

Г.І. Дюкарева, канд. техн. наук, проф. (*ХДУХТ, Харків*)
С.А. Вольянська, асп. (*ХДУХТ, Харків*)

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ПРОБІОТИЧНИХ КУЛЬТУР У ВИРОБНИЦТВІ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

У сучасному світі кондитерські вироби є продуктами щоденного споживання. Тому для вітчизняних виробників створення високоефективних виробництв, підвищення споживчих властивостей, харчової цінності, вдосконалення структури, розширення асортименту, одержання стабільних за органолептичними, структурно-механічними та фізико-хімічними показниками продуктів функціонального призначення є на сьогодні задачею актуальною і своєчасною.

Підвищення попиту на продукцію, яка відповідає вимогам швидкого та здорового харчування, диктує сучасні тенденції розвитку продовольчого ринку і, відповідно, орієнтири виробникам окремих галузей виробництва харчових продуктів. Через що виникає необхідність розробки нових продуктів харчування оздоровчого та функціонального призначення.

Перспективним напрямом розширення асортименту кондитерських виробів для дієтичного і лікувально-профілактичного харчування є їх розробка з використанням пробіотичних культур. За даними медиків, різні форми дисбактеріозу зустрічається у 90% населення України. Основним проявом захворювання є зниження кількості облігатної мікрофлори (біфідо, лактобактерій) при одночасному збільшенні умовно-патогенних видів, що призводять до розвитку метаболічних і імунологічних порушень, а також шлунково-кишковому розладів.

Через те, що біфідобактерії відповідальні за здоров'я і виконують ряд важливих функцій в організмі людини, доцільно включати їх до складу нових кондитерських виробів функціонального призначення.

Стабільність української кондитерської галузі сьогодні забезпечують дев'ять підприємств, такі як «Рошен», «КОНТІ», «АВК», «Крафт Фудз Україна», «Полтавакондитер», КФ «Світоч», «Житомирські ласощі», корпорація «Бісквіт шоколад» та «Черкаська БФ» і виробляють до 72% загального обсягу продукції.

Економічна криза різко знизила обсяги споживання солодкого всередин країни. В результаті кондитерський ринок обвалився майже в півтора рази. Деяким виробникам криза зіграла на руку: виробник «Бісквіт-Шоколад» (Харків) із часткою ринку 7,9% ринку піднявся на

другу позицію з четвертої. Фабрика «Житомирські ласощі» з часткою ринку 2,1% стала десятою в рейтингу українських виробників.

У 2016 році зниження обсягів виробництва відбулося майже за всіма товарними позиціями. Але найсильніше – у сегменті «Шоколад і продукти, щомістять какао»: падіння склало 6,2%. За сім місяців 2017 року майже на 8% підскачили обсяги виробництва солодкого печива. Шоколад додав 2%. Але в той же час збереглася тенденція зниження виробництва в сегменті «Цукрові кондитерські вироби без какао» – мінус 4,2%.

Одночасно зі зниженням частки імпорту зросла вартість сировини. А це, у свою чергу, не дозволило вирішити головну проблему – насичення внутрішнього ринку дешевою продукцією. Проте за підсумками першого півріччя експорт кондитерки збільшився на 11%. Серед основних споживачів нашої продукції – Казахстан, Білорусь, Молдова, Туркменістан, Азербайджан.

У Євросоюзі продукція українських кондитерів найбільшою популярністю користується в Польщі і Литві. Тут темпи зростання експорту становили в першому півріччі 120% і 60% відповідно. Причому, поляки стали третіми за обсягом поставок українських солодощів. Наростає збут продукції до США, Іраку і Монголії. За даними Держстату експорт цукру і кондитерських виробів з нього склав 297,2 млн дол. Ще близько 100 млн дол. принесли продажі на зовнішніх ринках какао і продуктів з нього. За різними оцінками, Україна взмозі наростити експорт в країни ЄС до 450 млн дол.

Таким чином, можна зробити висновок що в даний час в кондитерській промисловості України майже відсутні вироби з використанням пробіотиків, що містять корисні лактобактерії, які нормалізують склад мікрофлори кишечника.

Також доведено позитивний вплив пробіотиків на роботу нервової системи і формування кісткової тканини. При цьому в європейських країнах і в США пробіотики вже активно використовуються і в кондитерській промисловості – для виготовлення шоколаду, мармеладу та інших солодощів. Серед зарубіжних розробок зустрічається шоколад, збагачений пробіотичними мікроорганізмами. Його виробництво впроваджено компанією BarryCallebaut спільно з Lallemand. Проведений аналіз показав перспективність використання пробіотиків, як основних функціональних інгредієнтів у виробництві кондитерських виробів, які дозволяють віднести таку продукцію до продуктів здорового харчування.