

Снеки могут быть **ПОЛЕЗНЫМИ!**

Все решают правильные ингредиенты

Тенденция рынка – натуральные ингредиенты

Снеки, не противоречащие здоровому образу жизни, становятся перспективным направлением. И не просто снеки, а миксы: сочетания разнообразных продуктов в одном и том же изделии. По степени инновационности подхода и темпам роста потребления здесь лидирует категория соленых закусок на основе натуральных ингредиентов и без консервантов (например, картофельные чипсы, сырные подушечки и тортильи). Производители экспериментируют со вкусами и их сочетаниями. При этом важным фактором остается удобство продукта (главное правило снека: проголодался, купил, тут же съел) и привлекательная конечная цена. Люди не должны тратить время на поиски здоровой пиццы — даже если это чипсы. Таково мнение игроков рынка.

По словам Кендры Кралик, менеджера по маркетингу компании General Mills, сегмент снековых миксов растет сейчас на 7,9% ежегодно. Согласно данным Nielsen Group (Нью-Йорк), североамериканский рынок легких закусок емкостью 16 млрд долларов к октябрю 2010 года вырос на 11% по сравнению с 2009-м годом. Хорошо растут продажи у компаний, которые начали предлагать миксы класса organic food, причем без содержания клейковины (gluten-free). Исследовательская маркетинговая фирма Symphony IRI (Чикаго) подсчитала, что в категории таких снеков, как яблочные чипсы, хлопья, глазированные йогуртовой смесью, соленые снеки, покрытые шоколадом, продажи составили 600 млн долларов (данные на октябрь 2010 года), что на 11% выше уровня предшествующего года. Характерно, что кроме традиционных чипсов — теперь уже с новой рецептурой —



Сегодня потребители хотят покупать продукты, полезные для здоровья. Ну, или хотя бы экологически чистые. Это преобладающий тренд на мировом продовольственном рынке, и производители стремятся соответствовать новым веяниям. Не остался в стороне и сектор легких закусок и снеков, где вообще-то представлены изделия, всегда считавшиеся чем-то таким, что нельзя есть в больших количествах и что уж точно не входит в спортивные диеты. Покупатели, однако, ищут альтернативу традиционным снекам — новые продукты с разнообразными вкусами и обязательно из натуральных ингредиентов.

растет потребление выпечки (печенья, крекеров и т. д.), а также фруктово-ореховых смесей.

Компании в срочном порядке пересматривают списки ингредиентов: сокращают процентную долю содержания натрия, вводят необычные сочетания вкусов (сладкое + острое, карамель + перец, и т. д.), отказываются от генетически модифицированного сырья, применяют натуральные растительные ароматизаторы. Все это важно, если принимать в расчет устремления целевой потребительской аудитории: большая часть снеков поглощается, во-первых, когда люди отдыхают с семьей или с друзьями, а во-вторых, когда проводятся спортивные соревнования или общественные мероприятия. Продукция должна быть разнообразной и не вредной даже для детей.

Фруктовые смеси

Не все вкусы на данном рынке обязательно должны быть новыми, считают эксперты. Просто компании-производители поднимают популярные изделия на новый уровень. Так, фирма Landgarten стала использовать для глазирования своих фруктовых смесей «органический» молочный шоколад; сами же ягоды (в основном сорта с антиоксидантными свойствами) теперь поставляются из экологически чистых фермерских хозяйств. Причем в последнее время предпочтение отдается темному шоколаду: покупателям он нравится больше, что связано с его пользой для здоровья. Продуктовая линейка содержит также значительное количество клетчатки.

Фруктовые смеси позиционируются



как подходящий выбор для потребителей в возрасте от 25 до 45 лет, которые ищут питательные закуски для своих детей. Что предлагают нового? Например, компания Sahale Snacks вывела на рынок смесь Soledad mix на основе миндаля с кусочками яблока и льняными семечками, с кайенским перцем (все это покрывается теперь уже не карамелью, а бальзамическим уксусом). А еще в линейке есть Sing Buri mix — продукт в

духе тайваньской кухни: смесь лемонграсса, кешью, ананаса, арахиса и кунжута, посыпанная мягким китайским чили. Получается сложный пикантный вкус, можно сказать, своего рода фьюжн. Покупатели голосуют кошельками. Среди модных фруктовых смесей — зерна граната в комбинации с сухофруктами и орехами либо миндаль в сочетании с пармезаном, либо орехи плюс клюква.

Вкусный иммунитет в булочках

Немецкая фирма Uniferm представила сухую хлебопекарную смесь на основе овсяной муки для приготовления хлеба и булочек HerzCorn с посыпкой из кунжутных семечек и овсяных хлопьев. Отличительная особенность продукта — его диетические качества, а значит, польза для здоровья. В смеси содержатся пребиотики — углеводы, которые обладают одновременно двумя важными свойствами: не перевариваются и не всасываются в верхних отделах пищеварительного тракта. Эти вещества ферментируются сахаролитической (нормальной) микрофлорой кишечника, вызывая активный рост полезных микроорганизмов. Если в рационе человека ощущается дефицит в пребиотиках, становится высоким риск получить дисбактериоз, дерматит, атопический дерматит и артриты. А еще пребиотики повышают защитные свойства иммунной системы. Смесь содержит также линолевую кислоту,



которая не синтезируется в организме человека, но крайне важна для здорового питания, так как обладает противовоспалительными свойствами. Полиненасыщенные жирные кислоты, к классу которых принадлежит линолевая кислота, в значительных количествах (до 40–60 %) входят в состав многих растительных масел, например, соевого, хлопкового, подсолнечного, льняного, конопляного. Наконец, смесь HerzCorn богата витаминами группы В, которые жизненно важны для клеточного метаболизма, в частности, восстановления нервных клеток. За счет тщательного подобранного состава смеси выпечка обретает особый (с ореховым оттенком) вкус, пористую и нежную структуру мякиша, аппетитную хрустящую корочку. Тесто, полученное с использованием смеси HerzCorn, легко обрабатывается и подходит для раскатки и деления на стандартных промышленных установках. Время выпечки (при температуре 230°C) — 45 мин. для прямоугольных буханок и около 20 мин. для булочек.

Сухие завтраки

Сухие завтраки по утрам, в отличие от большинства других снеков, давно переведены большинством почитателей здорового образа жизни в категорию полезных продуктов. Действительно, согласно исследованиям, проводимым в Великобритании, Франции, Ирландии и Испании, потребители сухих завтраков получают с пищей больше углеводов и меньше жиров, как это и рекомендуют диетологи, а также, как правило, лучше обеспечены микроэлементами. Исследования по всему миру показали, что взрослые и дети, употребляющие сухие завтраки, стройнее, чем их ровесники. Несколько исследований показали, что у потребителей зерновых хлопьев более низкий уровень холестерина, чем у тех, кто их не употребляет. Сухие завтраки помогают получить рекомендуемую дозу клетчатки. Подростки и взрослые, выбирающие сухие завтраки, регулярно потребляют за завтраком больше молока, чем те, кто не ест сухие завтраки. Их употребление с молоком это эффективный способ повысить поступление в организм кальция. Обнаружена связь между потреблением завтраков и снижением смертности и восприимчивости к физическим заболеваниям, включая простуду.

Производители, в свою очередь следят за исследованиями ученых и вкусами потребителей. Так, крупнейший кубанский производитель сухих завтраков и снеков «Дансония» готовится к запуску новой линейки полезных лакомств - «Дансония спорт». Уже в ноябре этого года на российском рынке появятся вкусные кукурузные колечки, шоколадные шарики, медовые шарики, подушечки с начинкой, кукурузные хлопья, звездочки и все это производитель упакует в удобную картонную коробку. Сухие завтраки серии «Дансония спорт» придутся по вкусу,

как детям, так и взрослым ведущим активный образ жизни.

В целом, тенденция на лицо: современные покупатели стали более тщательно относиться к своему здоровью. Все больше людей перед покупкой товаров стали обращать внимания на этикетки, на содержание калорий в продукте и чем продукт может быть полезен для здоровья. Борьба с продуктами, содержащими ГМО одна из самых заметных тенденций, как на рынке снеков, так и вообще на мировом рынке продовольствия в целом. Все это подстегнуло производителей инвестировать в полезные снеки. В снековую продукцию все большее число производителей стали добавлять полезные вещества, такие как цельное зерно, продукты, содержащие много витаминов и минеральных веществ. Стали сокращать жиры, натрий и сахар при производстве снеков, использовать здоровое масло в производстве чипсов и т. д. На рынке стало появляться все больше низкокалорийных снеков, энергетических снеков, специализированных снеков для спортсменов и т. д.

Екатерина ФОКИНА

