

**ОГАУ "Инновационно-консультационный центр агропромышленного
комплекса"**



Маркетинговое исследование:

Рынок функциональных продуктов за 2016-2020 гг.



г. Белгород 2021

Оглавление

I Состав и свойства функциональных продуктов.....	3
1.2 Мировое рынок функциональных продуктов.....	7
II Обзор рынка функциональных продуктов в России	10
2.1 Производство функциональных продуктов в России	10
2.2 Производители функциональных продуктов в России.....	14
2.3 Потребление функциональных продуктов в России.....	17
2.4 Производство функциональных продуктов в Белгородской области....	21



I Состав и свойства функциональных продуктов

Функциональные продукты питания (далее - ФП) – это продукты, обогащенные различными ингредиентами, которые благотворно влияют на состояние организма и способствуют снижению риска развития множества заболеваний. К таким ингредиентам относятся витамины, минералы, антиоксиданты и многие другие полезные вещества.

Несмотря на то, что ФП не являются лекарством, их свойства несут колоссальную пользу для организма и его оздоровления. ФП восполняют потребность в витаминах, минералах, микроэлементах и других питательных веществах и являются эффективным средством профилактики заболеваний.

Впервые функциональные продукты питания появились в Стране восходящего солнца. Еще в 1955 году японцами был изготовлен первый кисломолочный продукт на основе лактобацилл. Немного позднее, в 1984 году, в разработку был запущен проект по созданию системы функционального питания. Его целью было получение пищевых продуктов для улучшения работы систем организма и поддержания здоровья. Данное научное направление получило популярность и уже в 1991 году было признано на законодательном уровне. В России понятие "функциональное питание" было введено в 1993 году, хотя еще в 70-х годах XX века российские медики работали над созданием бифидобактериальных препаратов. Еще в то время был доказан их положительный эффект при лечении кишечных расстройств, запоров, дисбактериоза, аллергии и других заболеваний.

Функциональные продукты по своим свойствам и способу происхождения разделяются на натуральные и искусственные (обогащенные).

Натуральные ФП изначально содержат в своем составе большое количество витаминов, микроэлементов, белков и других полезных компонентов. Например, шпинат – овощная трава, которая от природы наделена массой функциональных ингредиентов.

Искусственные ФП обогащены полезными компонентами посредством специальной технологической обработки. Примером может служить

натуральный апельсиновый сок, обогащенный природным кальцием. Витамин С, которым богат этот цитрус, повышает усвояемость кальция.

ФП из натурального сырья растительной или животной природы в своем составе имеют витамины, белки, жиры, минералы и другие компоненты в сбалансированных пропорциях. Их систематическое употребление способствует нормализации и ускорению процесса метаболизма.

Категория функциональных продуктов, или better-for-you - это новое поколение товаров с добавленной пользой для организма – в них повышена концентрация полезных веществ, например, витаминов, минералов и белков. Такие продукты стали ответом на актуальный запрос потребителя - желание заботиться о себе без использования таблеток и биологических добавок. Каждый из таких товаров решает конкретные задачи по части здоровья. Например, белковые коктейли, йогурты, снеки - восстанавливают мышцы, спреды с витаминами группы А и D - поддерживают здоровье сердца и сосудов. Некоторые функциональные продукты разрабатывают для определенных групп потребителей с определенными физиологическими потребностями: молочные продукты без лактозы - для людей с непереносимостью, кондитерские изделия на основе заменителей сахара - для диабетиков. Однако большая часть продуктов направлена на всех покупателей, которые просто устали от традиционной линейки супермаркетов и ищут интересные и полезные варианты - например, мороженое без сахара или десерты со сниженной калорийностью (рисунок 1).



Рис.1. Витаминно-минеральный состав функциональных продуктов.

Существует множество полезных компонентов, которыми обогащаются обычные продукты. Именно благодаря им продукты становятся функциональными.

Рассмотрим 7 наиболее популярных функциональных ингредиентов:

1. Пробиотики – живые бактерии, которые являются нормой для кишечной микрофлоры здорового человека. Бифидобактерии – классические представители пробиотиков. Благодаря их противостоянию бактериальным патогенам повышается противоиnфекционная устойчивость организма. Пробиотики способны оказывать противоаллергенное действие, регулируют систему пищеварения и благотворно влияют на здоровье желудочно-кишечного тракта в целом.

2. Пребиотики – вещества, которые не перевариваются и не усваиваются верхним отделом ЖКТ, но проявляют метаболическую активность в толстом кишечнике, способствуя росту и жизнедеятельности микрофлоры.

3. Клетчатка – это вид сложных углеводов, неперевариваемый и не усваиваемый организмом пищевой ингредиент. Однако пищевые волокна

перерабатываются кишечной микрофлорой, что способствует улучшению работы пищеварительной системы и очищению организма. Много клетчатки содержится в орехах, бобовых культурах, хлебе с отрубями, овощах и фруктах.

4. Антиоксиданты – вещества, которые защищают клетки организма от действия свободных радикалов. Они предотвращают окислительный стресс, который разрушает важные компоненты клеток. Антиоксиданты оказывают благоприятное воздействие на все системы организма, а также замедляют процесс старения.

5. Витамины – необходимые органические вещества для обеспечения нормальной жизнедеятельности. большей частью они не синтезируются в организме, а поступают извне, с продуктами питания. Витамины являются регуляторами процесса обмена веществ и источником энергии.

6. Минеральные вещества (кальций, магний, железо и др.) способствуют активизации деятельности ферментов, улучшают работу иммунной системы, участвуют в поддержании постоянного осмотического давления в клетках. Эти условия необходимы для нормального функционирования клеток и тканей.

7. Незаменимые жирные кислоты – вещества, которым принадлежит важная роль в построении клеточных мембран и регулировании процесса метаболизма. Они не синтезируются в организме, поэтому обязательно должны присутствовать в рационе питания. Жирные кислоты повышают эластичность кровеносных сосудов и способствуют выводу холестерина, тем самым предотвращая развитие атеросклероза и других сердечно-сосудистых заболеваний.

Таким образом, функциональные продукты питания – это не дань моде, а эффективное средство для восполнения дефицита витаминов, минералов, микроэлементов и поддержания организма в тонусе. В комплексе с регулярными физическими упражнениями и отказом от вредных привычек

они помогут предотвратить развитие множества заболеваний, укрепить иммунитет и избавиться от лишнего веса.

1.2 Мировое рынок функциональных продуктов

Развитие рынка функциональных продуктов питания обусловлено двумя взаимосвязанными причинами: усилиями производителей, старающихся выпускать продукцию, характеризующуюся рекомендуемыми достоинствами, и потребительским спросом на продукты, обладающие несомненными преимуществами и приносящие пользу здоровью.

За последние 10—20 лет в большинстве стран мира наблюдается устойчивое возрастающее производство и потребление функциональных продуктов питания. Анализ рынка потребления функциональных продуктов показывает ежегодный прирост на 5—40%, по отдельным видам их производства. Наиболее выражена эта тенденция в США, Канаде, Западной Европе, Японии, Австралии и других странах (рисунок 2).

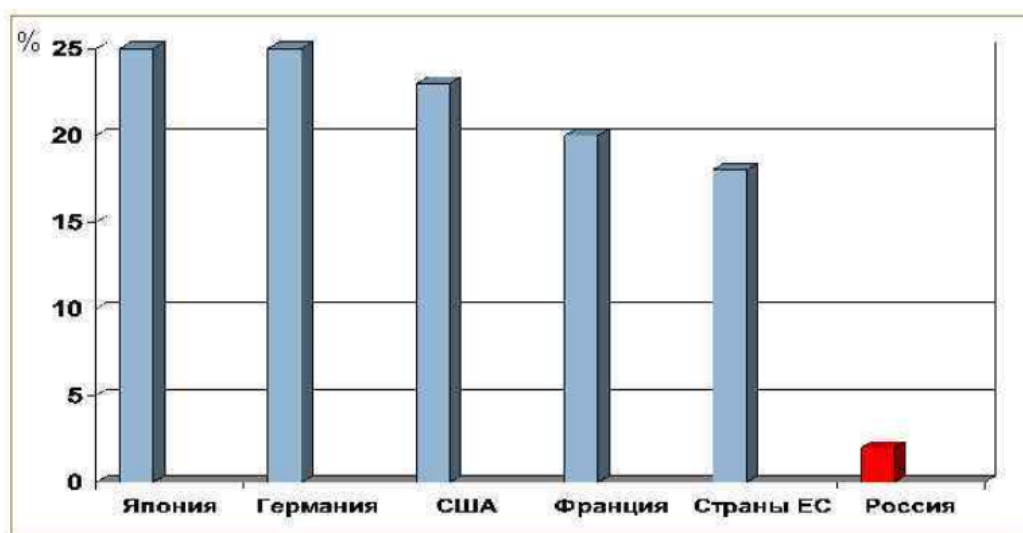


Рис.2. Доля стран по производству функциональной продукции в мире, %.

К настоящему времени известно более 100 тысяч наименований функциональных пищевых продуктов (в Японии это почти 50%, в США, Европе и Австралии — 20—30% от всех выпускаемых пищевых продуктов). Исследования рынка функциональных продуктов показывают, что в среднем в ближайшие 15—20 лет функциональные продукты составят 30% всего продовольственного рынка.

Мировой потребительский рынок функциональных пищевых продуктов формируется на 50—65% за счет молочных продуктов, на 9—10% — хлебобулочных изделий, на 3—5% — функциональными напитками, на 20—25% — другими пищевыми товарами.

В развитых странах формирование здорового образа жизни, в том числе за счет сбалансированного рациона питания, возведено в ранг государственной политики. В Японии, Англии, США, Германии, Франции и ряде других стран реализуются целевые национальные программы по оздоровлению населения путем разработки и организации производства пищевых компонентов, корректирующих биохимический состав продуктов питания массового потребления. В результате по экспертным оценкам 40–60% североамериканцев и японцев, а также около 32% жителей Западной Европы вместо традиционных лекарственных препаратов для укрепления и восстановления здоровья используют биологически активные добавки к пище и функциональные пищевые продукты.

В Финляндии на протяжении десятилетий успешно работает государственная программа "Рожь", направленная на увеличение потребления ржаного хлеба из муки грубого помола, что позволило поднять среднюю продолжительность жизни мужчин до 75, женщин – до 82 лет. Следует отметить, что в Японии внедрена система специализированных продуктов питания для укрепления здоровья (Food for Specified Health Use; FOSHU), по которой, разрешение на размещение информации о том или ином физиологическом эффекте от продукта выдается только после проведения исследований, подтверждающих этот эффект. Подобные системы функционируют в США и ЕЭС.

Из-за роста популярности и активного спроса на функциональные продукты к производству постепенно подключились лидеры рынка продуктов питания.

Так, Kellogg в 2017 году приобрел бизнес американской компании RXBAR за \$600 млн для производства белковых батончиков без глютена, сои

и сахаров. Комментируя сделку, представители Kellogg указали, что делают ставку на современных потребителей-миллениалов, которые следят за питанием. Помимо RXBAR, компания продолжает развивать и собственную линейку функциональных перекусов.

Конкурент Kellogg - компания General Mills - также осваивает линейку товаров better-for-you. Для этого игрок не покупает бизнесы сторонних компаний, а вкладывается в существующие бренды корпорации. Например, компания активно поддерживает развитие продуктов на основе гранолы под собственной маркой Fibre One. В последние годы General Mills занималась усовершенствованием рецептуры продуктов линейки, считая, что функциональные продукты должны быть одинаково полезными и вкусными.

Компания Cargill определяет категорию функциональных продуктов как процветающую на своем сайте и предлагает потребителям ингредиенты для производства таких товаров - например, сахарозаменители, специальные смеси, которые направлены на снижение холестерина в крови, гранолу и орехи для батончиков, формулы для спортивных напитков.

Coca-Cola постоянно выпускает варианты функциональных напитков на различных рынках мира. Одним из последних стал энергетический напиток на основе натурального кофеина, гуараны с добавлением витамина В. В официальном пресс-релизе компании отмечается, что компания вынуждена идти на разработку новых необычных форматов, так как продажи традиционных для Coca-Cola напитков снижается в последние годы.

О глобальной популярности тренда на функциональные продукты говорит и обратная тенденция - в секторе появляется много небольших стартапов, многие из которых привлекают значительные инвестиции от крупных игроков. Например, в Австралии компания Bubs заключила договор с крупнейшим мировым кооперативом Fonterra на производство функционального детского питания специально для детей с аллергией на коровье молоко.

II Обзор рынка функциональных продуктов в России

2.1 Производство функциональных продуктов в России

Рынок функционального питания с каждым годом стабильно растет не только во всем мире, но и в России. Так, по итогам 2019 года объем рынка функционального питания составил 269,1 млрд рублей (+11,8% к 2018 году). Всего за период с 2016 года рост составил 42% (рисунок 3).

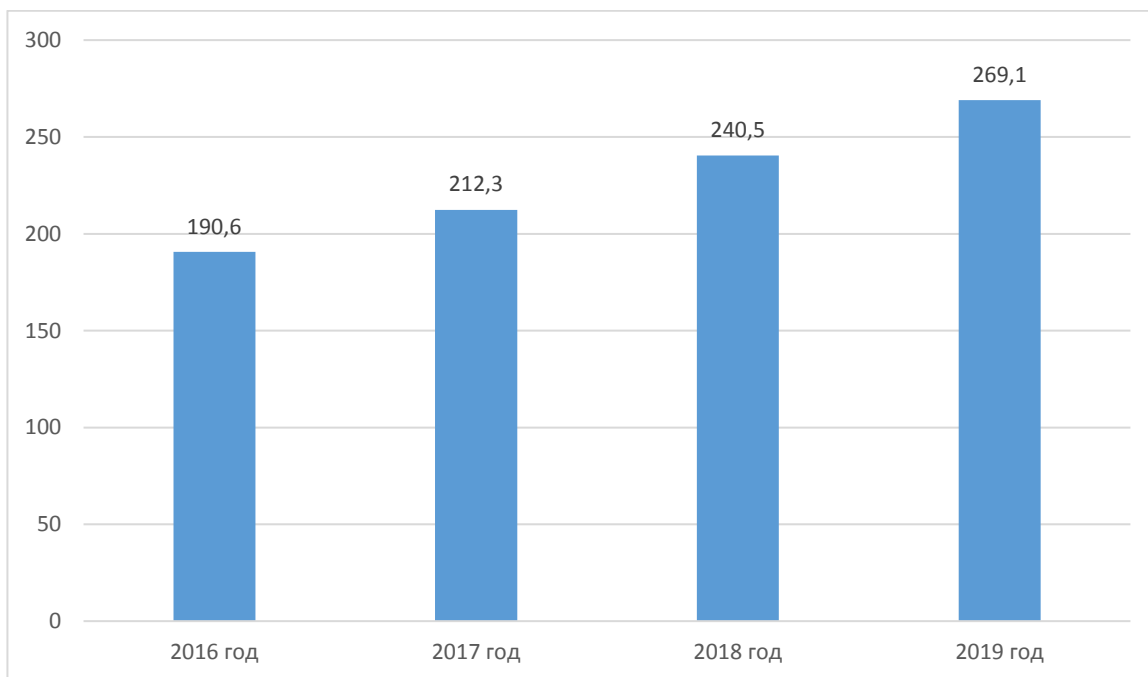


Рис.3. Объем рынка функциональной продукции в 2016-2019гг., млрд рублей.

Решением задачи оптимизации питания россиян для повышения качества жизни и профилактики алиментарно-зависимых неинфекционных заболеваний является включение в ежедневные рационы питания функциональных и специализированных пищевых продуктов, сохраняющих и улучшающие здоровье, а также снижающие риск развития заболеваний.

Следует отметить, что ежегодно общий объем производства функциональных и специализированных продуктов питания в мире ежегодно возрастает в среднем на 15–20%. В России, несмотря на наличие платежеспособного спроса, готовых технологических и производственных возможностей увеличения производства функциональных продуктов питания, объем рынка функциональных и специализированных пищевых продуктов значительно отстает от мирового уровня.

Вместе с тем, российский рынок функциональных продуктов питания на данный момент далеко не насыщен. При этом значительная часть организаций, занимающихся производством функциональных продуктов питания на территории Российской Федерации, являются подразделениями иностранных компаний. Для удовлетворения потребностей населения в Россию также импортируется необходимое количество функциональных продуктов питания.

На российском рынке представлены хлебобулочные изделия, напитки, готовые завтраки, кондитерские изделия, в том числе функциональные леденцы и жевательные резинки, но наибольший сегмент функциональных и специализированных продуктов питания составляют кисломолочные продукты (данные представлены в таблице 1).

Таблица 1

Производство функциональных продуктов по видам в 2017-2020гг., банок, тысяч).

		2017	2018	2019	2020
Соки из фруктов и овощей (банок)	РФ	1 069 456	1 151 587,96	1 107 572,69	1 126 920,62
	Центральный ФО	124 939	204 351,81	162 856,55	209 127,57
	Северо-Западный ФО	5 936	4 016,49	6 365,15	11 761,53
	Южный ФО	459 544	408 768,94	383 304,73	421 641,87
	Северо-Кавказский ФО	23 323	9 537,07	14 859,55	11 696,41
	Приволжский ФО	358 160	384 196,71	403 104,49	368 286,3
	Уральский ФО	10 994	12 631,94	8 660,13	2 956,33
	Сибирский ФО	80 958	85 655,52	78 620,39	80 218,33
	Дальневосточный ФО	5 601	42 429,47	49 801,69	21 232,26
Пюре и пасты овощные (банок)	РФ	624 178	532 172,35	661 279,92	788 562,85
	Центральный ФО	28 174	49 555,66	50 822,23	39 800,73

	Северо- Западный ФО	2 448	37,49	45,24	67,58
	Южный ФО	393 917	294 130,82	409 431,81	530 030,97
	Северо- Кавказский ФО	162 395	152 095,6	162 810,1	133 997,96
	Приволжский ФО	13 483	14 679,07	16 422	58 871,07
	Уральский ФО	1 202	574,07	613,6	474,45
	Сибирский ФО	14 843	8 354,58	10 777,76	13 645,1
	Дальневосточный ФО	7 716	12 745,06	10 357,18	11 675
Продукты кисломолочные (кроме творога и продуктов из творога) (тонн)	РФ	2 914 292	2 825 329	2 765 223,48	2 750 845,81
	Центральный ФО	1 169 158	1 157 606,54	1 171 197,73	1 114 682,45
	Северо- Западный ФО	276 291	257 765,01	244 261,31	254 460,97
	Южный ФО	263 777	246 946	239 706,26	236 137,4
	Северо- Кавказский ФО	112 278	112 216,36	92 328,55	91 002,29
	Приволжский ФО	540 928	502 707,17	486 105,52	508 718,28
	Уральский ФО	205 452	204 243,85	199 762,48	211 619,19
	Сибирский ФО	258 081	255 937,12	241 947,93	245 421,93
	Дальневосточный ФО	88 326	87 906,97	89 913,69	88 803,3
Йогурт (тонн)	РФ	790 192	794 533,82	820 036,81	809 548,92
	Центральный ФО	558 034	569 097,07	601 964,14	577 368,41
	Северо- Западный ФО	32 164	32 087,44	28 646,83	30 677,15
	Южный ФО	35 120	36 058,77	36 693,2	37 987,42
	Северо- Кавказский ФО	4 637	4 018,46	3 561,33	3 617,35
	Приволжский ФО	66 133	57 032,6	55 261,29	63 726,59

	Уральский ФО	30 847	32 604,48	32 593,43	34 669,37
	Сибирский ФО	46 693	46 706,58	43 140,08	43 193,1
	Дальневосточный ФО	16 565	16 928,4	18 176,51	18 309,53
Желе, муссы, кремы, суфле, кисели, коктейли на основе молока и молочных продуктов (тонн)	РФ	30 888	30 640,33	33 783,73	39 515,26
	Центральный ФО	4 376	7 165,57	5 601,28	5 331,73
	Северо- Западный ФО	7 763	9 285,92	9 782,71	11 626,8
	Южный ФО	5 970	3 256,17	3 276,36	3 269,96
	Приволжский ФО	1 181	1 596,21	2 514,37	2 535,93
	Уральский ФО	84	65,5	1 789,88	2 043,66
	Сибирский ФО	11 511	9 185,45	10 546,8	14 098,29
	Дальневосточный ФО	4	85,51	272,34	608,89
Изделия хлебобулочные специализированные, в том числе диетические, а также обогащенные микронутриентами (тонн)	РФ	89 838	122 749,02	116 530,6	115 744,49
	Центральный ФО	25 781	28 259,96	27 472,72	28 693,49
	Северо- Западный ФО	21 548	21 167,42	22 018,05	23 668,22
	Южный ФО	2 989	8 062,08	4 321,19	2 686,98
	Северо- Кавказский ФО	1 710	2 691,53	2 694,34	2 118,21
	Приволжский ФО	14 562	35 653,58	36 652,52	33 803,09
	Уральский ФО	5 340	8 172,77	7 434,55	8 913,61
	Сибирский ФО	16 208	16 956,31	9 464,55	9 260,65
	Дальневосточный ФО	1 698	1 785,36	6 472,68	6 600,22
Супы и бульоны сухие (тонн)	РФ	36 036	29 779,87	25 738,73	27 666,66
	Центральный ФО	29 001	20 511,68	16 536,37	18 024,67

	Северо- Западный ФО	35	40,24	30,3	2
	Южный ФО	1 915	893,45	710,87	752,17
	Приволжский ФО	4 893	4 915,36	5 409,67	5 293,38
	Уральский ФО	190	230,19	312,76	727,49
	Сибирский ФО	2	3 188,95	2 738,76	2 866,95
Каша сухие (тонн)	РФ	20 143	16 595,86	13 104,48	14 321,98
	Центральный ФО	7 870	3 810,5	468,79	981,3
	Северо- Западный ФО	9 011	10 014,48	10 347,98	10 757,31
	Южный ФО	1 932	1 361,65	1 031,92	1 231,2
	Приволжский ФО	335	342,98	328,37	370,2
	Уральский ФО	788	840,3	707,5	894,57
	Сибирский ФО	208	225,95	219,92	87,4

Становление этого сегмента рынка ещё только происходит и важно, чтобы рынок был чётко ориентирован на безопасные и качественные продукты, соответствующие законодательным нормам и последним достижениям науки.

2.2 Производители функциональных продуктов в России

В связи с тем, что потребители все больше заботятся о здоровье, и особое внимание уделяется здоровью кишечника, продукты, содержащие пробиотики и пребиотики, не теряют своей популярности. На этой волне в мире растет популярность обогащенных витаминами и волокнами молочных продуктов.

Например, "Молочный комбинат "Ставропольский" запустил в 2020 году линейку молочных коктейлей Active Milk с повышенным содержанием белка, витамином D3 и кальцием. Кроме того, половину сахара, утверждает производитель, заменили натуральным подсластителем стевия. В линейке представлены вкусы: кокос, клубника и дыня.

Компания "МИЛКОМ" (входит в "КОМОС ГРУПП") развивает линейку функциональных молочных продуктов Fitness Time Power, в ассортименте которой легкий 1%-ный биокефир, обогащенный пребиотиками и витаминами, натуральные питьевые йогурты, обогащенные белком, сывороточные напитки с соком, матча и витаминами, альбуминные творожки с коллагеном, протеиновое молоко.

Российские производители молочных изделий наравне с иностранными коллегами продолжают запускать продукцию, позиционируемую как высокобелковая.

Среди производителей новинок следует отметить "Горецкий пищевой комбинат", развивающий линейку кисломолочных обезжиренных напитков с высоким содержанием белка (30 г белка в стакане), с низким содержанием углеводов (в 100 г – 2,5 грамма углеводов) EXPONENTA HIGH-PRO. В 2020 году компания запустила третью линейку высокобелковых напитков – EXPONENTA BIO-SKYR. Продукт представляет собой натуральный, обогащенный пробиотиками кисломолочный напиток с высоким содержанием белка, густой консистенцией и без добавления сахара. Питьевой BIO-SKYR включает сразу три важные функциональные составляющие: сывороточные белки; бифидобактерии BB-12® и лактобактерии LGG®.

Под воздействием тренда на ЗОЖ, а также на фоне глобального движения по сокращению добавленного сахара в продуктах питания все больше производителей запускают новинки "со сниженным содержанием сахара" или вовсе без него, заменяя его на искусственные или натуральные подсластители, например, стевию. Так, "Данон Россия" расширила линейку кисломолочных напитков Actimel новыми вкусами "Клубника, яблоко, питахайя без сахара" и "Виноград, персик, ананас без сахара". Также Данон производит растительные напитки растительные йогурты и десерты под брендом Alpro обогащенные витаминами B1, B12 и D.

В 2016 году "Сады Придонья" вывели на российский рынок растительные альтернативы молочным продуктам с добавлением витаминов

группы В. Одним из наиболее популярных функциональных продуктов питания является спред, который содержит молочные и растительные или только растительные жиры. Сбалансированный жирнокислотный состав, отсутствие или минимальное количество холестерина и транс-изомеров, возможность обогащения функциональными пищевыми ингредиентами делают спред продуктом для здорового питания.

ГК"ЭФКО" на XVII Всероссийском конгрессе по вопросам нутрициологии и диетологии и II Бизнес-форуме "Развитие производства специализированной пищевой продукции – новый формат взаимодействия индустрии и медицины" презентовала продукты с заданным составом с использованием растительных масел и жиров. Рецептуры были разработаны в рамках комплексного плана научных исследований (КПНИ) ФИЦ "Питания и биотехнологий". Эксперты и гости мероприятий продегустировали хлебцы с увеличенным содержанием витаминов группы В и пищевыми волокнами, спред с витамином Е и фитостеринами, пасту с высоким содержанием белка и оптимальным сочетанием молочных и растительных белков, безмолочный напиток на основе овса и овсяных отрубей, которые могут быть рекомендованы людям, ведущим здоровый образ жизни и контролирующим свой вес. Компания расширила в 2020 году линейку молочных продуктов "Слобода" биоогуртами с клетчаткой, с семенами чиа и льна.

По словам заведующей лабораторией пищевых биотехнологий и специализированных продуктов "ФИЦ питания и биотехнологии" профессора Аллы Кочетковой, "продукты нового поколения с заданными качественными характеристиками предназначены для удовлетворения индивидуальных потребностей человека в пищевых веществах и энергии с учетом особенностей его метаболизма, пищевых предпочтений, а также прогностических рисков возможных нарушений состояния здоровья или развития заболеваний алиментарной природы. Таким источником незаменимых пищевых веществ могут выступать жировые продукты с заданным составом, обогащенные

жирорастворимыми витаминами, полиненасыщенными жирными кислотами, минеральными веществами и другими микронутриентами".

2.3 Потребление функциональных продуктов в России

Некоторые функциональные продукты разрабатывают для определенных групп потребителей с определенными физиологическими потребностями: молочные продукты без лактозы - для людей с непереносимостью, кондитерские изделия на основе заменителей сахара - для диабетиков. Однако большая часть продуктов направлена на всех покупателей, которые просто устали от традиционной линейки супермаркетов и ищут интересные и полезные варианты - например, мороженое без сахара или десерты со сниженной калорийностью.

В ходе исследования, проводимого аналитической компанией "Новые технологии", была рассмотрена динамика продаж категории "Функциональное питание" в федеральной торговой сети "Лента" за период с января 2019 года по август 2020 года.

Во всех группах (кроме "Продукты для выпечки") наблюдается устойчивый рост продаж. Особенно активно развивается группа "Биологически активные добавки": в 2019 году продано чуть более 1000 шт., а в 2020 году — более 1 млн шт. Это связано со значительным расширением ассортимента биологически активных добавок и категории функционального питания в целом (рисунок 4).

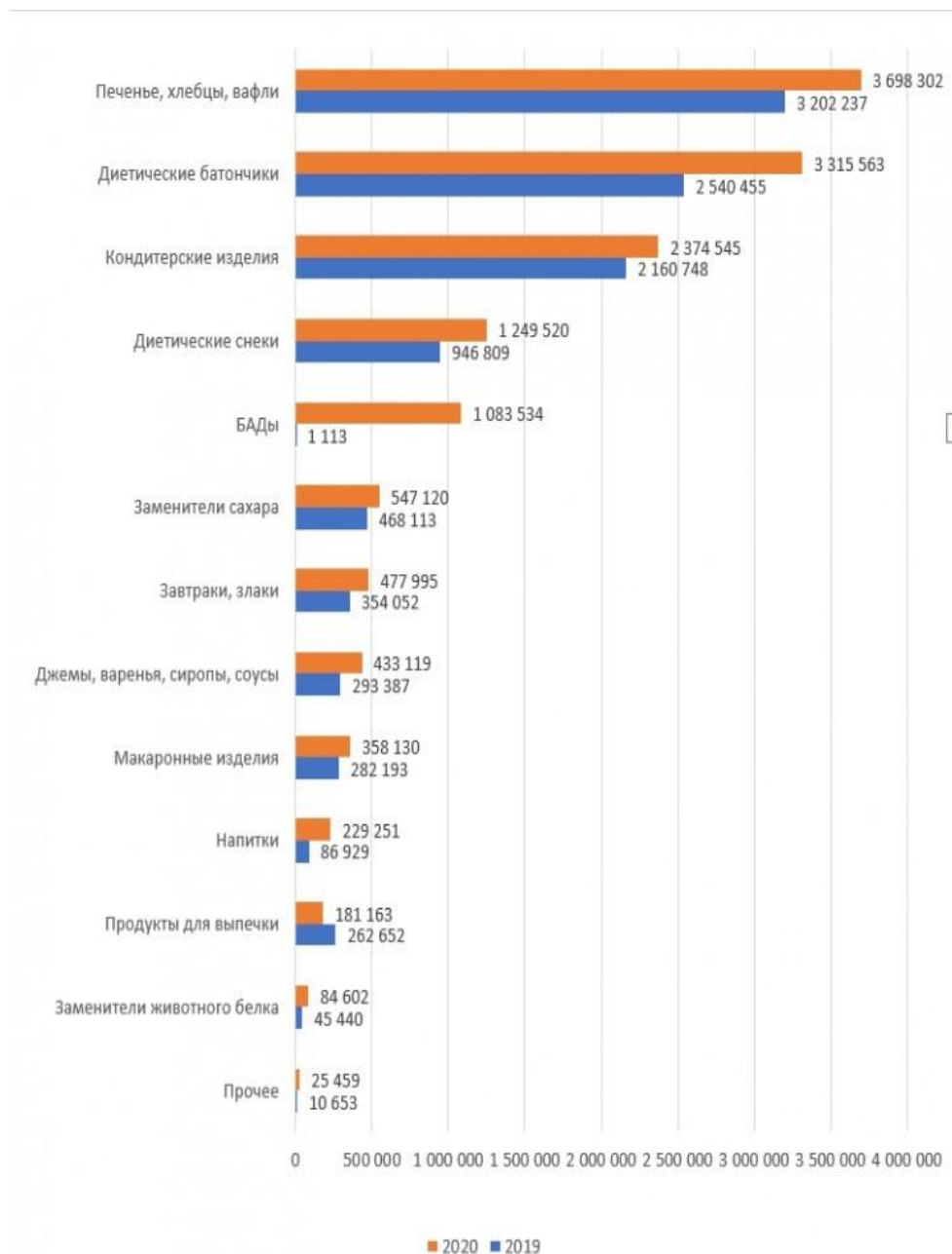


Рис.4. Продажи по группам продуктов в категории "Функциональное питание" в 2020 году (в шт.) в сравнении 2019 годом.

Федеральные торговые сети активно работают над расширением ассортиментной матрицы, расширяя количество представленных брендов, тем самым отвечая запросам потребителей и современным трендам (рисунок 5).

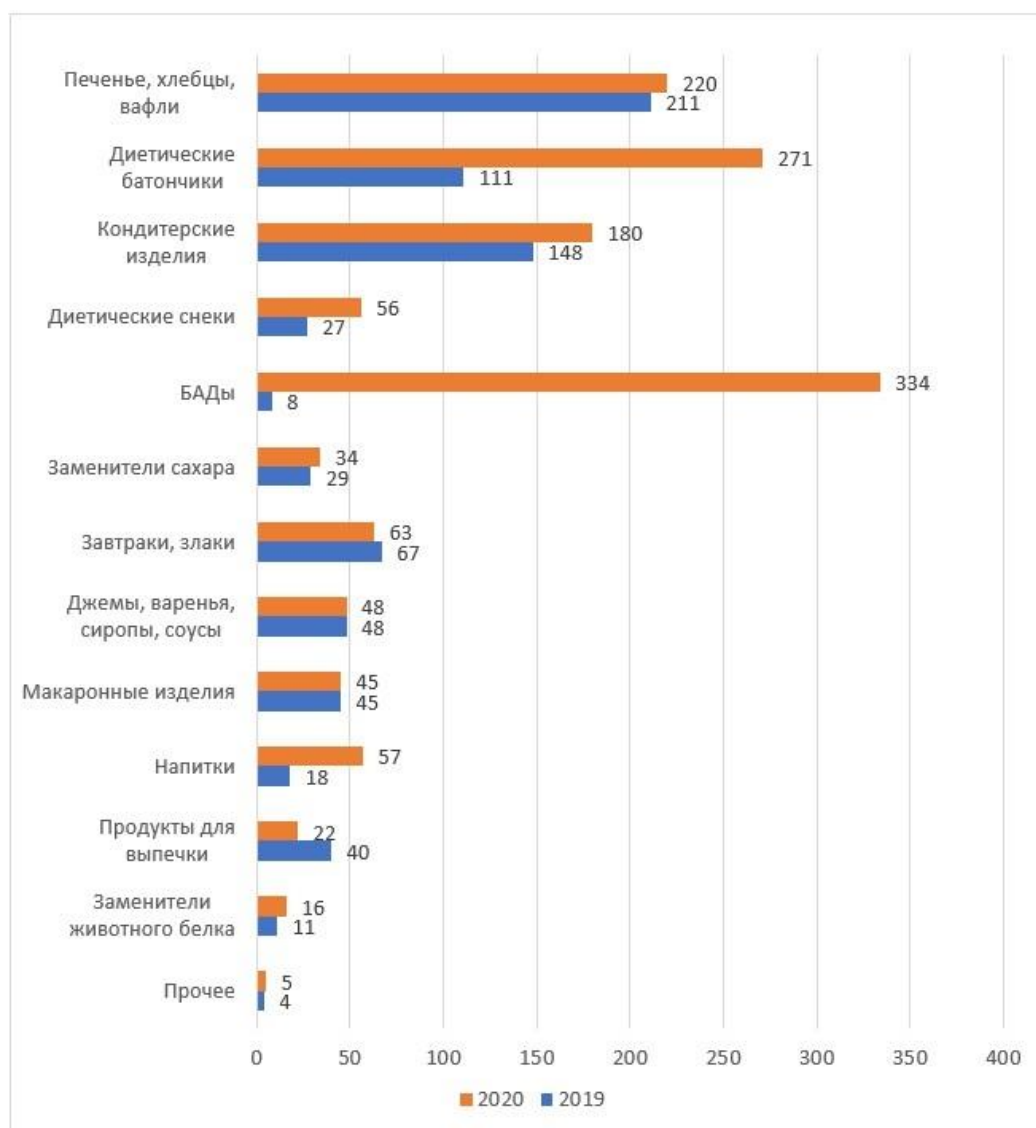


Рис. 5. Количество уникальных артикулов в категории "Функциональное питание" в 2020 году в сравнении с 2019 годом.

В ходе исследования было проанализировано и поведение потребителей в период самоизоляции (март-май 2020 года). В марте произошел значительный рост продаж. Безусловно, это связано в первую очередь с тем, что люди закупились впрок. Но при этом функциональное питание заняло в потребительской корзине важное место: эти продукты покупались с запасом как товары первой необходимости, наравне с гречкой и туалетной бумагой. Явной сезонности продаж по другим периодам не наблюдается (рисунок 6).



Рис.6. Продажи в категории "Функциональное питание" (в шт.) в 2020 году в сравнении с 2019 годом.

Если рассматривать топ-5 производителей в 2020 году, представленных в сети "Лента", мы увидим, что программа импортозамещения и поддержки отечественных производителей дает свои плоды — пять из пяти брендов принадлежит российским компаниям. Это Dr Korner, Bite, Bombbar, "Фрутилад", кондитерская фабрика "Пермская".



Рис.7. Топ-5 российских брендов, продаваемых в федеральной сети "Лента" в 2020 году.

Данные подтверждают наличие устойчивого тренда на функциональное питание, а потребители все больше отдают предпочтение этим продуктам.

В ближайшие годы интерес к функциональным продуктам питания будет только расти, а количество брендов — увеличиваться. При этом одним из основных факторов развития категории будет являться не только расширение ассортимента, но и новые научные разработки, публикация результатов исследований, сотрудничество с экспертами в области диетологии и представителями здравоохранения.

2.4 Производство функциональных продуктов в Белгородской области

Линейку функциональных и обогащенных дополнительными ингредиентами продуктов питания разрабатывают на базе научно-образовательного центра в Белгороде, (НИУ "БелГУ"). Ученые вуза уже получили два патента на соответствующую технологию и рецептуру и намерены и дальше развивать это направление.

Получены два патента на технологию производства и рецептуру повышающего иммунитет десерта с наноструктурированными добавками. В рамках работы НОЦ будет разработана линейка функциональных продуктов с разными добавками, что позволит производить десерты не только с разными вкусами, но и с разными свойствами, влияющими на организм."

Первый патент позволит увеличить биологическую ценность продукта на основе смоквы за счет добавления в ее состав сухого экстракта эхинацеи, который богат железом, кальцием, селеном, кремнием, что поможет в профилактике болезней ЖКТ и онкологии. Второй патент ученые вуза совместно с профессором Александром Кролевцом из Регионального открытого социального института Курска получили на технологию изготовления десертов с добавлением без ущерба для вкуса аралии маньчжурской - растения, которое помогает усилить выносливость, повысить физическую активность и иммунитет.

Кроме того, разработанная учеными технология в отличие от традиционных не требует добавления сахара. Это позволит употреблять функциональные продукты питания людям, которые страдают от сахарного диабета, болезней обмена веществ и эндокринных заболеваний.