. Livingood — овсяные макароны с бета-глюканом, способным нормализовывать уровень холестерина и сахара в крови, а макаронные изделия Livingood Energy Pasta с гороховым изолятом — который содержит высокоочищенный растительный протеин до 21 грамма на 100 грамм продукта. Для сторонников безглютеновых изделий - новинка «Безглютеновая паста Varilla», в составе которой мука кукурузная белая и желтая и цельнозерновая рисовая бурая мука.

Так как сухие завтраки, в большинстве случаев употребляют дети, именно на них ориентированы новинки данного сегмента - низкокалорийные, обогащенные пищевыми волокнами и витаминами, так как проблема увеличение массы тела в детском возрасте стала в настоящее время особенно остро. Сегмент сухих завтраков для здорового питания представлен новинками от кондитерской фабрики "Витьба" серией "Витьба Active. В этой линейке четыре вида мультизерновых хлопьев: с льняной клетчаткой, пшеничными отрубями, пшеничными зародышами и четыре злака, а так же мультизерновые подушечки необычной формы с апельсиновой и яблочной начинками на основе натуральных фруктовых джемов и ценной пшеничной клетчаткой в корпусе. В них меньше сахара, чем в обычных хлопьях, а основные компоненты – кукуруза, рис, овес, пшеница, рожь, гречка, отруби, клетчатка, пшеничные зародыши и зерновая крупа. Новинки изготовлены по экструзионной технологии, позволяющей сохранить пищевую ценность зернового сырья.

ОАО «БАСТЭКО» выпустило в продажу «Готовый завтрак из полбы со стевией», «Готовый завтрак из полбы с зеленой гречкой», «Готовый завтрак из полбы и семенами чиа», которые не содержат глютен. В их составе только растительные компоненты, а полба помогает нормализовать вес, избегать переедания.

ОАО «POLEZZNO» предлагает потребителям сухие завтраки «Цветная Роза», в составе которых: овсяные хлопья, натуральный пчелиный мед, кокосовое масло, изюм, кокосовая стружка, миндальные лепестки, порошок свеклы, ароматизатор пищевой: эфирное масло розы. Еще одна новинка «Гранола» от ОАО «Granola.lab», представляющая собой микс овсянки запеченной в меду до хрустящего состояния и орехов пекан и сухофруктов, коллагена, амаранта, инулина, киноа, бамбуковый уголь.

Таким образом, производители новинок в группе «изделия здорового питания» стали активно использовать в рецептурах цельнозерновую муку, пророщенную зеленую гречку, натуральный мед, стевию, инулин, финики, банановые чипсы, грецкий орех, мякоть кокоса, цукаты, темный лен. Все новинки содержит большое количество клетчатки, микроэлементов и витаминов, без глютена, искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов. Отрицательным моментом новинок данного сегмента является малый объем расфасовки 200 – 250 граммов и довольно высокая стоимость.