

DOI: [https://doi.org/10.31617/2.2026\(57\)01](https://doi.org/10.31617/2.2026(57)01)  
УДК 339.5:637.181



**ГРАБОВСЬКА Олена**

<https://orcid.org/0000-0001-6462-3790>

д. т. н., професор,  
професор кафедри ресторанних  
і крафтових технологій  
Державного торговельно-економічного  
університету  
вул. Кіото, 19, м. Київ, 02156, Україна  
[o.hrabovska@knute.edu.ua](mailto:o.hrabovska@knute.edu.ua)

**ЛІТВИНОВ Антон**

<https://orcid.org/0009-0000-1505-9791>

аспірант кафедри ресторанних  
і крафтових технологій  
Державного торговельно-економічного  
університету  
вул. Кіото, 19, м. Київ, 02156, Україна  
[a.litvinov@knute.edu.ua](mailto:a.litvinov@knute.edu.ua)

**МЕДВЕДСЬКА Анжеліка**

<https://orcid.org/0000-0002-7991-9161>

к. т. н., доцент, доцент кафедри  
ресторанних і крафтових технологій  
Державного торговельно-економічного  
університету  
вул. Кіото, 19, м. Київ, 02156, Україна  
[a.medvedeva@knute.edu.ua](mailto:a.medvedeva@knute.edu.ua)

**HRABOVSKA Olena**

<https://orcid.org/0000-0001-6462-3790>

Doctor of Sciences (Technical), Professor,  
Professor of the Department  
of Restaurant and Craft Technologies  
State University of Trade and Economics  
  
19, Kyoto St., Kyiv, 02156, Ukraine  
[o.hrabovska@knute.edu.ua](mailto:o.hrabovska@knute.edu.ua)

**LITVINOV Anton**

<https://orcid.org/0009-0000-1505-9791>

Postgraduate Student  
of the Department of Restaurant  
and Craft Technologies  
State University of Trade and Economics  
19, Kyoto St., Kyiv, 02156, Ukraine  
[a.litvinov@knute.edu.ua](mailto:a.litvinov@knute.edu.ua)

**MEDVEDIEVA Anzhelika**

<https://orcid.org/0000-0002-7991-9161>

PhD (Technical), Associate Professor,  
Associate Professor at the Department  
of Restaurant and Craft Technologies  
State University of Trade and Economics  
19, Kyoto St., Kyiv, 02156, Ukraine  
[a.medvedeva@knute.edu.ua](mailto:a.medvedeva@knute.edu.ua)

**РИНОК РОСЛИННИХ АНАЛОГІВ  
МОЛОЧНИХ НАПОЇВ:  
СВІТОВІ ТЕНДЕНЦІЇ**

*Представлено комплексний аналіз сучасного стану та перспектив розвитку ринку рослинних напоїв як альтернативи традиційному коров'ячому молоку. Мета дослідження полягає у вивченні рослинної сировини, яка використовується для виробництва альтернативних напоїв, оцінці її функціонально-технологічних властивостей, а також аналізі сучасних тенденцій виробництва й асортиментного наповнення ринку рослинних напоїв в Україні та за кордоном. В основу роботи покладено гіпотезу, що подальше зростання ринку рослинних білкових напоїв буде зумовлене підвищенням попиту на продукцію рослинного походження. При цьому протеїн бобів *Vicia faba* завдяки високій харчовій цінності, сприятливим функціонально-технологічним характеристикам і відповідності концепції сталого*

**PLANT-BASED MILK  
ALTERNATIVES MARKET:  
GLOBAL TRENDS**

*The article provides a comprehensive analysis of the current state and prospects for the development of the plant-based beverage market as an alternative to traditional cow's milk. The aim of the research is to study the plant raw materials used for the production of alternative drinks, to evaluate their functional and technological properties, as well as to study modern trends in the production and assortment of the herbal drinks market in Ukraine and abroad. The research is based on the hypothesis that the further growth of the vegetable protein drinks market will be caused by an increase in demand for products of plant origin. At the same time, the protein of *Vicia faba* beans, due to its high nutritional value, favorable functional and technological characteristics and compliance with the concept of sustainable development, can be considered*



Copyright © 2026. Автор(и). Це стаття відкритого доступу, яка розповсюджується на умовах ліцензії [Creative Commons Attribution License 4.0 \(CC-BY\)](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) Міжнародна ліцензія

розвитку може розглядатися як перспективний інгредієнт для створення конкурентоспроможних рослинних аналогів молочних напоїв. Використано методи статистичного, порівняльного та аналітичного дослідження, узагальнення наукових даних і контент-аналізу інформаційних джерел. Інформаційну основу роботи становлять офіційні статистичні матеріали Державної служби статистики України, Міністерства охорони здоров'я України, а також дані міжнародних організацій, зокрема FAO, WHO, Euromonitor та Statista. Досліджено основні чинники зростання попиту на цю продукцію, серед яких ключовими є високий рівень непереносимості лактози (що охоплює близько 75% світового населення), поширення веганства та зростаюча увага споживачів до екологічних аспектів виробництва. Систематизовано класифікацію рослинних напоїв за сировиною з виокремленням зернових, бобових, горіхових, насінневих та псевдозернових культур. Особливу увагу приділено функціональному потенціалу такої продукції, зокрема вмісту білка, харчових волокон, антиоксидантів та їхнього впливу на глікемічний індекс продукції. Окремий акцент зроблено на використанні протеїну бобів *Vicia faba* (кінських бобів) як інноваційного інгредієнта. Визначено, що ця сировина дозволяє підвищувати харчову цінність напоїв та забезпечувати вимоги "чистої етикетки", що підтверджується досвідом провідних світових компаній, таких як Nestlé та Danone. Результати дослідження підтвердили гіпотезу, що попит на продукти рослинного походження дедалі підвищується. Також проаналізовано структуру світового та вітчизняного ринків. Висвітлено діяльність ключових українських виробників (ТМ "Люстдорф", "Вітмарк-Україна", "Галичина"), які активно адаптуються до нових споживчих трендів попри складні економічні умови.

*Ключові слова:* рослинні напої, альтернатива молоку, протеїновий концентрат, боби *Vicia faba*, функціональні продукти, непереносимість лактози, харчова цінність.

as a promising ingredient for the creation of competitive plant analogues of milk drinks. The research used methods of statistical, comparative and analytical research, generalization of scientific data and content analysis of information sources. The information basis of the work was made up of official statistical materials of the State Statistics Service of Ukraine, the Ministry of Health of Ukraine, as well as data from international organizations, including FAO, WHO, Euromonitor and Statista. The main factors driving the growth of demand for this product are investigated, among which the key ones are the high level of lactose intolerance (which covers about 75% of the world's population), the spread of veganism, and the growing attention of consumers to environmental aspects of production. The authors systematized the classification of plant-based beverages by raw material, distinguishing between grains, legumes, nuts, seeds, and pseudocereals. Particular attention is paid to the functional potential of such products, in particular the content of protein, dietary fiber, antioxidants, and their effect on the glycemic index of the product. A specific focus of the research is the use of *Vicia faba* (fava bean) protein as an innovative ingredient. It was determined that this raw material allows to increase the nutritional value of beverages and to ensure the requirements of a "clean label", which is confirmed by the experience of leading global companies, such as Nestlé and Danone. The results of the study confirmed the hypothesis that the demand for plant-based products is increasing. The structure of the world and domestic markets is also analyzed. The activities of key Ukrainian manufacturers (TM "Lustdorf", "Vitmark-Ukraine", "Halychyna") are highlighted, which are actively adapting to new consumer trends, despite difficult economic conditions.

*Keywords:* plant-based drinks, milk alternative, protein concentrate, *Vicia faba* beans, functional products, lactose intolerance, nutritional value.

## Вступ

Упродовж останнього десятиліття основна увага при розробці харчових продуктів спрямована на задоволення змінюваних потреб споживачів і створення нових альтернатив для здорового раціону. За оцінками експертів ВООЗ, здоров'я людей на 75% визначається способом життя, при цьому однією з найважливіших складових є дотримання принципів здорового харчування. Інтенсивна урбанізація, значне

погіршення екологічної ситуації та соціально-економічних умов у світі сприяли підвищенню попиту на здорове харчування, а дослідження функціональних та спеціалізованих продуктів стали актуальним трендом.

На сьогодні напої виконують не лише функцію втамовування спраги. Споживачі шукають у них специфічної функціональності, що буде відповідати їхньому способу життя. Такі продукти можуть бути спрямовані на підвищення енергії, боротьбу зі старінням, втомою та стресом, а також на вирішення конкретних проблем зі здоров'ям. Останні дослідження концепцій здорового харчування привели до формування нового напрямку в харчовому виробництві – розроблення функціональних рослинних напоїв, альтернативних молока, із контрольованим нутрієнтним складом для людей із частковою або повною непереносимістю лактози, алергією, надмірною вагою та високим рівнем холестерину, а також вегетаріанців (McFee, 2024; Dewiasty et al., 2021; Li et al., 2023; Corgneau et al., 2017).

Молоко є збалансованим продуктом, що містить білки, жири, цукри та мінеральні речовини, важливі для підтримки здоров'я людини. Воно є джерелом біологічно цінних білків, ліпідів, вітамінів B2 (рибофлавін) та D (кальциферол), кальцію та фосфору (Deng et al., 2015). Однак молоко не є продуктом, який легко засвоюється всіма людьми, оскільки існують метаболічні розлади та алергічні реакції, для лікування яких необхідно виключення його з раціону, зокрема непереносимість лактози та алергія на білок коров'ячого молока (Rana, 2024). Згідно з дослідженнями, близько 75% світового населення страждає від симптомів непереносимості лактози (Delacour et al., 2017; Corgneau et al., 2017). У табл. 1 показано рівень непереносимості лактози залежно від регіону.

Таблиця 1

Рівень непереносимості лактози залежно від регіону

Регіон	Частка населення з непереносимістю лактози (%)
Північна Європа (Швеція, Данія)	2–3%
Центральна Європа (Німеччина, Польща)	10–15%
Південна Європа (Італія, Іспанія)	40–60%
Близький Схід, Індія	70–80%
Східна Азія (Китай, Японія)	90%
Африка	80–90%

Джерело: складено авторами за Neuman (2006), Lomer et al. (2008), Марушко та ін. (2015), Шадрін та ін. (2015), Пабат та ін. (2004).

В Україні, за різними оцінками, від 15% до 30% дорослого населення має знижену здатність засвоювати лактозу, що актуалізує пошук альтернативних продуктів (Suchy et al., 2010).

Окрім вищезазначених категорій, важливою цільовою групою для рослинних альтернатив молоку є особи, які дотримуються веганського або вегетаріанського способу харчування і не споживають молоко та молочні продукти. Це зумовлено принципами харчування, які виключають продукти тваринного походження з раціону (Sethi et al., 2016). За даними *World Atlas*, десятьма країнами з найвищим відсотком вегетаріанців є Індія (38%), Ізраїль (13%), Тайвань (12%), Італія (10%), Австрія (9%), Німеччина (9%), Велика Британія (9%), Бразилія (8%), Ірландія (6%) та Австралія (5%) (Winkelmaier et al., 2025).

Питанням дослідження сегмента ринку аналогів молочних продуктів та функціональних напоїв присвячено праці науковців багатьох країн світу, зокрема й провідних українських дослідників, як-от: Марушко та ін. (2015); Онегіна та ін. (2022); Притульська та ін. (2012); Тищенко та ін. (2021); Шадрін та ін. (2015); Пабат та ін. (2004). У своїх роботах автори розглядали сучасні підходи до класифікації та оцінки рослинних аналогів молочних продуктів, аналізували споживчі вподобання, особливості технологічного процесу, а також окреслювали перспективи розвитку цього сегмента ринку. Зокрема, увага приділялась функціональним властивостям продукції, ролі білкової сировини, тенденціям до зростання попиту на альтернативні напої серед населення з лактозною непереносимістю та прихильників здорового харчування. На їх основі сформовано аналітичну модель для оцінки сучасного стану виробництва й асортименту цієї продукції з урахуванням функціонально-технологічних характеристик сировини та вимог споживчого ринку.

У контексті зростаючого попиту на безмолочні продукти на світовому ринку розробка нових продуктів стає важливою стратегією для компаній, оскільки ці продукти відповідають потребам та споживчим тенденціям населення. Зростання рівня непереносимості лактози, алергії на білок коров'ячого молока та вегетаріанства останніми роками сприяло розвитку спеціалізованих ринкових ніш для нових продуктів, орієнтованих на цю категорію споживачів. Одним із шляхів інновацій у цьому напрямі є створення напоїв на основі рослинних екстрактів.

Мета роботи – вивчення рослинної сировини, що застосовується у виробництві альтернативних напоїв, визначення їхніх функціонально-технологічних характеристик, а також аналіз сучасного стану виробництва та товарного наповнення ринку як в Україні, так і за її межами.

Дослідження базується на гіпотезі, що подальший розвиток ринку рослинних білкових напоїв визначатиметься зростанням попиту на продукти рослинного походження, а протеїн бобів *Vicia faba* завдяки високому вмісту білка, функціонально-технологічним властивостям та відповідності принципам сталого розвитку може стати перспективною сировиною для створення конкурентоспроможних рослинних альтернатив молочним напоям.

Застосовано методи статистичного та порівняльного аналізу, узагальнення наукових джерел, контент-аналіз інформаційних ресурсів. Інформаційною базою слугували офіційні статистичні дані Державної

служби статистики України, Міністерства охорони здоров'я України, а також матеріали міжнародних організацій (*FAO, WHO, Euromonitor, Statista* тощо). Для обґрунтування наукових підходів використано публікації вітчизняних і зарубіжних учених у фахових наукових виданнях, результати дисертаційних досліджень, галузеві звіти, а також інформацію з відкритих інтернет-ресурсів і сайтів виробників рослинних напоїв.

## 1. Сировинна база для виробництва рослинних напоїв

Сегмент напоїв – аналогів молока рослинного походження утримує стійкі позиції на ринку харчових продуктів і демонструє динамічний розвиток. На сьогодні існує широкий вибір сировини для їх виробництва, однак через відносну новизну цього виду продукції наразі відсутня загальноприйнята класифікація. Попри це в науковій літературі здійснюються спроби систематизувати асортимент таких напоїв. Класифікацію наведено в *табл. 2*.

Таблиця 2

Класифікація рослинних напоїв за сировиною

Група сировини	Найвідоміші види рослинного "молока"
Зернові	Вівсяне, рисове, ячмінне, кукурудзяне молоко
Бобові	Соеве, арахісове, люпинове молоко
Горіхові	Мигдальне, кокосове, молоко з кеш'ю, молоко з тигрового горіха, молоко з лісових горіхів, фісташкове та волоське молоко
Насінневі	Кунжутне, лляне, конопляне, соняшникове молоко
Псевдозернові	Гречане молоко, молоко з кіноа, молоко з тефу, амарантове молоко
Фруктово-овочеві соки	Сік журавлини, сік ананасу, сік манго

*Джерело:* складено авторами на основі праць Сімахіної та Кровопускової (2021), *Craig and Fresán (2021), Shaik et al. (2023)*.

Зернові культури, які є основою традиційного харчування в багатьох країнах, активно використовуються у виробництві рослинного "молока". Вони містять широкий спектр макро- і мікронутрієнтів, біологічно активних речовин, фітохімікатів та антиоксидантів, а також харчові волокна, які мають пребіотичну дію. Найбільш популярними є напої на основі вівса, рису, ячменю та кукурудзи (*Shaik et al., 2023*).

Бобові культури – ще одне цінне джерело поживних речовин. Після зернових вони є ключовим джерелом білка та енергії в раціоні людини. Вони багаті на вуглеводи, білки, клітковину, вітаміни, мінерали та біоактивні компоненти, що знижують ризики онкологічних та серцево-судинних захворювань. Крім того, бобові потребують менше води для вирощування і є важливою частиною сівозміни. До поширених бобових напоїв належать соєве, арахісове, люпинове молоко та напої з квасолі. Останніми роками боби *Vicia faba* (квасоля кінська, або боби кормові) набули популярності як краща альтернатива рослинному білку. Цілі боби мають такі показники харчової цінності: 20–35% білка, 1–2% жиру, 55–65% вуглеводів, 10–15% клітковини, а також містять

низку вітамінів і мінералів, зокрема магній, кальцій, калій, залізо та цинк (Labba et al., 2021). Низку корисних для здоров'я властивостей, включно з антиоксидантними якостями та здатністю пригнічувати активність ферментів під час травлення вуглеводів, пов'язують із фітохімічними сполуками, що містяться в компонентах бобів (Mattila et al., 2018). Завдяки таким характеристикам концентрат білка з бобів *Vicia faba* використовується як альтернатива соєвому та гороховому білкам у рецептурах рослинного "молока", коктейлів, а також у ферментованих напоях. Крім того, культура має екологічні переваги – високу врожайність, здатність збагачувати ґрунт азотом, що робить її стійкою та економічно вигідною сировиною для харчової промисловості.

Горіхи та сухофрукти поступово стають важливою складовою здорового харчування завдяки високому вмісту харчових волокон, вітамінів та фітохімікатів при помірній калорійності. Найчастіше для отримання горіхових напоїв використовують мигдаль, кокос, кеш'ю, ліщину, фісташки та волоські горіхи.

Насіння, зокрема кунжут, льон, коноплі та соняшник, набуває дедалі більшої популярності як сировина для напоїв. Воно має високий вміст жирних кислот, білка, вітамінів і антиоксидантів, що зумовлює його функціональність (Pontonio & Rizzello, 2021).

Псевдозернові культури – амарант, кіноа, теф – є цінними джерелами білка, клітковини, вуглеводів і мінералів, при цьому вони не містять глютену, що робить їх ідеальними для безглютенових дієт. Зокрема, кіноа є єдиною культурою з повним амінокислотним профілем серед псевдозернових.

Фрукти та овочі високо цінуються за відсутність алергенів, лактози та холестерину, а також привабливі смакові характеристики. Завдяки високому вмісту антиоксидантів, вітамінів, мінералів і клітковини фруктових-овочевих соки є перспективною основою для функціональних напоїв. Їх ферментують за допомогою молочнокислих бактерій (LAB) для покращення смакових властивостей та збагачення біоактивними речовинами. Наприклад, штами бактерій *Lactobacillus casei*, *L. rhamnosus*, *L. paracasei* використовують для ферментації апельсинового, журавлинного та ананасового соків, *L. plantarum* – для соку манго, *L. acidophilus* і *L. delbrueckii* – для томатного соку. Серед овочевих альтернатив дедалі більше уваги привертає картопляне молоко завдяки своїм харчовим властивостям та доступності (Siddiqui et al., 2023).

### **1.1. Функціональний потенціал рослинних напоїв**

Рослинні напої мають значний функціональний потенціал, що дозволяє розглядати їх як корисну альтернативу традиційному коров'ячому молоку. Завдяки нижчому вмісту насичених жирів, високому рівню харчових волокон, а також вмісту вітамінів, мінералів і біологічно активних сполук (у т. ч. фенольних компонентів) такі напої позитивно впливають на здоров'я людини (Fructuoso et al., 2021).

Так, соєве молоко є джерелом ізофлавонів – відомих фітоестрогенів з антиоксидантними й антимуtagenними властивостями. Найбільш вивченими є геністеїн та даїдзеїн, які здатні ефективно знешкоджувати вільні радикали, зменшуючи рівень оксидативного стресу й запалення. Вони сприяють профілактиці серцево-судинних захворювань, остеопорозу та деяких видів раку – це підтверджено як *in vitro*, так і на експериментальних тваринних моделях. Крім сої, подібні антиоксиданти наявні й в інших бобових напоях, зокрема з нуту та квасолі (Sharma et al., 2024).

Значна кількість рослинних напоїв, наприклад мигдалеве та вівсяне молоко, містять харчові волокна, що сприяють нормалізації травлення, поліпшенню моторики кишечника та профілактиці закрепів. Крім цього, такі продукти часто збагачують кальцієм і вітаміном D, що підвищує їхню цінність як джерела мікроелементів для підтримки здоров'я кісткової тканини (Pontonio et al., 2020).

Ще однією перевагою є низький глікемічний індекс більшості рослинних напоїв, що робить їх придатними для осіб із порушенням вуглеводного обміну, зокрема при цукровому діабеті 2-го типу або з підвищеним ризиком його розвитку. Завдяки низькій калорійності окремих варіантів рослинні напої також сприяють контролю маси тіла. Крім того, наявність пребіотиків у деяких напоях (наприклад з вівса, сої або топінамбура) позитивно впливає на мікробіоту кишечника, зміцнюючи бар'єрну функцію та зменшуючи рівень запалення (Pimentel-Nunes et al., 2022).

З огляду на сучасні тенденції, виробники дедалі частіше збагачують напої функціональними інгредієнтами – адаптогенами, пробіотиками та ензимами, що ще більше розширює їхній потенціал як частини функціонального харчування (Rasika et al., 2021). Отже, рослинні напої можна розглядати як комплексне джерело поживних і біоактивних речовин, здатне не лише замінити молочні продукти, але й виступати важливим елементом здорового харчування.

## **2. Сучасний стан виробництва напоїв на основі рослинної сировини**

Сегмент напоїв – аналогів молока рослинного походження утримує стійкі позиції на ринку харчових продуктів і демонструє динамічний розвиток. За даними *Grand View Research* (2022), у 2022 р. обсяг світового ринку рослинних напоїв становив 26.8 млрд дол. США, а до 2030 р. очікується його збільшення до 71.83 млрд дол. США зі щорічним темпом зростання (CAGR) 13.1%. Зі свого боку, *Mordor Intelligence* (2024) прогнозує, що загальний ринок рослинних харчових продуктів та напоїв зростатиме на 9.28% щорічно протягом 2025–2030 рр., що свідчить про стабільне збільшення інтересу споживачів до рослинної продукції. Основними рушіями зростання ринку є:

- здоров'я та харчування: підвищення обізнаності споживачів щодо користі рослинних продуктів для здоров'я, включно зі зниженням рівня холестерину, стабілізацією рівня глюкози в крові та підтримкою імунної системи;
- екологічні міркування: рослинні напої мають менший вуглецевий слід порівняно з традиційним молоком, що приваблює екологічно свідомих споживачів;
- етичні та релігійні переконання: зростання веганської культури та етичних міркувань щодо тваринництва сприяє переходу до рослинних альтернатив;
- алергія та непереносимість лактози: рослинні напої є альтернативою для людей з алергією на молочні продукти або непереносимістю лактози.

### 2.1. Аналіз світового ринку рослинних напоїв

Домінування на ринку білкових напоїв на рослинній основі зберігають розвинені світові регіони з високим рівнем споживчої обізнаності (рис. 1).

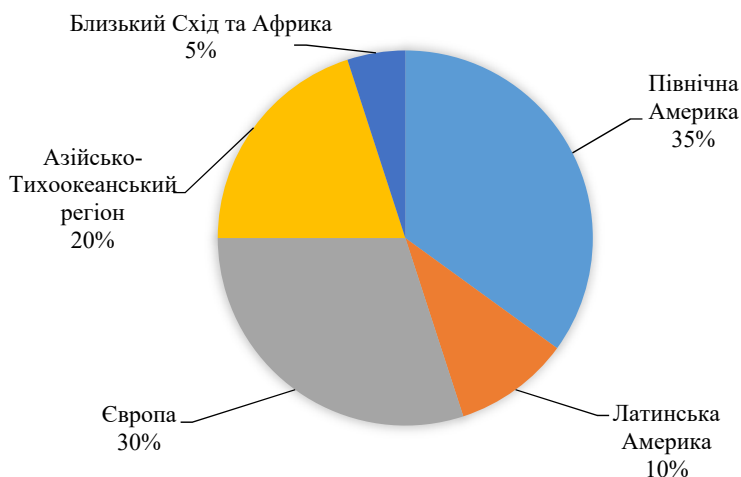


Рис. 1. Світовий розподіл ринку рослинних напоїв

Джерело: складено авторами на основі даних Statista (2025).

Найбільшу частку ринку рослинних напоїв – близько 35% – займає Північна Америка, що зумовлено розвитком культури здорового харчування, популяризацією веганства та високим попитом серед спортсменів. Це стимулює активну диверсифікацію продуктів як з боку великих брендів, так і інноваційних стартапів. Друге місце посідає Європа з часткою 30%, де провідну роль відіграють Велика Британія, Німеччина та Франція. Попит підтримується екологічними та етичними міркуваннями, орієнтацією на органічну продукцію та "чисту етикетку". Азійсько-Тихоокеанський регіон демонструє динамічне зростання

(частка 20%) завдяки зміні харчової поведінки, урбанізації й активному використанню місцевої сировини – сої, рису та гороху. Латинська Америка (близько 10%) поки поступається за обсягами, але швидко надолужує завдяки зростанню середнього класу та екологічної свідомості. Найменшу частку – 5% – займає регіон Близького Сходу та Африки, однак і тут спостерігається поступове зростання зацікавленості до рослинного харчування, особливо серед молоді в містах (*Business Research, 2025*).

Ринок білкових напоїв на рослинній основі характеризується високим рівнем конкуренції та наявністю як транснаціональних корпорацій, так і спеціалізованих нішевих виробників (табл. 3). Провідні позиції на глобальному ринку займають великі компанії, зокрема *Nestlé*, *PepsiCo*, *Danone* та *Unilever*. Їхній успіх значною мірою забезпечується широкою мережею дистрибуції, високою впізнаваністю брендів та активною інноваційною діяльністю. Зазначені корпорації активно інвестують у розширення асортименту рослинних протеїнових напоїв, використовуючи різні джерела білка, зокрема соєвий, гороховий та рисовий, щоб задовольнити різноманітні запити споживачів, пов'язані зі смаковими вподобаннями, харчовими обмеженнями та етичними переконаннями (*Fortune, 2026*).

Таблиця 3

## Найбільші світові виробники рослинних напоїв

Компанія	Основні бренди/продукти	Країна походження	Особливості
<i>Danone S.A</i>	<i>Alpro, Silk, So Delicious</i>	Франція	Широкий асортимент напоїв на основі сої, мигдалю, вівса та кокосу; акцент на здоров'ї та сталому розвитку
<i>Nestlé S.A.</i>	<i>Nesquik, Nescafé, Starbucks</i> (рослинні варіанти)	Швейцарія	Розширення портфолію через запуск рослинних продуктів під відомими брендами; глобальна присутність
<i>PepsiCo</i>	<i>Evolve Plant-Based Protein Shakes</i>	США	Напої з білком на основі гороху, екологічне пакування, мінімалістичний склад
<i>Unilever</i>	<i>The Vegetarian Butcher</i> (партнерські напої, спільні продукти з іншими брендами)	Велика Британія / Нідерланди	Зосередженість на сталому розвитку, інвестиції у веганські стартапи
<i>Blue Diamond Growers</i>	<i>Almond Breeze</i>	США	Спеціалізація на мигдальному молоці; інновації у смаках та фортифікації
<i>Califia Farms</i>	<i>Almond Milk, Oat Milk, Coconut Milk, Ready-to-Drink Coffee</i>	США	Преміальні продукти з акцентом на якість, смак та стале пакування

Компанія	Основні бренди/продукти	Країна походження	Особливості
<i>Oatly AB</i>	<i>Oatly</i>	Швеція	Лідер у виробництві вівсяного молока; популярність серед барист та споживачів кави
<i>Orgain</i>	<i>Organic Protein Plant-Based Shakes</i>	США	Органічні, без штучних інгредієнтів, збагачені вітамінами, популярні серед спортсменів
<i>The Hain Celestial Group</i>	<i>Dream</i> (соєве, мигдальне, рисове, кокосове молоко)	США	Орієнтація на органічні та натуральні продукти, розширення дистрибуції
<i>Vita Coco</i>	<i>Coconut Water, Coconut Milk, Barista MLK</i>	США	Відомий виробник кокосової води; партнерство з кав'ярнями для створення спеціалізованих продуктів
<i>Elmhurst 1925</i>	<i>Almond, Cashew, Hazelnut, Walnut Milks</i>	США	Виробник з історією, фокус на мінімалістичних рецептурах без додаткових інгредієнтів
<i>Ripple Foods</i>	<i>Pea Milk</i>	США	Напої на основі гороху з високим вмістом білка; орієнтація на харчову цінність
<i>Silk (Danone North America)</i>	<i>Soy, Almond, Cashew, Coconut, Oat Milks</i>	США	Один з найвідоміших брендів рослинного молока в Північній Америці; широкий асортимент продукції

Джерело: складено авторами на основі даних *Statista* (2025), *Business Research* (2025), *Fortune* (2026) та офіційних сайтів компаній.

Поряд із глобальними гігантами успішно функціонують також малі та середні компанії, що спеціалізуються саме на продукції рослинного походження. Наприклад, *Orgain*, *Ripple Foods* та *Oatly* зуміли здобути прихильність споживачів завдяки орієнтації на органічність, екологічну відповідальність та натуральний склад продукції. *Orgain* відома лінійкою органічних протеїнових коктейлів, які не містять синтетичних домішок, тоді як *Ripple Foods* спеціалізується на продукції на основі горохового білка, що є чудовою альтернативою сої та молочним інгредієнтам. *Oatly*, своєю чергою, зробила акцент на вівсяному білку, поєднуючи його з екологічним пакуванням та сталим виробництвом.

Для підтримки та посилення ринкових позицій компанії активно використовують стратегії партнерства, злиття та поглинання, а також значні інвестиції в дослідження та розробку нових продуктів. Такі підходи дозволяють їм не лише оперативно реагувати на зміну споживчих трендів, а й формувати нові сегменти ринку через унікальні функціональні рішення. Як результат, сучасний ринок білкових напоїв на рослинній основі продовжує розвиватися як у "ширину" – завдяки розширенню асортименту, так і в "глибину" – через підвищення якості, безпечності та функціональності продукції.

## 2.2. Вітчизняний ринок рослинних напоїв

В Україні найбільш популярними серед рослинних аналогів молока є напої на основі сої, мигдалю, рису та кокоса. Виробники активно розширюють асортимент, додаючи до таких напоїв ароматичні добавки та фруктові наповнювачі. На сьогодні більшість продукції в цьому сегменті на українському ринку – імпортні товари та крафтове виробництво. Але наявні вітчизняні виробники попри виклики, пов'язані з військовими діями та економічною нестабільністю, активно розвивають цей сегмент, пропонуючи широкий асортимент продукції.

Один із провідних українських виробників молочної продукції – компанія "Люстдорф" активно адаптується до змін на ринку, впроваджуючи рослинні альтернативні напої. Лінійка "На здоров'я" містить рослинні напої на основі сої, мигдалю, вівса, рису та кокосу. Торгова марка має великі виробничі потужності та широку дистрибуційну мережу, що забезпечує наявність продукції в більшості супермаркетів країни. Основний акцент робиться на доступності, натуральності та користі для здоров'я (табл. 4).

Таблиця 4

Основні виробники рослинних напоїв в Україні

Компанія	Торгова марка / Продукція	Особливості
"Люстдорф"	ТМ "На здоров'я" (соєве, мигдальне, вівсяне молоко)	Один із лідерів ринку з часткою близько 25%; широкий асортимент рослинних напоїв
"Вітмарк"	<i>Vega Milk Soya</i>	Відомий виробник соків, що активно розвиває лінійку рослинних напоїв
"Галичина"	Рослинні напої на основі вівса та сої	Традиційний молочний бренд, що адаптується до нових споживчих трендів
"Потоки"	Концентрати білків сояшника для виробництва рослинних напоїв	Постачальник сировини для виробництва рослинних напоїв на основі сояшничкового білка
"Екород"	Органічні рослинні напої	Виробник органічної продукції, що пропонує рослинні напої з натуральних інгредієнтів
"Сквирянка"	Органічні рослинні напої	Виробник органічної продукції, що пропонує рослинні напої з натуральних інгредієнтів

Джерело: складено авторами на основі даних Statista (2025), Agroberichten (2021) та офіційних сайтів компаній.

Компанія "Вітмарк-Україна" – відомий виробник соків (ТМ "Наш сік", "Jaffa" тощо), який нещодавно вийшов на ринок рослинних напоїв під брендом "Vega Milk". Напої виробляються на основі сої, збагачені кальцієм та вітамінами. "Vega Milk" позиціонується як функціональний та збалансований продукт для щоденного споживання, орієнтований на широку аудиторію – від дітей до спортсменів. Компанія із Західної України "Галичина", добре відома молочною продукцією, також почала освоювати ринок рослинних альтернативних напоїв. В асортименті – рослинні напої на основі сої та вівса. Бренд зберігає фокус на натуральності,

використовуючи мінімальну кількість інгредієнтів. Продукція вирізняється сучасним дизайном пакування та високою впізнаваністю на полицях. Компанія "Потоки" не є виробником готової продукції, але відіграє ключову роль як виробник концентрату соняшникового білка, що може слугувати сировиною для створення рослинних напоїв. Компанія інвестує в нові технології переробки насіння соняшнику і має амбіції стати національним гравцем у сегменті інгредієнтів для рослинної їжі. Компанія "Екород" – український виробник органічних продуктів. Пропонує напої на рослинній основі (зокрема овочеві соки, зернові напої), які виготовляються без використання ГМО, штучних барвників та консервантів. Компанія орієнтується на споживачів, які цінують екологічність, "чисту етикетку" та натуральність продукції, яка доступна в екомагазинах та спеціалізованих відділах супермаркетів. Фокус компанії "Сквирянка" – на виробництві круп, борошна, а також рослинних напоїв з органічної сировини. Рослинні напої бренду позиціюються як продукти для щоденного споживання з високою поживною цінністю, без додавання цукру. Компанія активно співпрацює з органічними фермерськими господарствами та сертифікована за європейськими органічними стандартами.

Ринок рослинних напоїв в Україні має значний потенціал для подальшого розвитку. Зростаючий попит, інновації у виробництво та розширення асортименту сприяють активному розвитку цього сегмента. Вітчизняні виробники, адаптуючись до нових споживчих трендів, мають можливість зміцнити свої позиції як на внутрішньому, так і на зовнішньому ринках.

### **2.3. Використання протеїну бобів *Vicia faba* у виробництві рослинних напоїв**

Світовий ринок рослинних білкових напоїв останніми роками демонструє активне впровадження інноваційних інгредієнтів на основі протеїну бобів *Vicia faba*. Цей вид сировини застосовується як у формі ізолятів та концентратів, так і в складі комбінованих рецептур, що забезпечує розширення можливостей для створення альтернативних продуктів.

Прикладом є розробки провідних міжнародних компаній. Зокрема, корпорація *Nestlé* (Швейцарія) представила напій на основі вівса з додаванням протеїну бобів *Vicia faba*, який має збалансований смак і підвищений вміст білка. Компанія *Inside Out* (Австралія) випустила лінійку напоїв "*Faba-milk*", за вмістом білка порівнянних із соєвими аналогами, але з більш легкою текстурою. Виробник *Gaga's* (Австралія) розробив рослинний йогурт "*Greek style*", у якому білок *Vicia faba* використовується для підвищення харчової цінності та формування щільної структури. У Великій Британії компанія *The Green Dairy* в межах проєкту *Protein Goodness* запропонувала йогурт на основі вівса та білка фаба, де саме білкова фракція забезпечує гелеутворення без застосування модифікованого крохмалю.

Паралельно з розвитком виробництва готових харчових продуктів активно формується сегмент інгредієнтних виробників, які спеціалізуються на виробництві протеїну бобів *Vicia faba*:

- *Roquette* (Франція) – *NUTRALYS Fava S900M* (≈ 90% білка, ізолят із нейтральним смаком);
- *BENEEO* (Німеччина) – концентрати білка та борошно з *Vicia faba* з високими функціональними властивостями;
- *Cosun Protein* (Нідерланди) – *Tendra*, ізолят білка з м'яким смаком, придатний для виробництва йогуртоподібних продуктів;
- *Foodiq* (Фінляндія) – *Fabea+*, ферментований білковий концентрат для напоїв та ферментованих десертів;
- *Ingredion* (США) – *Vitessence Prista*, концентрат білка кінських бобів із м'яким смаком та низьким рівнем антипоживних сполук, оптимізований для напоїв і десертів;
- *Beneo/Alsiano* (Німеччина/Данія) – *BeneoPro FB*, білковий концентрат із високою розчинністю та відсутністю "піщаної" текстури, що робить його придатним для напоїв (смузі, веганські напої, ферментовані продукти);
- *FrieslandCampina Ingredients* (Нідерланди) – *Plantaris Faba Protein Drink*, спеціалізований білковий інгредієнт для напоїв;
- *Prorika* (ЄС) – інгредієнти на основі білка *Faba bean* з м'яким смаком і високою поживною цінністю.

Протеїновий концентрат бобів *Vicia faba* поступово переходить із категорії нішевих інгредієнтів до сегмента масових функціональних компонентів для рослинних альтернатив молочних продуктів. Його використання дозволяє одночасно підвищувати харчову цінність напоїв, забезпечувати вимоги споживачів щодо "чистої етикетки", сприяти розвитку сталого виробництва та урізноманітнювати смакові характеристики.

### Висновки

Дослідження ринку рослинних білкових напоїв засвідчує динамічний розвиток цієї галузі як у світі, так і в Україні. Серед ключових драйверів зростання можна виділити підвищений інтерес споживачів до здорового харчування, поширення лактозної непереносимості, зростаючу популярність веганства, а також запит на функціональні продукти з натуральним складом і екологічним пакуванням.

На глобальному рівні ринок формується як за участі транснаціональних корпорацій, так і спеціалізованих нішевих брендів, які активно впроваджують інновації у смакових рішеннях, інгредієнтах та екологічному позиціонуванні.

Український ринок, хоча й менш розвинений, демонструє позитивну динаміку. Продукцію рослинного походження впроваджують як великі харчові компанії, так і крафтові виробники, які орієнтуються на локальні ресурси та чисте маркування.

Результати дослідження збігаються з гіпотезою. Аналіз сучасного стану розвитку ринку рослинних напоїв свідчить про зростаючий інтерес до протеїну бобів *Vicia faba* як перспективної сировини з високим технологічним потенціалом. На сьогодні він використовується не лише у вигляді ізолятів і концентратів, але й як функціональний інгредієнт у складі готових продуктів – напоїв, ферментованих десертів та йогуртів. Розширення пропозиції з боку інгредієнтних компаній сприяє виходу білка кінських бобів за межі нішевих застосувань та інтеграції його в масовий сегмент виробництва. Використання цієї сировини дозволяє досягати низки конкурентних переваг, таких як підвищення вмісту білка в напоях, формування бажаних структурно-текстурних характеристик без застосування синтетичних добавок, відповідність сучасним трендам сталого розвитку. Протеїн бобів *Vicia faba* має значний потенціал як інноваційний інгредієнт для подальшого розширення асортименту рослинних альтернатив молочних продуктів. Очікується, що його застосування відіграватиме важливу роль у формуванні конкурентоспроможності виробників на світовому та вітчизняному ринках.

Отже, ринок рослинних напоїв має значний потенціал для подальшого розвитку завдяки зміні споживчих уподобань, екологічним трендам та інноваційним підходам до рецептури продуктів. Водночас для українських виробників важливо орієнтуватися не лише на глобальні тенденції, а й на унікальні локальні переваги – натуральність, доступність сировини та гнучкість виробництва. Це дасть змогу створювати конкурентоспроможну продукцію як на внутрішньому, так і на зовнішньому ринках.

#### СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ / REFERENCES

Agroberichten Buitenland. (2021). *Market of plant-based dairy alternatives in Ukraine*. <https://www.agroberichtenbuitenland.nl>

Business Research Insights. (2024). *Plant-based milk market size, share and growth analysis*. <https://www.businessresearchinsights.com>

Corgneau, M., Scher, J., Ritie-Pertusa, L., Le, D. T., Petit, J., Nikolova, Y., & Gaiani, C. (2017). Recent advances on lactose intolerance: Tolerance thresholds and currently available answers. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 57(15), 3344–3356. <https://doi.org/10.1080/10408398.2015.1082907>

Craig, W. J., & Fresán, U. (2021). International analysis of the nutritional content and health benefits of non-dairy plant-based beverages. *Nutrients*, 13(3), 842. <https://doi.org/10.3390/nu13030842>

Delacour, H., Leduc, A., Louçano-Perdriat, A., Plantamura, J., & Ceppa, F. (2017). Diagnosis of genetic lactose intolerance by high resolution melting analysis. *Annales de Biologie Clinique*, 75(1), 67–74.

Deng, Ya., Misselwitz, B., Dai, N., & Fox, M. (2015). Lactose intolerance in adults: Biological mechanism and dietary management. *Nutrients*, 7(9), 8020–8035. <https://doi.org/10.3390/nu7095380>

Dewiasty, E., et al. (2021). Prevalence of lactose intolerance and nutrient intake in an older population regarded as lactase non-persistent. *Clinical Nutrition ESPEN*, (43), 317–321. <https://doi.org/10.1016/j.clnesp.2021.03.020>

Fortune Business Insights. (2024). *Plant-based milk market size, share & industry analysis*. <https://www.fortunebusinessinsights.com>

- Fructuoso, I., Romão, B., Han, H., Raposo, A., Ariza-Montes, A., Araya-Castillo, L., & Zandonadi, R. P. (2021). Nutritional aspects of plant-based beverages used as substitutes for cow's milk. *Nutrients*, 13(8), 2650. <https://doi.org/10.3390/nu13082650>
- Grand View Research. (2022). *Plant-based milk market research report*. <https://www.grandviewresearch.com>
- Grand View Research. (2022). *Plant-based milk market research report*. Grand View Research. <https://www.grandviewresearch.com/industry-analysis/plant-based-milk-market-report>
- Heyman, M. B. (2006). Lactose intolerance in infants, children, and adolescents. *Pediatrics*, 118(3), 1279–1286. <https://doi.org/10.1542/peds.2006-1721>
- Labba, I. C. M., Frøkiær, H., & Sandberg, A. S. (2021). Nutritional and antinutritional composition of fava bean (*Vicia faba* L., var. minor) cultivars. *Food Research International*, (140), 110038. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.110038>
- Li, A., et al. (2023). Health implication of lactose intolerance and updates on its dietary management. *International Dairy Journal*, (140), 105608. <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2023.105608>
- Lomer, M. C. E., Parkes, G. C., & Sanderson, J. D. (2008). Lactose intolerance in clinical practice – Myths and realities. *Alimentary Pharmacology & Therapeutics*, 27(2), 93–103. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2036.2007.03557.x>
- Mattila, P., Mäkinen, S., Euroola, M., Jalava, T., Pihlava, J. M., Hellström, J., & Pihlanto, A. (2018). Nutritional value of commercial protein-rich plant products. *Plant Foods for Human Nutrition*, 73(2), 108–115.
- McFee, R. B. (2024). Lactose intolerance: A practical approach (Part 1). *Disease-a-Month*, Art. 101823. <https://doi.org/10.1016/j.disamonth.2024.101823>
- Mordor Intelligence. (2024). *Plant-based milk market analysis*. <https://www.mordorintelligence.com>
- Pimentel-Nunes, P. et al. (2022). Endoscopic submucosal dissection for superficial gastrointestinal lesions: ESGE guideline update 2022. *Endoscopy*, 54(6), 591–622.
- Pontonio, E., & Rizzello, C. G. (2021). Milk alternatives and non-dairy fermented products: Trends and challenges. *Foods*, 10(2), 222. <https://doi.org/10.3390/foods10020222>
- Pontonio, E. et al. (2020). Nutritional, functional, and technological characterization of a gluten- and lactose-free yogurt-style snack produced with Leguminosae flours. *Frontiers in Microbiology*, (11), 1664. <https://doi.org/10.3389/fmicb.2020.01664>
- Rana, T. (Ed.). (2024). *The microbiology, pathogenesis and zoonosis of milk borne diseases: Milk hygiene in veterinary and public health*. Elsevier.
- Rasika, D. M. et al. (2021). Plant-based milk substitutes as emerging probiotic carriers. *Current Opinion in Food Science*, (38), 8–20.
- Sethi, S., Tyagi, S. K., & Anurag, R. K. (2016). Plant-based milk alternatives: An emerging segment of functional beverages – A review. *Journal of Food Science and Technology*, (53), 3408–3423. <https://doi.org/10.1007/s13197-016-2322-0>
- Shaik, M. I., Hamdi, I. H., & Sarbon, N. M. (2023). A comprehensive review on traditional herbal drinks. *Food Chemistry Advances*, (3), 100460. <https://doi.org/10.1016/j.focha.2023.100460>
- Sharma, N., Yeasmen, N., Dubé, L., & Orsat, V. (2024). A review on current scenario and key challenges of plant-based functional beverages. *Food Bioscience*, (60), 104320. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2024.104320>
- Siddiqui, S. A. et al. (2023). An overview of fermentation in the food industry. *Bioresources and Bioprocessing*, 10(1), 85.
- Statista. (2025). *Milk substitutes – Ukraine: Market forecast and insights*. Statista. <https://www.statista.com/outlook/emo/food/dairy-products-eggs/milk-substitutes/ukraine>
- Statista. (2025, July 1). *Plant-based milk: Consumers in European nations*. Statista. <https://www.statista.com/forecasts/1343655/consumers-plant-based-milk-in-european-countries>
- Suchy, F. J. et al. (2010). NIH consensus development conference statement: Lactose intolerance and health. *NIH Consensus and State-of-the-Science Statements*, 27(2), 1–27.

Winkelmaier, A., Schroter, F. A., & Jansen, P. (2025). Vegetarian and sustainable food consumption behavior: Exploring the relation to explicit and implicit attitudes toward vegetarian foods and dispositional mindfulness. <i>Appetite</i> , (206), 107847. <a href="https://doi.org/10.1016/j.appet.2023.107847">https://doi.org/10.1016/j.appet.2023.107847</a>	
Марушко, Ю. В., Грачова, М. Г., & Іовіца, Т. В. (2015). Актуальні питання діагностики та терапії вторинної лактазної недостатності у дітей. <i>Сучасна педіатрія</i> , (1), 110–114.	Marushko, Yu. V., Grachova, M. G., & Iovitsa, T. V. (2015). Current issues in the diagnosis and therapy of secondary lactase deficiency in children. <i>Modern Pediatrics</i> , (1), 110–114.
Онегіна, В. М., Антощенко, В. В., & Кравченко, Ю. М. (2022). Стан світового ринку альтернативних молочних продуктів. <i>Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія: Економічні науки</i> , (46), 5–10.	Onegina, V. M., Antoshchenkova, V. V., & Kravchenko, Yu. M. (2022). State of the world market for alternative dairy products. <i>Scientific Bulletin of Kherson State University. Series: Economic Sciences</i> , (46), 5–10.
Пабат, В. А., Винничук, Д. Т., & Чагаровський, В. П. (2004). Лактоза молока у здоров'ї людини. <i>Молочна промисловість</i> , 1(10), 28–29.	Pabat, V. A., Vynnychuk, D. T., & Chagarovsky, V. P. (2004). Lactose in milk in human health. <i>Dairy Industry</i> , 1(10), 28–29.
Прийтільська, Н. В., Антюшко, Д. П., & Мотузка, Ю. М. (2012). Сучасний стан і тенденції розвитку ринку продуктів для нутритивної підтримки людини. <i>Харчова наука і технологія</i> , (4), 106–108.	Prytulska, N. V., Antyushko, D. P., & Motuzka, Yu. M. (2012). Current status and trends in the development of the market of products for human nutritional support. <i>Food Science and Technology</i> , (4), 106–108.
Сімахіна, Г. О., & Кривоускова, А. І. (2021). Рослинні аналоги молока – новий напрям харчових технологій. У <i>Матеріалах науково-практичної конференції</i> (Київ, 16 листопада 2021 р.).	Simakhina, G. O., & Krovopuskova, A. I. (2021). Plant analogues of milk – a new direction in food technologies. In <i>Proceedings of the Scientific and Practical Conference</i> (Kyiv, 2021, November 16).
Тищенко, В. І., & Божко, Н. В. (2023). Використання фітоекстрактів для фортифікації безалкогольних напоїв функціонального призначення. <i>Вісник Уманського національного університету садівництва</i> , (1), 123–127.	Tyshchenko, V. I., & Bozhko, N. V. (2023). Use of phytoextracts for fortification of functional soft drinks. <i>Bulletin of the Uman National University of Horticulture</i> , (1), 123–127.
Шадрін, О. Г., Гайдучик, Г. А., Ковальчук, А. А., Дюкарева, С. В., & Бондаренко, Н. Ю. (2015). Оптимізація лікування гастроінтестинальної харчової алергії в дітей раннього віку. <i>Перинатологія та педіатрія</i> , (3), 84–88.	Shadrin, O. G., Gaiduchyk, G. A., Kovalchuk, A. A., Dyukareva, S. V., & Bondarenko, N. Yu. (2015). Optimization of treatment of gastrointestinal food allergy in young children. <i>Perinatology and Pediatrics</i> , (3), 84–88.

**Конфлікт інтересів.** Автори заявляють, що не мають фінансових чи нефінансових конфліктів інтересів щодо цієї публікації; не мають відносин з державними органами, комерційними або некомерційними організаціями, які могли б бути зацікавлені у поданні цієї точки зору. З огляду на те, що автори працюють в установі, яка є видавцем журналу, що може зумовити потенційний конфлікт або підозру в упередженості, остаточне рішення про публікацію цієї статті (включно з вибором рецензентів і редакторів) приймалося тими членами редколегії, які не пов'язані з цією установою.

Автори не отримували прямого фінансування для цього дослідження.

Грабовська, О., Літвінов, А., & Медведєва, А. (2026). Ринок рослинних аналогів молочних напоїв: світові тенденції. *Товарознавство. Технології. Інжиніринг*, 1(57), 33–48. [https://doi.org/10.31617/2.2026\(57\)01](https://doi.org/10.31617/2.2026(57)01)

Надійшла до редакції 05.04.2026.

Отримано після доопрацювання 01.05.2026.

Прийнято до друку 02.06.2026.

Публікація онлайн 24.06.2026.