

УДК 663.674

**РАЗРАБОТКА СОСТАВА СУХОЙ СМЕСИ ВЫСОКОБЕЛКОВОГО МОРОЖЕНОГО
С ВКУСОВЫМИ НАПОЛНИТЕЛЯМИ ДЛЯ СПОРТСМЕНОВ ПОСЛЕ
ФИЗИЧЕСКИХ НАГРУЗОК**

Семенова А.Ю. (Университет ИТМО)

Научный руководитель – профессор, д.т.н. Арсеньева Т.П.
(Университет ИТМО)

В докладе представлена разработка сухой высокобелковой смеси мороженого для питания спортсменов после физических нагрузок. Для людей активно занимающихся спортом, которые тратят большое количество энергии. Представлена разработка с подбором исходного сырья, стабилизационной добавки и вкусоароматических наполнителей.

Введение. В диетическом питании современного человека отмечен дефицит полноценных белков, который, как правило, ведет к развитию пищевых или алиментарных заболеваний. Именно поэтому продукты молочного производства занимают важное место в потребительской корзине.

Чтобы решить острую проблему обеспечения потребителя высококачественным белком, были созданы принципы и разработаны концепции создания функциональных молочных продуктов с высоким содержанием белка. Так же были обозначены научные принципы создания функциональных ингредиентов и продуктов на основе белка, которые включают оценку актуальности создания и анализ состояния проблемы обеспечения населения белковых функциональных продуктов молочного производства и ингредиентов. А так же подбор источника протеина и обработку для получения функциональных ингредиентов и продуктов для последующего включения дополнительного источника белка в готовый продукт.

Основная часть. Целью данной разработки является создание высокобелковой смеси мороженого, которое будет ориентировано на спортивное, правильное питание с повышенным белковым составом и пониженным жировым. Разрабатываемая сухая смесь мороженого будет являться низкокалорийным, так как белок, входящий в его состав, при попадании в организм, поможет восполнить энергию, а спортсменам, при интенсивных нагрузках, поможет нарастить мышечную массу, при минимальном отложении жировой ткани. Употребление предлагаемого продукта поможет поддерживать организм после тренировки, быть частичной заменой завтрака или полноценной заменой ужина. В первую очередь, съев такое мороженое, чувство насыщения сохранится надолго, за счет длительного усвоения белков организмом, что означает, что вам не захочется есть часто и в больших количествах.

Выводы. Разработана сухая смесь, подобрано исходное сырье, осуществлен подбор вкусоароматических добавок, белковых компонентов. Разработана комплексная пищевая добавка для стабилизации мороженого.

Семенова А.Ю. (автор)

Подпись

Арсеньева Т.П. (научный руководитель)

Подпись