

Marzena Tomaszewska, Beata Bilka, Wiesława Grześnińska, Wiesław Przybylski

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

ŻYWNÓŚĆ FUNKCJONALNA JAKO MOŻLIWOŚĆ ROZWOJU POLSKICH FIRM SPOŻYWCZYCH

FUNCTIONAL FOOD AS A POSSIBILITY FOR DEVELOPMENT OF POLISH FOOD COMPANIES

Słowa kluczowe: trend prozdrowotny, żywność funkcjonalna, substancje bioaktywne

Key words: trend of health-promoting, functional food, bioactive substances

Abstrakt. Celem pracy była charakterystyka żywności funkcjonalnej oraz przedstawienie rynku tego typu produktów w Polsce na tle innych krajów. Przeprowadzono także analizę SWOT dla rynku żywności funkcjonalnej. Wobec coraz większej świadomości konsumentów dotyczącej wpływu spożywanych produktów żywnościowych na ich zdrowie, szansą na rozwój polskich firm spożywczych jest wytwarzanie produktów spożywczych mających prozdrowotne właściwości.

Wstęp

Rozwój gospodarczy w znacznej mierze jest związany z zastosowaniem osiągnięć nauki. Gospodarka oparta na wiedzy (*knowledge based bio-economy* – KBBE), w tym przy wykorzystaniu nauk przyrodniczych, pomaga opracować z jednej strony, technologie przyjazne środowisku naturalnemu, z drugiej zaś, wytworzyć produkt konkurencyjny o nowych cechach jakościowych [Lubiatońska-Krysiak, Twardowski 2008]. Przy wprowadzaniu wszelkich innowacyjnych rozwiązań, należy jednak mieć na względzie aspekty, takie jak: budowanie zaufania konsumentów do produktów spożywczych, ochronę zdrowia konsumentów i zwiększenie udziału w podaży rynkowej produktów wytwarzanych zgodnie z zasadami rolnictwa zrównoważonego [Drożdż i in. 2009].

Wobec dużego znaczenia zaufania konsumentów do produktów żywnościowych oraz ich pożądanego wpływu na zdrowie, innowacyjną technologią stwarzającą szansę na rozwój polskich firm spożywczych, jest wytwarzanie produktów spożywczych mających prozdrowotne właściwości. Jak podkreśla Korczak [2011] zaprojektowanie od podstaw produktu pod kątem jego określonego prozdrowotnego działania, opracowanie technologii wytwarzania, następnie wdrożenie do produkcji i wprowadzenie na rynek stwarza możliwość rozwoju zarówno polskiego rolnictwa, jak i przemysłu spożywczego. Poza wymiarem ekonomicznym, nie bez znaczenia jest również aspekt społeczny. Wprowadzenie żywności funkcjonalnej na rynek stwarza bowiem szansę poprawy zdrowia społeczeństwa. Właśnie z powodu obaw o zdrowie, produkty tego typu charakteryzują się dużym potencjałem ponieważ będąc nośnikami substancji bioaktywnych (o charakterze prozdrowotnym) nie wymuszają radykalnych zmian diety oraz nawyków żywieniowych [Guzek i in. 2013]. Aby sprostać oczekiwaniom konsumentów, w obecnej chwili większość liczących się na rynku firm spożywczych, podążając za rozwijającym się trendem prozdrowotnym, wprowadziła do swojego asortymentu produkty np. niskotłuszczowe typu *light*, z obniżoną zawartością tłuszczu [Obidzińska, Zientek-Varga 2010].

Celem artykułu była charakterystyka żywności funkcjonalnej oraz przedstawienie rynku tego typu produktów w Polsce na tle innych krajów.

Trend prozdrowotny

Rozwój cywilizacji na przestrzeni kilkudziesięciu ostatnich lat niewątpliwie przyczynił się do zwiększenia dobrostanu ludzkości przez przedłużenie życia i poprawę jego jakości. Jednak tym samym doprowadził do niekorzystnego działania na zdrowie ludzkie. Zmieniające się czynniki środowiskowe oraz styl życia wpłynęły na rozwój wielu chorób, takich jak: otyłość, cukrzyca,

choroby układu krążenia, choroby nowotworowe [Betlejewski 2007]. W ostatnich kilkunastu latach nastąpiła także zmiana podejścia konsumentów do zagadnień związanych z żywnością. Liczne badania prowadzone w różnych ośrodkach badawczych na całym świecie wskazały na korelację pomiędzy jakością spożywanej żywności a jakością życia, ze szczególnym uwzględnieniem stanu zdrowia konsumentów. Rosnąca ogólna wiedza konsumentów sprawia, że są oni bardziej świadomi wpływu odżywiania na zdrowie i funkcjonowanie organizmu.

Zatem współczesny konsument to osoba o dość dużej świadomości dotyczącej wpływu żywności na jego zdrowie. Według raportu dotyczącego żywności funkcjonalnej przygotowanego przez On Board PR Ecco Network we współpracy z Gemius Polska [*Żywność funkcjonalna...* 2012], 71% Polaków zwraca uwagę na skład i jakość produktów spożywczych, które kupuje, a 75% naszego społeczeństwa deklaruje, że stara się zdrowo odżywiać. Jednocześnie, cytowane w raporcie badania wskazują, że 64% badanych wskazuje, że jest w stanie zapłacić więcej za produkt spożywczy dobrej jakości. Wobec powyższych oczekiwań konsumentów oraz ich chęci nabywczych, w kilku ostatnich latach dynamicznie rozwijał się tzw. trend prozdrowotny. Potrzeba śledzenia rynkowych trendów związanych z konsumpcją żywności wydaje się rzeczą oczywistą, lecz jak wynika z obserwacji firm uczestniczących w rynku spożywczym, jest to element często niedoceniony, a wszelkie niepowodzenia przedsiębiorstwa wiązane są z czynnikami obiektywnymi. Zatem, producenci i dystrybutorzy żywności w celu osiągnięcia sukcesu powinni w miarę możliwości śledzić i realizować trendy, a nawet uprzedzać pojawiające się tendencje [Obidzińska, Zientek-Varga 2010]. W obszar trendu prozdrowotnego doskonale wpisuje się segment żywności funkcjonalnej.

Charakterystyka żywności funkcjonalnej

Termin żywność funkcjonalna (*functional foods*) zaczął się pojawiać w literaturze światowej od początku lat 90. XX wieku. Liderem na rynku tego typu żywności jest Japonia, w której w połowie lat 80. minionego wieku zapoczątkowano badania i następnie rozpoczęto produkcję takiej żywności na skalę przemysłową [Świdorski, Kolanowski 2006].

Pojęcie żywności funkcjonalnej jest znane nielicznej grupie polskich konsumentów. Na pytanie, czy kiedykolwiek zetknąłś/zetknęłaś się z pojęciem żywności funkcjonalnej, tylko 9% naszego społeczeństwa zadeklarowało, że tak. Natomiast 69% badanych przyznało, że nigdy nie spotkało się z tym określeniem. Jednak na uwagę zasługuje to, że pomimo braku znajomości samego określenia „żywność funkcjonalna”, duża część badanych (50%) wskazała właściwą odpowiedź, że są to: „produkty wzbogacone o dodatkowe substancje korzystnie wpływające na organizm”. Brak znajomości terminu „żywność funkcjonalna” nie oznacza, że Polacy nie kupują produktów spożywczych zaliczanych do tej grupy. Aż 70% ankietowanych wskazało np. jogurty zawierające żywe kultury bakterii oraz probiotyczne, jako żywność funkcjonalną, którą od czasu do czasu zdarza im się zakupić [*Żywność funkcjonalna...* 2012].

W Europie nie ma usankcjonowanej prawnie definicji żywności funkcjonalnej [Krygier, Florowska 2008, Kudełka 2011], co utrudnia konsumentom rozpoznawanie wartościowych pod względem żywieniowym produktów [Krygier 2011]. Przyczyną braku powszechnie przyjętej definicji żywności funkcjonalnej zdaje się być ogromna różnorodność produktów żywnościowych zaliczanych do tej grupy produktów [Krygier, Florowska 2008]. Najczęściej mianem żywności funkcjonalnej określane są „specjalnie opracowane produkty spożywcze, które wykazują korzystny, udokumentowany wpływ na zdrowie ponad ten, który wynika z obecności w niej składników odżywczych tradycyjnie uznawanych za niezbędne” [Świdorski, Kolanowski 2006].

Często podawaną definicją żywności funkcjonalnej jest ta zawarta w dokumencie końcowym programu badawczego FUFOS (Functional Food Science in Europe), w którym określono, że „żywność może być uznana za funkcjonalną, jeśli udowodniono jej korzystny wpływ na jedną lub więcej funkcji organizmu ponad efekt odżywczy, który to wpływ polega na poprawie stanu zdrowia oraz samopoczucia i/lub zmniejszeniu ryzyka chorób. Żywność funkcjonalna musi przypominać postacią żywność konwencjonalną i wykazywać korzystne oddziaływanie w ilościach, które oczekuje się, że będą normalnie spożywane z dietą – nie są to tabletki ani kapsułki, ale część składowa

prawidłowej diety” [Functional Foods... 2010]. Górecka [2007] podkreśla, że pojęcie żywności funkcjonalnej jest bardzo szerokie. Może być ona podzielona ze względu na [Górecka 2007, Pieszka, Pietras 2010, Krygier 2011]:

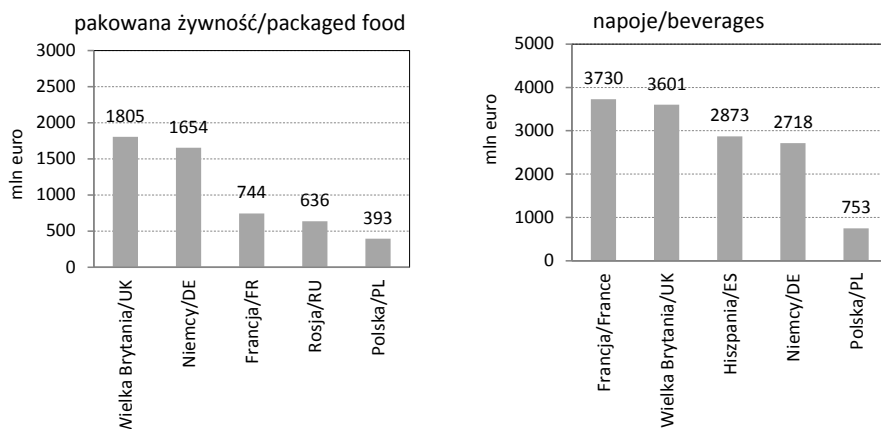
- sposób oddziaływania na organizm: zmniejszająca ryzyko chorób, regulująca właściwe funkcjonowanie przewodu pokarmowego, dla osób obciążonych stresem;
- docelową grupę konsumentów: sportowcy, kobiety w ciąży, niemowlęta, dzieci, młodzież w okresie dojrzewania, osoby w starszym wieku;
- specyficzny skład: wzbogacona, niskoenergetyczna, niskosodowa, niskocholesterolowa, energetyzująca;
- stan wiedzy o efektach żywieniowych: o dobrze i słabo poznanych efektach żywieniowych

Rynek żywności funkcjonalnej na świecie i w Polsce

Rynek żywności funkcjonalnej to młody i nowoczesny segment rynku, który w ostatnich latach należy do najszybciej rozwijających się sektorów światowego rynku żywnościowego. W 2000 roku w skali globalnej wartość tego rynku oceniono na 30 mld USD, w 2008 roku już na poziomie 80 mld USD, a szacuje się, że w 2015 roku wartość tego rynku osiągnie 130 mld USD. Największy udział w omawianym segmencie miała żywność produkowana w USA (35% rynku), w Japonii (25%), a żywność wytwarzana w Europie stanowiła 10%. Agencja badawcza Leatherhead szacuje, że w ujęciu globalnym rynek żywności funkcjonalnej w latach 2010-2014 wzrośnie o 22,8% (Japonia – o 21,0%, USA – o 20,7%, Europa – o 27,0%, Australia – o 34,2%). W Europie, krajami najbardziej aktywnymi na rynku żywności funkcjonalnej, są: Wielka Brytania, Niemcy, Francja oraz Holandia [Rozwój rynku... 2014]. Zestawienie wydatków na funkcjonalne produkty spożywcze w Polsce na tle innych krajów europejskich zaprezentowano na rysunku 1.

Według szacunków Wielka Brytania w 2012 roku wydała na żywność funkcjonalną ok. 5,7 mld euro. Także w Polsce rynek żywności funkcjonalnej systematycznie się powiększa. Jednak wzrost ten nie jest satysfakcjonujący w porównaniu ze wzrostem segmentu produktów funkcjonalnych w innych państwach europejskich. Według informacji podanych przez Euromonitor International szacowano, że rynek żywności funkcjonalnej w 2012 roku w Polsce wyniesie ponad 1,2 mld euro, a w 2015 roku jego wartość ma się zwiększyć do 1,34 mld euro [Wałęga 2012].

Według cytowanego już raportu agencji badawczej Leatherhead, w USA największy udział wśród produktów funkcjonalnych mają: przeciwdziałające starzeniu, pozytywnie działające na układy krążenia, kostny, pokarmowy oraz odpornościowy, pozwalające utrzymać odpowiednią



Rysunek 1. Wydatki na funkcjonalne produkty spożywcze w Europie

Figure 1. Expenditure on functional foods in Europe

Źródło/Source: [Drewnowska 2011, za Euromonitor International 2010]

masę ciała. W skali światowej, największym segmentem żywności funkcjonalnej są produkty mleczarskie (38%). Natomiast w USA, liderem na rynku produktów funkcjonalnych jest segment napojów. Stanowią one 50% amerykańskiego rynku żywności funkcjonalnej [Bogacz 2011]. W Polsce do najbardziej popularnych produktów funkcjonalnych należą napoje energetyzujące i izotoniczne, soki, płatki śniadaniowe oraz jogurty probiotyczne [Andrzejewska 2009]. Jednak analitycy zajmujący się branżą spożywczą uważają, że w Polsce, podobnie jak w USA, szczególnie szybko będzie rosła sprzedaż właśnie napojów funkcjonalnych – w 2014 roku sprzedaż tej kategorii produktów ma wzrosnąć o ok. 17% w stosunku do 2010 roku [Rozwój rynku... 2014]

Analiza SWOT dla rynku żywności funkcjonalnej

Na podstawie przeprowadzonej analizy SWOT (tab. 1) można się spodziewać, że w Polsce produkty zaliczane do żywności funkcjonalnej odniosą sukces rynkowy.

Podstawowym problemem na rynku produktów określanym mianem żywności funkcjonalnej jest brak prawnie usankcjonowanej definicji tego typu żywności, zarówno na poziomie krajowym, jak i UE. Brak jednoznacznej w rozumieniu prawnym definicji żywności funkcjonalnej powoduje, że zarówno konsumenci, jak i praktycy związani z rynkiem żywnościowym, mają duże trudności związane z klasyfikacją tego typu produktów. W związku z tym konsumenci mogą czuć się zagubieni na bogatym asortymentowo rynku żywności funkcjonalnej.

Tabela 1. Analiza SWOT żywności funkcjonalnej
Table 1. SWOT analysis of functional foods

<p>SILNE STRONY/STRENGTHS</p> <ul style="list-style-type: none"> – pozytywny wpływ na zdrowie/positive effect on health – regularne spożywanie może ograniczyć rozwój wielu schorzeń/regular consumption can reduce the development of many diseases – jej spożywanie nie wymusza radykalnych zmian diety oraz nawyków żywieniowych/its consumption does not force the radical changes in diet and eating habits – wysoka jakość/high quality 	<p>SŁABE STRONY/WEAKNESSES</p> <ul style="list-style-type: none"> – brak usankcjonowanej prawnie definicji/lack of legally sanctioned definition – wysoka cena/high price – niewystarczająca promocja/insufficient promotion – nadmierne spożycie substancji biologicznie aktywnych występujących w żywności tolerable upper intake level for bioactive substances
<p>SZANSE/OPPORTUNITIES</p> <ul style="list-style-type: none"> – coraz większa świadomość zdrowotno-żywnościowa społeczeństwa/increasing public awareness about health and nutritional – nowe trendy w zachowaniu konsumentów, min. „trend prozdrowotny”/new trends in consumer behavior, e.g. “trend of health-promoting” – rosnące zainteresowanie produktami oferującymi wartość dodaną/increasing interest in products offering added value – zagrożenia cywilizacyjne oraz rosnące koszty leczenia/civilization threats and rising medical costs – wzrost dochodów ludności/income increase of the population 	<p>ZAGROŻENIA/THREATS</p> <ul style="list-style-type: none"> – nadużycia ze strony producentów żywności/abuse from food producers – ciągłe zmiany potrzeb konsumentów/constantly changes of consumers needs – zmiany w sytuacji gospodarczej kraju (kryzys ekonomiczny) changes in the economic situation (economic crisis) – niewystarczająca wiedza społeczeństwa o produktach zaliczanych do żywności funkcjonalnej/insufficient public knowledge about functional foods – problemy konsumentów z rozróżnieniem żywności o naukowo potwierdzonych właściwościach funkcjonalnych (brak rzetelnej informacji)/consumer problems with distinguishing foods with scientifically proven functional properties (lack of reliable information)

Źródło: opracowanie własne
Source: own study

W kontekście żywności funkcjonalnej, szczególną regulacją z punktu widzenia konsumentów jest *Rozporządzenie nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności* [Dz.Urz. UE, L 404 z 30 grudnia 2006 r.]. Rozporządzenie to stosuje się do wszystkich oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących produktów spożywczych oferowanych na rynku państw Wspólnoty Europejskiej. Dokument ten ma na celu zapewnienie należytej ochrony konsumentów przed oświadczeniami niemającymi odpowiedniego uzasadnienia naukowego, oświadczeniami nieprawdziwymi. W dokumencie tym określono m.in. progowe zawartości dla poszczególnych składników, które uprawniają producentów do posługiwania się np. oświadczeniem typu: „o obniżonej zawartości ...”, „źródło ...” [Żywność funkcjonalna... 2012].

Podsumowanie

W Polsce, podobnie jak w innych krajach Europy Zachodniej i w krajach rozwiniętych poza kontynentem europejskim, coraz mocniej zaczyna dominować tzw. trend prozdrowotny. Coraz większe zainteresowanie konsumentów produktami spożywczymi o właściwościach prozdrowotnych wynika przede wszystkim z większej ich świadomości zdrowotno-żywieniowej.

W Polsce wartość rynku produktów funkcjonalnych systematycznie się powiększa, choć wzrost ten jest mało dynamiczny. Mając na uwadze wydatki na żywność funkcjonalną konsumentów w innych krajach europejskich, zwiększającą się świadomość żywieniową naszego społeczeństwa, a także przejmowanie przez konsumentów polskich zachowań nabywczych konsumentów europejskich, należy przypuszczać, że ten segment rynku w najbliższym czasie będzie się intensywnie rozwijał. Bariery w rozwoju rynku produktów o cechach prozdrowotnych może okazać się brak jednoznacznej definicji żywności funkcjonalnej.

Pierwszą ważną kwestią jest konieczność czytelnego dla wszystkich uczestników rynku doprecyzowanie terminu „żywność funkcjonalna” i następnie doprowadzenie do procesu legislacyjnego. Ważne też jest, aby produkt ten był łatwo identyfikowalny przez konsumenta. Przykładem jest ochrona w ramach polityki jakości UE produktów rolno-spożywczych odznaczających się wysoką jakością, tradycyjną metodą produkcji oraz pochodzeniem z konkretnego regionu. Dlatego po zakończeniu procesu legislacyjnego, wskazane byłoby opracowanie jednolitego diagramu, który byłby umieszczany na opakowaniach produktów spełniających kryteria żywności funkcjonalnej.

Literatura

- Andrzejewska O. 2009: *Rynek żywności funkcjonalnej. Wzrost – za jaką cenę?* Fresh & Cool Market, nr 3, 22-28.
- Betlejewski S. 2007: *Choroby społeczne, cywilizacyjne czy choroby stylu życia*, Wiadomości Lekarskie, LX nr 9-10, 489-492.
- Bogacz A., 2011: *Rynek żywności funkcjonalnej w USA wzrósł o 31 proc.*, www.portalspozywczy.pl, dostęp: 14.04.2014.
- Drewnowska B. 2011: *Miliardy na leczniczą żywność*, www.ekonomia.rp.pl, dostęp 23.04.2013.
- Drożdż J., Nosecka B., Morkis G., Szczepaniak I. 2009: *Produkcja żywności i napojów w XXI wieku*, Przem. Ferm.Owoc.-Warz., nr 1, 12-13.
- Functional Foods. Studies and Reports*. 2010. European Commision. ftp://ftp.cordis.europa.eu, dostęp 18.06.2014
- Górecka D. 2007: *Nowe kierunki produkcji żywności funkcjonalnej i instrumenty jej promocji*, Przem. Spozyw., nr 6, 20-23, 25.
- Guzek D., Głabska D., Mołęda Z., Marcinkowska-Lesiak M., Gutkowska K., Horbańczuk J.O., Wierzbicka A. 2013: *Biożywność – innowacyjne, funkcjonalne produkty pochodzenia zwierzęcego – możliwość wdrożenia produkcji prozdrowotnych przetworów z mięsa wieprzowego*, [w:] *Nauka o Żywieniu Człowieka – osiągnięcia i wyzwania*, Wyd. SGGW, Warszawa, 540-547.
- Krygier K., Florowska A. 2008: *Żywność funkcjonalna obecnie i przyszłości*, Przem. Spoż., nr 5, 2-6.
- Krygier K. 2011: *Żywność funkcjonalna – co to dziś oznacza?* Przem. Spoż., 65, 14-16.

- Kudelka W. 2011: *Innowacyjny segment żywności wspierającej zdrowie człowieka. Nierówności społeczne a wzrost gospodarczy*, Uniwersytet Rzeszowski, Rzeszów, z. 18, 290-302.
- Korczak J. 2011: *Nowa żywność bioaktywna wkrótce na naszych stołach*. Akademicckie B+R, nr 1, 31-33.
- Lubiatowska-Krysiak E., Twardowski T. 2008: *Agrobiotechnologia i przemysł rolno-spożywczy: perspektywy i ograniczenia w świetle opinii publicznej*, Biotechnologia, Monografie, nr 4, 3-66.
- Obidzińska E., Zientek-Varga J. 2010: *Konsument wyznacza trendy*, Fresh & Cool Market, nr 1, 16-19.
- Pieszka M., Pietras M.P. 2010: *Nowe kierunki w badaniach żywieniowych – nutrigenomika*, Roczn. Nauk. Zootechnika, t. 37, z. 2, 83-103.
- Rozporządzenie nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności, Dz.Urz. UE, L 404 z 30 grudnia 2006 r.
- Rozwój rynku żywności funkcjonalnej, Forum Mleczarskie, www.forummleczarskie.pl/raporty, dostęp 23.04.2014.
- Świdzki F., Kolanowski W. 2006: *Żywność funkcjonalna i dietetyczna*, [w:] Z. Świdzki (red.), *Żywność wygodna i żywność funkcjonalna*, Wyd. Naukowo-Techniczne, Warszawa, 27-36.
- Wałęga A. 2012: *Rynek produktów funkcjonalnych w Polsce*. www.networkmagazyn.pl, dostęp 12.04.2014.
- Żywność funkcjonalna 2012 – czyli co ma Polak na talerzu?* 2012: Raport przygotowany przez On Board PR Ecco Network we współpracy z Gemius Polska, Warszawa.

Summary

In view of the growing consumer awareness about the impact of consumed food products on their health, production of food with health promoting properties is an opportunity for the development of Polish food companies. The paper presents the characteristics of functional food and discusses the market such products in Poland compared to other countries. Also conducted a SWOT analysis for the functional food market.

Adres do korespondencji
dr inż. Marzena Tomaszewska, dr inż. Beata Bilka,
dr inż. Wiesława Grzezińska, prof. dr hab. Wiesław Przybylski
Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji
Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności
ul. Nowoursynowska nr 159 C, 02-776 Warszawa
tel. (22) 593 70 75
e-mail: marzena_tomaszewska@sggw.pl