

БЕЗГЛЮТЕНОВЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЗАВОЕВЫВАЮТ МИРОВОЙ РЫНОК

Баймаганбетова Г.Б., к.т.н., Алматы Менеджмент Университет, г. Алматы,
Республика Казахстан, gulzhanar.b@mail.ru

Как известно, целиакия (глютенная энтеропатия) - мультифакториальное заболевание, нарушение пищеварения, вызванное повреждением ворсинок тонкой кишки некоторыми пищевыми продуктами, содержащими определённые белки - глютен (клейковина) и близкими к нему белками злаков, как пшеница, рожь, ячмень и овёс [1]. Т.е. целиакия вызывает хроническое воспаление слизистой оболочки тонкой кишки, ведущее к ее атрофии и к возникновению различных клинических симптомов и другим осложнениям.

Сегодня по оценкам медиков и диетологов 1 человек из 100 подвержен данному заболеванию [2], поэтому можно с уверенностью сказать, что более 73 миллионов людей на планете страдают данным заболеванием. Для такой категории людей необходимо создавать особые виды безглютеновых продуктов, в том числе хлебные изделия из сырья, не содержащих клейковину.

В Казахстане решению этого вопроса не уделяется должного внимания. Лечебные учреждения, в которых наблюдаются больные, вынуждены сами изыскивать пути обеспечения специальными целебными зерновыми продуктами. Также нет предприятий, массово выпускающих подобную продукцию для данного сегмента потребителей.

Такая же проблема существовала и за рубежом, в течение многих лет безглютеновые продукты питания занимали маленькую нишу. Однако за последние 5-6 лет эта направление превратилось в одну из самых процветающих отраслей пищевой промышленности.

Согласно статистическим данным глобальный рынок безглютеновых продуктов питания растет на 8-9% ежегодно и составил на 2014 год 3,42 млрд. долларов США [3].



Безглютеновые продукты питания стали особенно популярны в последнее время, и тому есть несколько объяснений. Во-первых, очевидно, что их употребление не вызывает аллергических реакций у человека. Во-вторых, мода на здоровый образ жизни породила увлечение безглютеновыми продуктами. В-

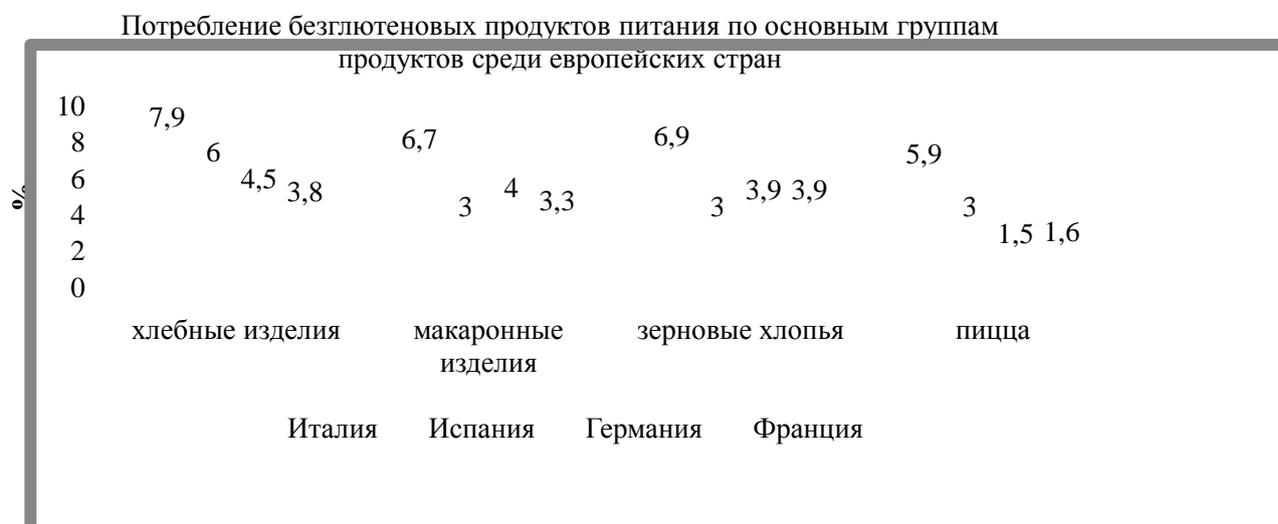
третьих, интерес к безглютеновым продуктам подстегивают звезды мирового кино и спорта. Так, например, Гвинет Кейт Пэлтроу (американская актриса) и Новак Джокович (сербский профессиональный теннисист, первая ракетка мира в одиночном разряде) утверждают, что употребление безглютеновых продуктов положительно сказывается на их физическом состоянии, они менее подвержены усталости.

Сегодня в ведущих европейских странах с каждым годом растет количество людей, употребляющих безглютеновые продукты.

Так лидером среди европейских стран заметно выделяется Великобритания, где 13% от общего населения употребляют безглютеновые продукты. Рынок безглютеновых продуктов в Великобритании по оценкам экспертов составил в 2014 году более 550 млн. долларов США. Эксперты прогнозируют стремительный рост рынка на 50% уже к 2019 году, и составит более 1 млрд. долларов США.

Уже три года британская компания Genius предлагает свои потребителям хлеб без глютена. До недавнего времени компания Genius, занимавшая лидирующие позиции по всем нишевым направлениям производства безглютеновых продуктов, теперь конкурирует с ведущим британским производителем хлеба Warburtons, который тоже недавно начал выпускать безглютеновый хлеб под своей маркой.

Население в других европейских странах также активно вовлечено в безглютеновую революцию - Италия (9%), Испания и Германия (7%), Франция (6%) [4].



В США рынок безглютеновых продуктов в основном представлен широкой линейкой сэндвичей. Эксперты прогнозируют ежегодный рост рынка безглютеновых продуктов на 20%. Как указывалось выше здоровый образ жизни является ключевым драйвером потребления безглютеновых продуктов, и опрос, проведенный среди американских потребителей, показал, что 65% употребляют их, поскольку они приносят пользу здоровью.

Возможность идентифицировать продукты, содержащие глютен в своем составе, является жизненно необходимым для больных целиакией. Поэтому в

Европейском Союзе с 2015 года введена обязательная норма, в соответствии с которой должны маркироваться все продукты, содержащие глютен в своем составе. Вместе с тем стоит отметить, что и производители безглютеновых продуктов питания также стараются идентифицировать новые продукты и маркируют их соответственно.



В исследованиях, проведенных в 2004-2006 годах, ставилась задача разработать технологию хлеба из зернопродуктов функционального назначения для лиц, страдающих «целиакией» [5]. В Казахстане разработкой продуктов питания для данной категории больных впервые начала заниматься д.т.н., профессор Витавская А.В. Под ее руководством был создан альянс ученых, состоящих из ведущих специалистов гастроэнтерологов и технологов пищевых производств РК. В результате проведенных исследований был разработан небольшой ассортимент продуктов, обеспечивающий суточную потребность организма в питательных веществах. Проведенные клинические испытания показали положительные результаты. В настоящее время ведутся работы по усовершенствованию технологии и расширению ассортимента.

В заключении хочется отметить, что мы все еще далеко от того времени, когда люди, страдающие целиакией и другими аллергическими заболеваниями, смогут есть продукты питания не задумываясь о его составе.

Список использованных источников

1. Василькова И.В., Проковьева А.Д. Целиакия: верните радость жизни. – СПб.: ИК «Невский проспект», 2002. – 160 с.
2. http://www.geniusglutenfree.com/en_GB/press/genius-in-press/comp_000008HN
3. <http://www.statista.com/statistics/248467/global-gluten-free-food-market-size/>
4. <http://www.mintel.com/> Trends and opportunities in the growing market for gluten-free foods.
5. Баймаганбетова Г.Б. Разработка технологии хлеба и зернопродуктов функционального назначения. Диссертация на соискание ученой степени кандидата технических наук. Алматы, 2006г.