

РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ И ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ФИТНЕС-ДЕСЕРТА НА ОСНОВЕ НАТУРАЛЬНОГО МЁДА

Михайлова О.И. (Новгородский государственный университет им. Ярослава Мудрого)
Научный руководитель – кандидат экономических наук Ларичева К.Н. (Новгородский государственный университет им. Ярослава Мудрого)

Аннотация. В статье обосновывается необходимость расширения ассортимента фитнес-десертов. Проведен анализ компонентного состава представленных на рынке батончиков мюсли. Для обоснования рецептурного состава были проведены маркетинговые исследования методом анкетирования. Исследована возможность использования натурального меда в качестве связующего компонента. Разработана рецептура и технология производства нового вида батончика мюсли с пониженной энергетической ценностью.

Введение. Мода на правильное питание и динамичный ритм жизни современного потребителя обосновывает повышенный спрос на фитнес-десерты, к которым нельзя не отнести батончики мюсли. Анализ компонентного состава представленных на рынке батончиков мюсли с пометкой «фитнес» показал, что большинство из них не соответствуют своему назначению, так как содержат в своем составе большое количество сахара или сахарозаменителей, жира, химических красителей, ароматизаторов, пшеничной муки. Представленные на рынке батончики мюсли на 35-40% состоят из связующего компонента, в качестве которого производители используют глюкозный сироп, жиры, патоку, что слишком увеличивает калорийность продукта, а также поднимает сахар в крови и усиливает аппетит. Средний уровень калорийности составляет около 450 ккал. В связи с этим проблема создания продуктов с пониженной энергетической ценностью, с исключением в рецептуре белого сахара и жиров, и с добавлением функциональных компонентов является весьма актуальной.

Основная часть. Целью исследования являлось разработка рецептуры и технологии производства батончика мюсли без добавления сахара, а также изучение возможности в качестве связующего компонента использования натурального меда. Мед слаще сахара, так как содержит в своем составе много фруктозы. Чувство насыщения возникает быстрее, чем при использовании сахара. Использование натурального меда в производстве батончиков мюсли позволит не только снизить калорийность, но и увеличить пищевую ценность продукта.

Чтобы установить, насколько новый рецептурный состав батончика-мюсли будет конкурентоспособным при его внедрении в сферу общественного питания, нами были проведены маркетинговые исследования методом анкетирования. Результаты анкетирования подтвердили самую популярную тенденцию современности – «натуральное и здоровое» и были учтены при подборе основных ингредиентов.

В рамках научно-исследовательской работы были проведены пробные выработки для обеспечения оптимального соотношения значений пищевой ценности и органолептических свойств. В ходе эксперимента были отобраны следующие рецептурные компоненты: сухофрукты, орехи, натуральный мед, овсяные хлопья.

Пробные выработки позволили отработать диапазоны содержания каждого из основных рецептурных компонентов, выявить оптимальное соотношение основных ингредиентов в рецептуре и снизить содержание меда, как «связующего» компонента.

Выводы. В результате был разработан новый вид батончика мюсли «Полезный перекус в кармане», отличающийся от аналогов пониженным содержанием сахара, и наличием в рецептуре натурального меда, как связующего компонента. В результате эксперимента содержание связующего компонента удалось снизить почти в 3 раза. Энергетическая ценность продукта составила 348 ккал, что на 100 ккал меньше, чем у имеющихся на рынке аналогов.

Новый, полезный вид батончика мюсли может стать хорошей альтернативой перекуса для людей, следящих за своим питанием, чей темп жизни не позволяет своевременно употреблять здоровую еду.

Михайлова О.И. (автор) _____(подпись)

Ларичева К.Н. (научный руководитель) _____(подпись)