

УДК 339.13

ФУНКЦИОНАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ КАК ИННОВАЦИОННОЕ РАЗВИТИЕ РЫНКА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Попова Л.В. Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики, г. Санкт-Петербург

Научный руководитель – к.э.н., доцент, Павлова Е.А.

Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики, г. Санкт-Петербург

Аннотация. Работа посвящена изучению развития рынка функциональных продуктов в современных условиях развития РФ с целью выведения отечественного рынка продуктов питания на новый уровень. Представлены исследования тенденций увеличения спроса и предложения функциональных продуктов за последние годы, раскрыты положительные стороны этого направления пищевой промышленности, проанализирован уровень заинтересованности покупателей в данном сегменте продуктов питания.

Введение. Современное столетие каждый день наполняет новыми открытиями и созданием инновационных технологий. Человечество переходит в эпоху трансформатизации и автоматизации практически всех окружающих элементов. Не исключением становится и продовольственная индустрия. Все чаще выбор ежедневного рациона современного человека включает перекус на бегу снеками и фаст-фудами, оставляющими негативные следы на состоянии организма. Исследование, проводимые медицинскими специалистами, показывают, что за последние годы у населения страны заметно снизился уровень потребления пищевых источников энергии и белка (особенно заметна тенденция снижения у граждан в возрасте от 20 до 35 лет и лиц, имеющих низкий ежемесячный доход). Одновременно выявлено увеличение количества граждан, страдающих ожирением, заболеваниями сердечной недостаточности, что является признаками нарушения обмена веществ. Сократился и средний возраст продолжительности жизни. Отмечается, что за последние годы продолжительность жизни мужчин составляет 68,5 лет, а для женщин - 78,5 лет. Увеличилось число заболеваний у старшего поколения, предпосылки, зарождения которых формируются на протяжении всей жизни (сердечно-сосудистые заболевания, опухоли, инсульты, сахарный диабет, остеопороз, болезнь Паркинсона, болезни мозга и нервной системы и др.).

Подобные заболевания во многом связаны с несбалансированным питанием и пристрастий отдельного индивида в еде, которые в совокупности с вредными привычками, наследственными предрасположенностями и экологией приводят к их появлению. Основной причиной можно назвать состав продуктов и водящий в их набор количество факторов риска. Холестерин, повышенное потребление глюкозы, жиров, канцерогенов и др. элементы в избыточном количестве способны нарушить равновесие в организме. А как же известные природные «здоровые» ингредиенты пищи? Безусловно, они являются основными тормозящими аспектами развития или облегчения течения заболеваний, но не в единичном употреблении, а в целом комплексе правильного рациона питания. Именно исходя из представленных мыслей, в науке сформировалось мнение о пользе введения нового направления продуктов питания - концепция функционального питания.

Основная часть. Для решения выявленных проблем по исследуемой теме был осуществлен анализ увеличения количества возникновения заболеваний у граждан страны, связанных с нарушением рациона питания, выявлены основные преимущества функционального питания, исследованы основные продукты питания функционального назначения, наиболее распространенные среди потребителей, проанализирован спрос на продукты особого назначения в период пандемии коронавируса, выявлен активный рост функциональных

продуктов на рынке продовольствия страны, представлены возможности наращивания потенциала производства функциональных продуктов, выявлены лидеры производства и реализации конкурентной продукции данного типа.

Выводы. Функциональное питание считается новым классом продуктов питания будущего. Теперь потребители все чаще выбирают продукты питания, а также напитки, имеющие конкретные здоровые ингредиенты. Сегодня потребители используют или стремятся к употреблению большего количества белка, витамина D, кальция, зерновых, антиоксидантов и пробиотиков. Люди готовы пробовать новые ферментированные продукты, содержащие в составе комбучу, кокосовую воду, семена годжи, куркуму, черный чеснок, фрукты дракона и т.д. т.к. количество полезных веществ в таких компонентах превышает стандартный набор комплексного приема медикаментозных препаратов. Таким образом, в ближайшие годы интерес к функциональным продуктам питания не остановится на своем развитии, а будет двигаться далее, а количество брендов будет увеличиваться. При этом одним из основных факторов развития будет не только расширение ассортимента, но создание новых разработок, сотрудничество с медицинской сферой, увеличение преимущественных факторов данной категории товаров.

Попова Л.В. (автор)

Подпись

Павлова Е.А. (научный руководитель)

Подпись