

УДК 664.7

**ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ОВСА ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА
РАСТИТЕЛЬНОГО МОЛОКА**

Бузулуцкая А.А. (Университет ИТМО)

Научный руководитель – к.т.н., доцент (квалификационная категория «ординарный доцент») Яковченко Н.В.

(Университет ИТМО)

Аннотация. Ежедневное потребление молока и продуктов на его основе является обычным явлением, однако, в последнее время все больше людей отказывается от молочных продуктов из-за непереносимости лактозы, веганства и ряда других факторов. В связи с этим растет спрос на напитки на растительной основе. В работе раскрыты перспективы использования овса для производства растительного молока, а также описано влияние внешних факторов (ультразвук, обжарка, заморозка) на процесс получения и показатели качества последнего.

Овес — широко распространенная злаковая культура во многих странах, в том числе и в России. Родиной овса считается Монголия и северо-восток Китая. Овес является одним из популярных диетических злаков, используемых в лечебно-профилактических целях. Пророщенные зерна овса являются ценным источником белков, углеводов, минералов (К, Mg, P, Na, Ca, Fe и др.), а также ряда витаминов (B, H, PP, E), которые крайне необходимы человеку для нормальной работы организма. Входящий в состав овса β -глюкан регулирует уровень холестерина, сахара и инсулина в крови, а также способствует нормализации работы кишечника. По содержанию витамина B₁ (тиамина) овес превосходит пшеницу, рис и ячмень.

Немолочные продукты на основе овса (в отличие от другого растительного сырья) имеют ряд преимуществ, связанных с пользой данной культуры, что дает возможность соответствующего позиционирования. Овсяный напиток активизирует обмен веществ, несмотря на низкую калорийность, отлично утоляет голод и насыщает организм полезными веществами, легко усваивается. Овсяное молоко и десерты из него разрешены детям и подходят людям с непереносимостью лактозы. Кроме того, овес — близкая российскому менталитету культура, традиционно ассоциирующаяся у наших соотечественников с пользой и высокой питательной ценностью, что делает его перспективным сырьем для производства растительного молока.

Помимо прочего, одно из первых видов растительного молока – соевое – постепенно сдает свои позиции. В значительной степени это связано с недостаточно высокими органолептическими характеристиками соевого молока и наличием генетически модифицированных сортов сои, что снижает доверие потребителей к этому продукту. Потребительский рынок и производители будут рассматривать альтернативные виды сырья, позволяющего в промышленных масштабах производить другие аналоги молока, прежде всего овсяное молоко за счет видимых преимуществ данной культуры.

Целью работы являлось получение растительного молока из зерен овса и продуктов его переработки.

В ходе работы были отработаны технологические параметры получения, а также изучено влияние внешних факторов (ультразвук, обжарка, заморозка) на процесс получения и показатели качества растительного молока.

Бузулуцкая А.А. (автор)

Подпись

Яковченко Н.В. (научный руководитель)

Подпись