

ОСОБЕННОСТИ РЫНКА ЙОГУРТОВ УКРАИНЫ

Беличенко В. Н.

Йогурт – продукт живой и нежный, но при этом он как жидкий аккумулятор заряжает наш организм энергией, не перегружая его калориями.

Мода на этот продукт пришла к нам из Европы, которая сегодня переживает настоящий йогуртовый бум: один среднестатистический финн, например, съедает его около 35 кг в год. А вместе с йогуртом – протеины, молочный сахар, целый ряд витаминов и микроэлементов, ферменты. Взрослому человеку для укрепления костной ткани необходимо не менее 800 мг кальция ежедневно. В одной баночке йогурта (125 г) содержится в среднем 150-170 мг этого элемента.

В последнее время ассортимент йогуртов значительно расширился. Особой популярностью пользуются био йогурты и йогурты с лактулозой.

В Украине Минздрав запретил использование консервантов в кисломолочных продуктах.

Для йогуртов характерный срок хранения – до 30 суток. Это достигается за счет термизации, при которой готовый продукт подвергается тепловой обработке при температуре 62-72°C.

Следить за фигурой, правильно питаться нужно круглый год. Тут-то и придут на помощь легкие, низкокалорийные йогурты (их калорийность колеблется от 70 до 100 ккал, а жирность – от 0,1 до 3,5 %).

Для тестирования Научно-исследовательским центром независимых потребительских экспертиз «Тест» были выбраны самые различные виды йогуртов, которые получили следующие оценки:

- отлично – «Лактония» Билосвит, «Супер био йогурт» Киевского молокозавода №1, Bio Max;
- хорошо – Баланс био, АО «Галактон», Danone Живинка, Данон Волга, г.Тольятти, Фанни «Столичный», ОАО «Павлоградский молочный комбинат»;
- плохо – Супер био, ЗАО «Первый киевский молочный завод».

Данные оценки свидетельствуют о различном качестве имеющихся на рынке йогуртов и необходимости организации информирования о нем потребителей.