

# КЛЮЧЕВЫЕ ДРАЙВЕРЫ РОСТА РЫНКА ЙОГУРТОВ

РЕКЛАМНАЯ СТАТЬЯ



**Надежда Геннадьевна Бабкина**, канд. техн. наук, заместитель генерального директора ООО «ЭДВАНТА», г. Москва  
E-mail: dairy@advanta-cs.ru

**Продажи и объемы производства молочных и растительных йогуртов в мире в последние годы имеют стабильный рост. Очевидно, тенденция роста продолжится в ближайшие несколько лет. На рынок молочных и альтернативных йогуртов влияют глобальные тренды. Ключевым драйвером роста является курс на здоровый образ жизни и правильное питание. Потребители стали уделять больше внимания здоровью и выбирают более полезные продукты.**

## Ключевые факторы роста:

- тенденция к более здоровому питанию;
- высокое содержание белка;
- новые вкусы;
- растительная основа (для немолочных);
- меньше сахара;
- чистая этикетка;
- без лактозы.

**1.** Йогурт обладает множеством полезных свойств, которые ценят потребители, ведущие здоровый образ жизни. Полезные молочнокислые микроорганизмы и пробиотики, входящие в состав йогурта, выполняют ряд важных функций: поддерживают естественную микрофлору кишечника, противодействуют болезнетворным микробам, помогают усваивать микроэлементы из пищи, повышают иммунитет, участвуют в синтезе аминокислот и витаминов.

**2.** Повышенное содержание белка в продуктах питания – это тенденция номер один в здоровом питании по всему миру. Белок является важным элементом питания на завтрак или в качестве перекуса. Растущее внимание потребителей к здоровью, фитнесу и диетическому питанию, в т. ч. «кето», говорит о том, что тенденция к употреблению йогуртов с высоким содержанием белка сохранится.

**3.** Вкус также оказывает большое влияние на выбор потребителя. Чаще всего на полках можно встретить одни и те же вкусы йогуртов среди разных производителей. Однако покупателя все больше привлекают инновации во вкусе, это обусловлено молодым, подрастающим поколением потре-

лей. Новые вкусы йогурта включают фруктовые цветочные (например, жасмин-лимон), фруктовые пряные (например, арбуз-мята) и изысканные вкусы, такие как панна-кота, дубайский шоколад и т. д.

**4.** Продукты на растительной основе – еще одна важная тенденция, на которую стоит обратить внимание. Увеличение потребления растительных йогуртов связано с разнообразием и новизной. Как и в случае с растительным молоком, йогурты на растительной основе нравятся не только веганам, но и людям, не переносящим лактозу. Разнообразие ингредиентов (от овсяных хлопьев до миндаля и кокоса), рост популярности продуктов с высоким содержанием белка и широкий выбор вкусов привлекают самых разных потребителей. В сегменте молочных йогуртов перспективным также является использование растительных компонентов, таких как семена чиа, льна, волокна, клетчатка, орехи и др. Они несут пользу организму человека благодаря своей дополнительной функциональности.

**5.** Низкое содержание сахара также является одним из наиболее важных трендов. Уменьшение количества сахара примерно в два раза и вместе с тем содержания калорий – популярная стратегия. А в каждом десятом новом йогурте, выпускаемом по всему миру, производители полностью отказываются от добавления сахара.

**6.** Чистая этикетка, а именно отсутствие добавок / консервантов / ГМО, встречается примерно в каждом третьем новом йогурте, выпускаемом в Северной Америке, в каждом четвертом –

в Азиатско-Тихоокеанском регионе и в каждом восьмом — в Европе. Состав и информация на «чистой» этикетке могут помочь укрепить у потребителей представление о йогурте как о полезном продукте.

7. Процент людей с непереносимостью лактозы колеблется в зависимости от страны и континентов. Больше всего нарушениями способности переваривать лактозу страдает население Юго-Восточной Азии — 98–100 % популяции. Однако в настоящее время молочные продукты без лактозы имеют широкую и растущую популярность для здоровья всех потребителей по всему миру, в т. ч. и у людей, устойчивых к лактозе. Одним из способов производства безлактозных йогуртов является использования фермента лактазы. Под ее воздействием происходит расщепление лактозы на глюкозу и галактозу, при этом во вкусе ощущается увеличение сладости, благодаря чему общий добавленный сахар может быть уменьшен на 1,5–2 г/100 г, без изменения вкусового профиля.

### Ситуация на рынке йогуртов

Совсем недавно йогурт не имел столь большой популярности и был «на равных» с другими кисломолочными напитками. С 2021 г. продажи молочных йогуртов стабильно растут. С 2022 г. продажи немолочных йогуртов также растут, причем гораздо более быстрыми темпами. На Европу приходится более половины всех продаж на рынке йогуртов. Кроме того, на Азию и Латинскую Америку приходится более 10 % продаж молочных йогуртов на мировом рынке, а на Северную Америку — 10 % продаж немолочных йогуртов. В то время как большинство стран с самым высоким уровнем потребления на душу населения находятся в Европе, наибольший рост потребления за последнее время наблюдался в двух азиатских странах: Индии и Вьетнаме.

Молочный йогурт занимает 11 место по популярности среди продуктов питания и напитков в мире, немолочный йогурт занимает 89 место по популярности: 10 % потребителей покупали его в прошлом году.

Потребители молочных йогуртов, как правило, едят эти продукты чаще, чем потребители немолочных йогуртов. 57 % потребителей молочных йогуртов едят их от 1 до 6 раз в неделю. Однако потребители немолочных йогуртов увеличивают объемы потребления быстрее, чем потребители молочных йогуртов. Повышение потребления на рынке йогуртов обусловлено их полезностью и изменениями в образе жизни.

### Перспективы рынка йогуртов

Исследование тенденций на рынке йогуртов, проведенное маркетинговым агентством Ipsos, также прогнозирует, что в ближайшие пять лет темпы роста ускорятся: предполагаемый среднегодовой темп роста составит 7 %.

На молочные йогурты приходится 87 % новинок на рынке йогуртов, в то время как на немолочные йогурты — оставшиеся 13 %. Большинство новинок — это обычные молочные йогурты. Среди новинок немолочных йогуртов растут продажи продуктов на основе кокосового, соевого и овсяного молока.

Половина потребителей в мире считают молочные йогурты полезными для здоровья, при этом около 20 % считают важным наличие высокого содержания белка или функциональных ингредиентов. Такое положительное восприятие может послужить толчком к увеличению частоты потребления и росту продаж. Производители могут обратить внимание на расширение ассортимента, предлагая полезные для здоровья продукты, в том числе с высоким содержанием белка и дополнительными витаминами и минералами, без глютена, а также с компонентами, полезными для здоровья кишечника и иммунной системы, такими как пробиотики и клетчатка.

Выбор пищевых добавок в соответствии с современными тенденциями в производстве йогуртов играет решающую роль. Компания «ЭДВАНТА» предлагает широкий ассортимент ингредиентов:

- для питьевых йогуртов — CUMIR B Y 429 A, 436 A, M Y 428 A, 430/432 A;
- для ложковых йогуртов — CUMIR B Y 450/452/456 B, Y 459 B;
- для экстра мягкого и густого — CUMIR B Yo-mild 2, M Yo-mild 1;
- с пробиотиками — CUMIR YAB (с содержанием бифидобактерий и ацидофильной палочки);
- пробиотик — CUMIR B CRL 1505 (*Lactobacillus casei* subsp. *rhamnosus*);
- для обогащения белком и создания текстуры — стабилизатор КФ СТАБИ Лак YO-285;
- для производства безлактозных йогуртов — фермент лактаза.

**Специалисты компании «ЭДВАНТА» проконсультируют по актуальным вопросам производства и помогут оптимизировать технологию, подобрав необходимые ингредиенты! ■**