

**Радостева Э. М., Калачева Т. В.**  
*кафедра маркетинга ФГБОУ ВПО  
«Пермский государственный национальный  
исследовательский университет»  
ksenia--27@yandex.ru*

## **Перспективы развития рынка функциональных продуктов питания**

### **Аннотация**

В статье определены тенденции выбора населением Пермского края продуктов питания; выявлены основные принципы создания и производства функциональных продуктов питания; определены основные приемы превращения пищевого продукта в функциональный.

**Ключевые слова:** Продовольственное обеспечение, функциональные продукты питания, функциональные пищевые ингредиенты.

**RePEc:** M30, L66, Q18

**УДК:** 338.432

**Radosteva E., Kalacheva T.**

*Perm State National Research University,*

*marketing department*

*ksenia--27@yandex.ru*

## **Prospects of development of the market of functional food**

### **Abstract**

In article choice tendencies are defined by the population of Perm Krai of food; the basic principles of creation and production of functional food are revealed; the main receptions of transformation of foodstuff in the functional are defined.

**Keywords:** Food supply, functional food, functional food ingredients.

**RePEc:** M30, L66, Q18

**УДК:** 338.432

УДК 338.432

**Радостева Э. М., Калачева Т. В.**

*кафедра маркетинга ФГБОУ ВПО*

*«Пермский государственный национальный*

*исследовательский университет»*

*ksenia--27@yandex.ru*

## **Перспективы развития рынка функциональных продуктов питания**

**Radosteva E., Kalacheva T.**

*Perm State National Research University,*

*marketing department*

*ksenia--27@yandex.ru*

## **Prospects of development of the market of functional food**

В современных условиях в продовольственном обеспечении населения необходима разработка стратегии инновационного развития. На сегодняшний день такая стратегия должна способствовать развитию производства пищевых продуктов, обладающих профилактическими и лечущими свойствами, что обеспечит ориентацию населения на здоровое питание.

В настоящее время формирование и распространение культуры потребления продуктов питания находится под влиянием тенденций выбора населением здорового образа жизни и правильного питания. При этом 90 % всех потребителей считают, что питание играет ключевую роль в профилактике заболеваний, а 40 % из них уже употребляют в пищу обогащенные продукты питания для поддержания здоровья. Поэтому производители продовольствия все чаще стремятся удовлетворить эту потребность населения и предлагают потребителю функциональные продукты питания (ФПП) с про- и

пребиотическими свойствами. Это продукты питания, предназначенные для систематического употребления в составе пищевых рационов с целью снижения риска развития заболеваний, связанных с питанием, сохранения и улучшения здоровья за счет наличия в их составе физиологически функциональных пищевых ингредиентов.

Функциональные пищевые ингредиенты представляют собой концентраты натуральных или идентичных натуральным биологически активных веществ, предназначенных для введения в состав пищевых продуктов с целью обогащения рациона питания человека отдельными биологически активными веществами или их комплексами. Функциональные продукты питания используются как дополнительный источник пищевых и биологически активных веществ для оптимизации углеводного, жирового, белкового, витаминного и других видов обмена веществ при различных функциональных состояниях, для нормализации и улучшения функционального состояния органов и систем организма человека. Функциональные продукты используются в питании для повышения адаптационных возможностей организма, для профилактики различных заболеваний.

На основании проведенных маркетинговых исследований на продовольственном рынке Пермского края, целью которых являлось выявление потребности потребителей в натуральных и полезных свойствах продуктов, было установлено, что здоровый образ жизни ведут 53,9% опрошенных, 32,3% респондентов считают «обратное» и 13,8% затруднились ответить. При этом о существовании функциональных продуктов знают 46% опрошенных потребителей и употребляют их, 20 % покупателей не знают и 34% респондентов слышали, но недостаточно (рис. 1). Получать более полную и объективную информацию о полезных свойствах продуктов питания хотело бы – 75% респондентов. Данную информацию опрошенные предпочитают получать: на упаковке -67%; в СМИ – 25%; другое – 8% .

В настоящее время в Пермском крае осуществляется производство

обогащенных продуктов питания: хлеба (йодом, отрубями, витаминными премиксами), молочной продукции (лактоза, бифидобактерии), безалкогольных витаминизированных напитков (йод, калий, фтор); растительно-жировых спредов с витамином «А»; завтраков готовых зерновых, обогащённых витамином «С» и витаминными премиксами; карамели, обогащенной витамином «С». Промышленный выпуск йодированной соли на территории Пермского края осуществляет ОАО «Сильвинит» г. Соликамск. В тоже время, ряд необходимых видов профилактического продовольствия не производится вообще.

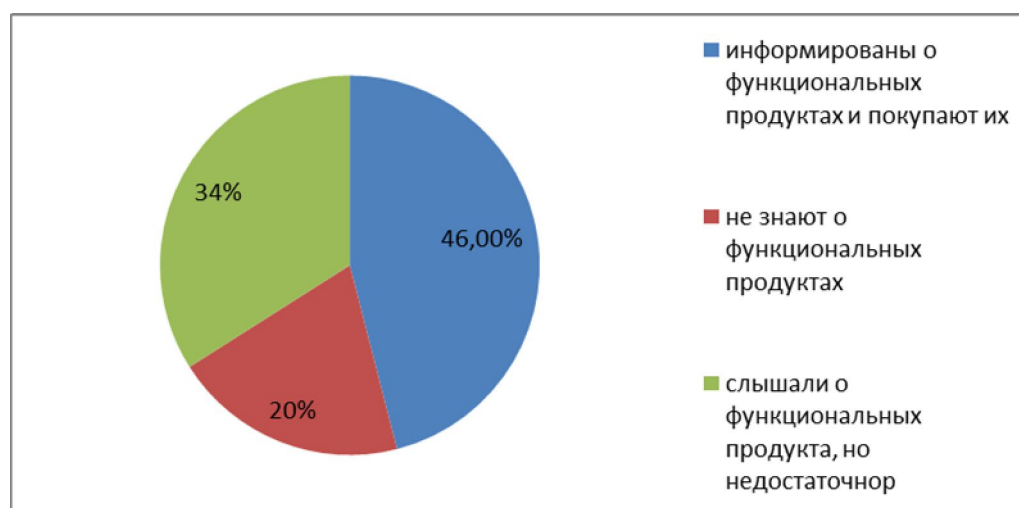


Рис. 1. Информированность потребителей о функциональных продуктах питания

Успех производства и потребления функциональных продуктов питания зависит от пропаганды здорового питания, здорового образа жизни и продвижении продукта.

Впервые в мире использовать продукты питания, обогащенные микро- и макроэлементами и веществами эндогенного происхождения предложил Лайнус Полинг, дважды лауреат Нобелевской премии. Первоначально основными ингредиентами для производства таких продуктов питания были молочнокислые бактерии и бифидобактерии, которые добавлялись в молочные продукты. Первым функциональным продуктом в мире, специально разработанным для сохранения и восстановления здоровья человека, был

выпущен в Японии в 1955 году. Это был лактосодержащий кисломолочный продукт, который появился на рынке под лозунгом «хорошая микрофлора кишечника обеспечивает здоровый организм». Широкое и массовое распространение функциональные продукты получили в Японии, Южной Корее, Китае, Германии и США. В этих странах в соответствии с рекомендациями национальных Министерств здравоохранения, функциональные продукты маркируются специальными логотипами.

В нашей стране впервые начал пропагандировать фармакологические свойства пищевых продуктов академик Покровский А.А. В 2004 году в России были изданы Методические рекомендации, утвержденные Главным санитарным врачом РФ, в которых приведены оптимальные величины рационального потребления пищевых и биологически активных веществ (витамины, макро- и микроэлементы, антиоксиданты, биофлавоноиды и др.).

Продукт можно считать функциональным, если содержание в нем функционального ингредиента (ФИ) находится в пределах 10-50 % средней суточной потребности, определенной формулой сбалансированного питания.[1]

При разработке функциональных продуктов питания необходимо соблюдать следующие принципы:

1) для обогащения продуктов питания в первую очередь используются те ингредиенты, дефицит которых реально имеет место, широко распространен и опасен для здоровья; для Пермского края это витамины С, группы В, минеральные вещества, такие как йод, железо и кальций;

2) выбор конкретного функционального ингредиента осуществляется с учетом его совместимости с компонентами пищевого продукта, предназначенного для обогащения, а также совместимости его с другими функциональными ингредиентами;

3) добавлять функциональные ингредиенты следует прежде всего в продукты массового потребления, доступные для всех групп детского и взрослого питания и регулярно используемые в повседневном питании, с

учетом рецептурного состава и агрегатного состояния пищевых систем, предназначенных для обогащения;

4) введение функционального компонента в пищевые продукты не должно ухудшать потребительские свойства продукта;

5) должно быть обеспечено сохранение нативных свойств, включая биологическую активность, добавок в процессе кулинарной обработки и хранения продукта;

6) в результате введения в рецептуру добавок должно быть достигнуто улучшение потребительского качества продукции.

При изготовлении функциональных продуктов питания различают два основных приема превращения пищевого продукта в функциональный:

1. Обогащение продуктов нутриентами в процессе его производства.
2. Прижизненная модификация сырья.

Первый прием (обогащение продукта нутриентами в процессе его производства) является наиболее распространенным и основывается на модификации традиционных продуктов. Он позволяет повысить содержание полезных ингредиентов в продукте до физиологически значимого уровня, равного 10-50 % от средней суточной потребности.

В зависимости от количества вносимого функционального ингредиента в обогащаемые продукты возможно: во-первых, восстановление функционального ингредиента частично и полностью потерянного в процессе технологической обработки до исходного содержания (при этом продукт может быть отнесен к группе функциональных, если восстановленный уровень функционального ингредиента обеспечивает не менее 15 % его средней суточной потребности); во-вторых, обогащение, то есть введение в состав продукта функционального ингредиента в количестве, превышающем обычный уровень его содержания в исходном сырье.

Второй прием (прижизненная модификация сырья) менее распространен и предполагает получение сырья с заданным компонентным составом.

Например, прижизненная модификация жирнокислотного состава мяса с целью повышения содержания в нем ненасыщенных жирных кислот. В этом случае модификация предполагает длительное скармливание животным кормов, обогащенных растительным жировым компонентом, в частности соевым шротом, растительными маслами с высоким содержанием полиненасыщенных жирных кислот. Другой пример модификации свойств мяса птицы, кроликов и скота - скармливание им сырья, обогащенного селеном,  $\alpha$ -токоферолом. [2]

Для того чтобы признать вновь разработанные продукты питания функциональными, необходимо доказать их полезность, то есть выполнить медико-биологическую оценку, целью которой является:

подтверждение физиологической ценности продукта как продукта функционального питания;

идентификация вводимых добавок с определенной биологической активностью, то есть определение химической природы, содержания и т.д.;

проведение медико-биологической оценки продуктов для функционального питания, в частности на безвредность, то есть отсутствие прямого или побочного вредного влияния, аллергического действия.

В целом общая схема создания функциональных продуктов питания представлена на рисунке 2.

Таким образом, производство функциональных продуктов питания является долгосрочной тенденцией, при этом при создании функциональных продуктов необходимо осуществлять выбор и обоснование пищевых основ (продуктов) и функциональных ингредиентов с учетом совокупности потребительских свойств и целевого физиологического воздействия создаваемого продукта. Производство данных видов пищевых продуктов будет способствовать не только сокращению риска возникновения заболеваний и их профилактике, но и позволит местным товаропроизводителям занять свою нишу на новом рынке функциональных пищевых продуктов и в дальнейшем выйти на рынки соседних регионов.



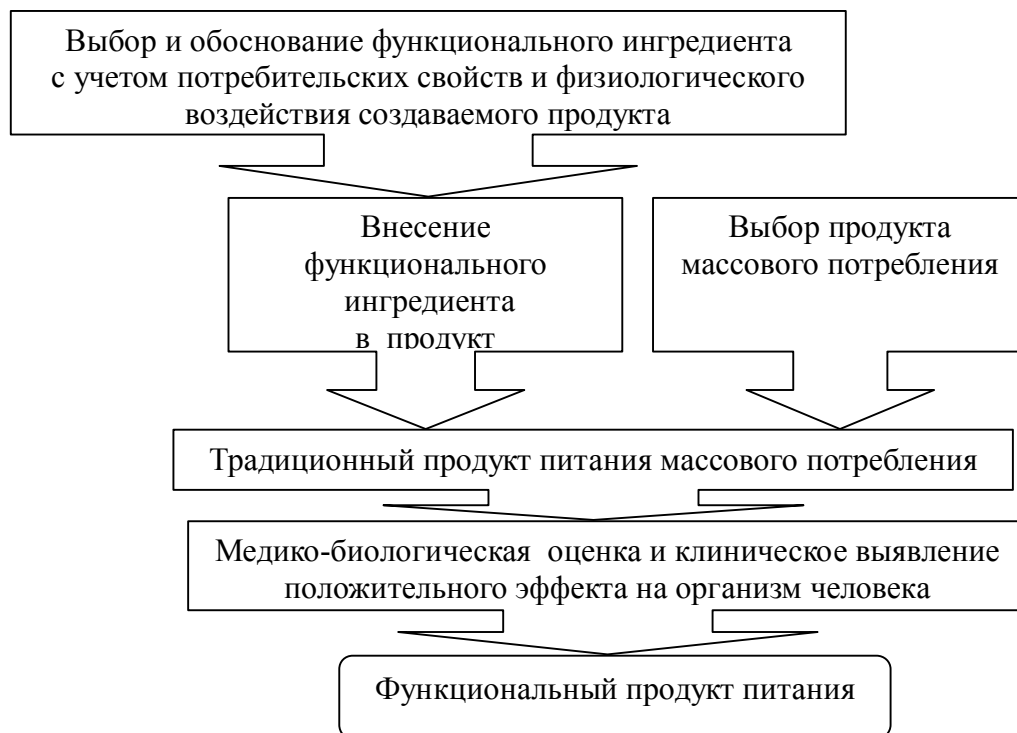


Рис. 2. Создание функционального продукта питания

Развитие производства функциональных продуктов принесет как социальный эффект, связанный с поддержанием и укреплением здоровья населения региона путем его обеспечения функциональными пищевыми продуктами, так и экономический эффект, который будет выражаться в увеличении объемов выпуска, повышении производительности труда, экономии средств фонда социального страхования за счет сокращения заболеваемости.[5]

### Библиография:

1. Методические рекомендации МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации»
2. Пьянкова К. Концептуальные основы программной политики в сфере повышения качества и безопасности продовольствия // Международный сельскохозяйственный журнал. 2011. № 5. С. 41-42.
3. Спиричев В.Б. Обогащение пищевых продуктов микронутриентами:

научные подходы и практические решения // Пищевая промышленность. 2003. № 3. С. 10-165.

4. Шатнюк Л.Н. Пищевые ингредиенты в создании продуктов здорового питания // Пищевые ингредиенты. Сырье и добавки. 2005. № 2. С. 18-22.

5. Шендеров Б.А. Медицинская микробная экология и функциональное питание. Т. III: Пробиотики и функциональное питание. М.: Изд-во «Грант». 2001. 288 с.

## **References:**

Methodical recommendations Mr 2.3.1.2432-08 «Norms of physiological needs for energy and nutrients for various groups of population of the Russian Federation»

P'yankova K. (2011) Conceptual Foundations of program policy in improving the quality and safety of food. International agricultural journal 5, 41-42.

Spirichev V.B. (2003) Food fortification with micronutrients: scientific approaches and practical solutions. The food industry 3, 10-165.

Shatnyuk L.N. (2005) Food ingredients in the creation of healthy foods. Food ingredients. Raw materials and additives 2, 18-22.

Shenderov B.A. (2001) Medical microbial ecology and functional nutrition. So III: Probiotics and functional nutrition. Publishing house «Grant».