

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ МОРОЖЕНОГО НА РАСТИТЕЛЬНОЙ ОСНОВЕ

Мосогутов Т.В.

(Национальный исследовательский университет ИТМО, г. Санкт-Петербург)

Научный руководитель – к.т.н., Яковченко Н.В.

(Национальный исследовательский университет ИТМО, г. Санкт-Петербург)

На сегодняшний день стремительно возрастает число веганов. В ближайшие годы ожидается продолжение тенденции и активность продаж веганского ассортимента продукции: численность приверженцев веганского питания будет возрастать вместе с популяризацией экофрендли и здорового образа жизни, также будет увеличиваться и объем потребления продуктов на одного вегана.

Веганы - явление для России не новое, но полностью отказаться от мяса и продуктов животного происхождения готовы немногие. Проведенный в марте 2020 года федеральный соцопрос показал, что 3% респондентов относят себя к вегетарианцам. При этом рейтинг городов в этом отношении возглавили Санкт-Петербург и Калининград. Ожидается, что в 2023 году объем российского рынка веганских продуктов составит 34,50 тысяч тонн.

В связи с этим необходимо увеличить ассортимент продукции для сторонников веганства. Сейчас на лавках магазина много веганских продуктов заграничного производства. Зачастую их ценник очень велик из-за транспортировки и налогообложения. В настоящий момент на российском рынке отсутствует отечественные холодные десерты, среди них является мороженое для веганов. Появление такого продукта на рынке увеличит ассортимент выпускаемой продукции и составит успешную конкуренцию западным продуктам.

Целью работы является разработка технологии мороженого на основе растительного сырья, состав которого позволяет минимизировать дефицит необходимых макро и микроэлементов.

Для достижения поставленной цели были решены следующие задачи:

- обосновать выбор растительного сырья;
- определение оптимального соотношения компонентов;
- исследование органолептических и физико-химических показателей качества разработанных образцов продукта;
- исследование влияние компонентного состава на формирование качества мороженого.

В качестве основного компонента для оптимизации жирнокислотного состава мороженого было выбрано кокосовое масло первого отжима. В ходе эксперимента было изучено влияние концентрации кокосового масла первого отжима на физико-химические и органолептические показатели мороженого и сбалансирован его состав. В результате проделанной работы была исследована стабильность жирных кислот в процессе хранения мороженого в течение 6 недель. На протяжении всего срока хранения концентрация ненасыщенных жирных кислот в продукте снижалась, а концентрация насыщенных жирных кислот увеличивалась

Научный руководитель

Яковченко Н.В.

Автор

Мосогутов Т.В.