

ОСНОВНІ ТРЕНДИ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

В. Ю. ТКАЧЕНКО

Державний Біотехнологічний університет

У сучасному світі харчова промисловість пізнає суттєві зміни, зумовлених зростаючим інтересом споживачів до здорового харчування, сталого виробництва та інноваційних технологій. Основні тенденції, які запускають розвиток галузі, новітні вимоги ринку та відображення на підвищення якості продукції, зниження її негативного впливу на навколишнє середовище та задоволення потреб споживачів.

Першим ключовим трендом є зростання попиту на продукти з натуральними продуктами та без штучних добавок. Сучасні споживачі прагнуть зменшити споживання продуктів з хімічними консервантами, барвниками та підсолоджувачами. Це стимулює виробників переходити на природні компоненти та технології збереження, які можуть продовжити термін придатності без шкоди для якості [1].

Другий важливий напрямок – впровадження сталих практик. Виробники зосереджуються на зниженні відходів та викидів, зменшенні використання пластику, а також на переробці пакувальних матеріалів. Зростає популярність локальних споживачів та відповідних ланцюгів постачання, що знижують вуглецевий слід продукції [2]. Крім того, споживачі джерела очікують від брендів відкритості та прозорості щодо виробництва сировини.

Третій тренд, що набирає обертів, – персоналізація харчування. За допомогою інноваційних технологій, таких як генетичне тестування та аналіз мікробіому, компанії можуть пропонувати індивідуальні рішення для харчування, які враховують особливості всіх речей [3]. Це особливо актуально для людей з алергією, непереносимістю певних продуктів чи особливими дієтичними потребами.

Ще один значущий аспект – розвиток альтернативних джерел білка. Зростає попит на продукти рослинного походження, штучне м'ясо та морепродукти, вироблені за допомогою культивованих клітин. Це зменшує тиск на природні ресурси та відповідає екологічним очікуванням споживачів [4].

Нарешті, цифровізація та автоматизація виробничих процесів є елементом трансформації харчової промисловості. Впровадження технологій Інтернету речей (IoT), штучного інтелекту та блокчейн-технологій дозволяє контролювати якість продукції на всіх етапах виробництва, підвищуючи бездефективність і забезпечуючи пеку харчових продуктів [5].

Таблиця 1 – Основні тренди харчової промисловості

Тренд	Опис
Натуральність	Використання природних компонентів без штучних добавок
Сталість	Зменшення відходів, переробка матеріалів та зниження використання пластику
Персоналізація	Індивідуальні рішення для харчування на основі аналізу ДНК та мікробіому
Альтернативний білок	Рослинне м'ясо, морепродукти на основі культивованих клітин
Цифровізація	Використання IoT, AI, блокчейн для контролю якості та безпеки

Однією з важливих тенденцій залишається здорова їжа та функціональні продукти. Попит на продукти, які не тільки задовольняють базові харчові потреби, а й забезпечують додаткову допомогу для здоров'я, зростає. До складу входять продукти, збагачені пробіотиками, вітамінами, мінералами,

антиоксидантами та іншими речовинами, що підтримують імунну систему, покращують роботу травної системи та сприяють загальному оздоровленню речовин [6]. Це показує тенденцію споживачів до проактивного підходу у турботі про здоров'я, однак, за даними останніх досліджень, близько 65% покупців надають перевагу продуктам з додатковими функціональними властивостями.

Окремий тренд, який також набуває популярності, — це безвідхідне виробництво. Підхід до нульових відходів забезпечує повне використання сировини, коли залишки від виробництва одних продуктів перетворюються на інші. Наприклад, кістки тварин можуть використовуватися для виготовлення бульйонів або колагенових добавок, а побічні продукти переробки рослин — для створення органічних добрив [7]. Такий підхід підтримує концепцію циркулярної економіки, зменшуючи кількість відходів та зменшуючи екологічний вплив галузі.

Ще один тренд — харчова прозорість, коли споживачі отримують інформацію про кожен етап виробництва продукції. Це реалізується за допомогою QR-кодів на упаковці, що дозволяє відстежити історію продукту: від місця виробництва сировини до виробничих процесів. Така практика досягне рівня довіри до бренду та забезпечує більшу прозорість [8].

Також особливе місце займає розвиток передових технологій у вирощуванні та зберіганні продуктів. Застосування вертикальних ферм, гідропоніки та аеропоніки дозволяє вирощувати продукцію в контрольованих умовах, зменшуючи залежність від сезонності та погодних умов. Це сприяє підвищенню ефективності аграрного виробництва та забезпечує стабільний рівень постачання продукції протягом усього року [9].

Нарешті, харчова промисловість активно розвиває нові підходи до підвищення смакових характеристик продукції без використання штучних підсилювачів смаку. У цьому напрямку виробники звертаються до природних методів, таких як ферментація, зменшення обробки та впровадження натуральних смакових екстрактів. Це дозволяє зберегти смак, аромат і текстуру продукту, при цьому задовольняючи попит на більш природні та автентичні продукти [10].

Розвиток онлайн-торгівлі та цифрових платформ також суттєво змінює харчову індустрію. Зростання запиту на онлайн-покупку продуктів харчування та готових страв пропонує нові платформи для її доставки, що забезпечують споживачам зручність та доступ до більшого асортименту продукції. Після пандемії COVID-19 онлайн-продажі у світі зросли на 30%, і все більше компаній інвестують у розробку мобільних додатків, які дозволяють клієнтам обирати продукти на основі індивідуальних подобань та потреб [11].

Ще один актуальний напрямок — зменшення вмісту цукру, солі та жирів у продуктах. З огляду на збільшення кількості таких захворювань, як діабет та ожиріння, регуляторні органи багатьох країн зобов'язують виробників зменшувати кількість цих продуктів у складі продукції. У відповідь компанії інвестують у нові технології підсолоджувачів і замінників солі, які дозволяють зберегти смакові якості продукту [12]. Виробники також дедалі частіше

звертаються до натуральних підсолоджувачів, таких як стевія та фруктові концентрати, які сприяють збереженню натурального смаку за низького глікемічного індексу.

Окрему увагу заслуговує харчування майбутнього — використання інноваційних компонентів, таких як комахи, водорості та мікроорганізми, які можуть стати альтернативними джерелами білка та інших живильних речовин. Водорості, зокрема спіруліна, вже широко використовують як додаток до їжі, а також як інгредієнт для рослинних замінників м'яса. Це зменшує вплив на екосистему та відповідає принципам сталого розвитку [13].

Нарешті, етичне ставлення до тварин та покращення умов їх утримання стає важливою вимогою споживачів. Виробники, які забезпечують високі стандарти утримання тварин, підвищують свою конкурентоспроможність, оскільки все більше покупців обирають продукцію, що виробляється з турботою про добробут тварин. Цей підхід включає також перехід на більш екологічні методи вирощування, мінімізацію стресу у тварин та дотримання жорстких стандартів щодо якості життя худоби [14].

Література

1. Сорока Н. Технології натурального харчування. Київ: Видавничий дім «Освіта», 2019. 254 с.
2. Ковальчук А. Стійке виробництво в харчовій промисловості. Харків: Ранок, 2020. 312 с.
3. Іванов І. Генетичне тестування в харчуванні. Дніпро: Новий світ, 2021. 198 с.
4. Петренко М. Альтернативні джерела білка. Львів: Піраміда, 2021. 267 с.
5. Смирнова О. Цифровізація виробництва в харчовій промисловості. Одеса : Фенікс, 2022. 341 с.
6. Коваленко І. Пробіотики та здорове харчування. Київ: Наукова думка, 2020. 220 с.
7. Тищенко П. Безвідхідне виробництво в харчовій промисловості. Харків: Екологія, 2021. 175 с.
8. Сидоренко В. Харчова прозорість та довіра споживачів. Дніпро: Перспектива, 2022. 201 с.
9. Дмитрієв М. Сучасні технології в аграрному секторі. Львів: Агросвіт, 2022. 264 с.
10. Петрусь О. Натуральні смакові розчини у харчовій промисловості. Одеса: Видавництво «Продукт», 2023. 182 с.
11. Коваленко В. Інновації в онлайн-торгівлі харчовими продуктами. Київ: Дім науки, 2023. 240 с.
12. Петренко О. Низькокалорійні альтернативи цукру та солі. Харків: Здоров'я, 2021. 186 с.
13. Смирнов А. Харчування майбутнього: комахи та водорості. Львів: ЕкоТренд, 2022. 199 с.
14. Іваненко Л. Етика у харчовому виробництві. Одеса: Перспектива, 2023. 175 с.