

Wyroby mleczarskie bez laktozy: konieczność, a nie moda

data aktualizacji: 2016.07.15



Trudności z trawieniem nabiału to nie chwilowa moda, ale poważny problem, który dotyka coraz większą liczbę konsumentów. Segment produktów o obniżonym poziomie laktozy lub całkiem od niej wolnych będzie zatem dalej się rozwijał, odbierając miejsce na półce standardowym wyrobom mleczarskim. Być może za kilka lat przejdzie do mainstreamu?

Jeszcze kilka lat temu produkty bez laktozy - czyli cukru mlecznego - były jedną z kilku niszowych ciekawostek dietetycznych - mało kto dostrzegał w tym segmencie wschodzącą gwiazdę. W porównaniu z tamtą skromną ofertą, na którą składało się praktycznie wyłącznie bezlaktozowe mleko, dziś mamy prawdziwy wysyp produktów mleczarskich wolnych od tego cukru: mleka o różnej zawartości tłuszczu, jogurty, serki homogenizowane, deserki, śmietanki do kawy, masła, twarogi itp. Swoją bezlaktozowy odpowiednik ma już niemal każdy rodzaj popularnych produktów nabiałowych.

Producenci przyznają, że największą popularnością cieszy się mleko, ale rosną też pozostałe kategorie. Na szeroką ofertę składają się wyroby zarówno zagranicznych (Arla Foods, Temar), jak i lokalnych producentów (OSM Łowicz, Mlekovita, SM Mlekoop, Polmlek). Rynek zagospodarowują też marki własne.

Mniej lub wcale

- *Nietolerancja laktozy jest coraz powszechniejszym problemem zdrowotnym dotyczącym ludzi na całym świecie* - stwierdza **Roman Jawczak**, menadżer ds. marketingu w firmie Arla Foods. Dane Światowej Agencji ds. Wyżywienia i Rolnictwa (FAO) wskazują, że u około 70 proc. ludzi na całym świecie występuje niedobór enzymu niezbędnego do trawienia laktozy. Głównie wśród nacji, u których kultura spożywania mleka jest słabo rozwinięta, czyli Azjatów, Afrykanów, mieszkańców Bliskiego Wschodu i krajów śródziemnomorskich. Polska jest mniej więcej pośrodku stawki.

Ponieważ produkty bez laktozy to rodzaj żywności specjalistycznej, sprzedawca powinien mieć podstawową wiedzę na ich temat. Przede wszystkim musi umieć odpowiedzieć na pytanie, czym różnią się produkty o obniżonej zawartości laktozy od tych bez laktozy. I które komu polecać. - *Nietolerancja laktozy to niemożność lub zmniejszona możliwość trawienia cukru mlecznego. Część osób całkowicie jej nie trawi, i u tej grupy po zjedzeniu produktu z laktozą pojawiają się silne bóle utrzymujące się od 30 minut do nawet 2 godzin od spożycia nabiału* - wyjaśnia Roman Jawczak. Są i tacy, których organizm jest w stanie poradzić sobie z małą ilością laktozy. Oni po zjedzeniu nabiału nie odczuwają aż tak silnych objawów, a jedynie dyskomfort.

Jawczak zwraca uwagę na to, że pierwsza grupa jest liczniejsza. - *Osobom, których organizm reaguje bardzo źle, należy polecać produkty całkowicie wolne od laktozy, natomiast drugiej grupie, mniej licznej, warto rekomendować produkty o obniżonej zawartości tego cukru.*

Konieczny osobny blok na półce

Alternatywą dla nabiału zawierającego laktozę długo były produkty roślinne. M.in. dzięki temu rozwinął się segment mleka sojowego, którym ludzie nietolerujący laktozy zastępowali mleko krowie. Ku zadowoleniu branży mleczarskiej wielu dietetyków stoi jednak na stanowisku, że te produkty nie zastąpią całkowicie nabiału.

Produkty bez laktozy cieszą się coraz większą popularnością, dlatego warto przeznaczyć na nie osobne miejsce ekspozycyjne na półce. Jawczak wskazuje, że umieszczone wśród zwykłych produktów są trudne do odnalezienia przez osoby ich poszukujące. Warto więc tworzyć osobne bloki prozdrowotne, zawierające m.in. produkty bez laktozy.

Źródło: <https://www.wiadomoscihandlowe.pl/artykuly/wyroby-mleczarskie-bez-laktozy-koniecznosc-a-nie-m,7775>