

## РАЗРАБОТКА ИННОВАЦИОННОГО ПРОДУКТА - ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ЛАПША БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**Закоптелова М. В.** (Университет ИТМО), **Мясникова А.В.** (Университет ИТМО)

**Научный руководитель – к.т.н., доцент Орлова О.Ю.** (Университет ИТМО)

**Консультант – ассистент ФТМИ Бойцова Ю.С.** (Университет ИТМО)

**Введение.** В настоящее время пищевая промышленность в России претерпевает изменение вектора развития. Производители видят широкий потенциал в выпуске продукции функционального назначения, здорового питания и продуктов с чистым составом.

Данный шаг обусловлен повышением осознанности к потреблению продуктов питания у населения в условиях ограниченности ресурсов: времени и финансов, влияющих на увеличение проблем со здоровьем, вызванных нехваткой жизненно необходимых питательных веществ, особенно остро стоит вопрос дефицита белка. По данным Роспотребнадзора, в России наблюдается белковая недостаточность у 11,5% людей [1].

Рынок белковых продуктов питания ограничен батончиками, злаковыми снеками, молочными продуктами, что воспринимается большинством людей как неполноценный перекус.

На 2021 год, по данным аналитического агентства NielsenIQ, блюда быстрого приготовления занимали 10,6% рынка FMCG, а лапша быстрого приготовления — 7,3%, уступая место лишь орехам и безалкогольным напиткам [2].

Однако, не смотря на положительную динамику, у данного рынка есть и свои ограничения. Так, наличие трансжиров и избытка сахара в готовой к приготовлению пищи, вполне вероятно может привести к астме, ожирению, диабету и другим заболеваниям. Это нездоровое воздействие на организм способно подорвать лояльность покупателя к данному сегменту. Потенциально эту проблему может решить внедрение функциональных продуктов в сегмент ready to cook, который по-прежнему остается вариантом быстрого и несложного в приготовлении приема пищи, при этом может стать вариантом полноценного и комплексного блюда.

**Основная часть.** В ходе исследования на основании теоретических и экспериментальных данных был разработан продукт функционального назначения - белковая лапша быстрого приготовления “What’Soup”. Основа теста для лапши - смесь пшеничной муки и муки из зародышей пшеницы, содержащей 34% белка, биологическая ценность которого сравнима с животным. В процессе производства командой реализована технология сублимационной сушки креветки, позволяющая сохранять органолептические свойства и пищевую ценность продукта почти на 100% после восстановления. Кроме того, в качестве дополнительного источника белка была выбрана мисо-паста - продукт, полученный путем ферментации соевых бобов микроскопическими грибами *Aspergillus oryzae*. В процессе ферментации происходит накопление глутаминовой кислоты, формирующей яркий вкус. Таким образом, использование мисо пасты позволяет добиться насыщенной вкусоароматики готового продукта без внесения усилителя вкуса - глутамата натрия.

**Выводы.** В ходе работы, был проведен анализ рынка, произведен MVP продукта, и выявлена целевая аудитория с ее проблемами и потребностями. Разработаны технология производства продукта, сам продукт и упаковка. Проведен анализ конкурентов и выявлены основные преимущества и недостатки разрабатываемого продукта. Посчитаны основные финансовые показатели и построена бизнес-модель стартапа.

**Список использованных источников:**

1. Государственный доклад «О состоянии санитарно-эпидемиологического благополучия населения в Российской Федерации в 2017 году» // Роспотребнадзор [Электронный ресурс]. – 2018. – URL: [https://www.rospotrebnadzor.ru/upload/iblock/d9d/gd\\_2017\\_seb.pdf](https://www.rospotrebnadzor.ru/upload/iblock/d9d/gd_2017_seb.pdf) (дата обращения 16.01.2023).
2. Как изменилась покупательская корзина в 2021 году? // NilsenIQ [Электронный ресурс] . - 2022. - URL: <https://nielseniq.com/global/ru/insights/analysis/2022/kak-izmenilas-pokupatelskaya-korzina-v-2021-godu/> / (дата обращения 18.01.2023).

Закоптелова М.В. (автор)

\_\_\_\_\_

Мясникова А.В. (автор)

\_\_\_\_\_

Орлова О.Ю. (научный руководитель)

\_\_\_\_\_

Бойцова Ю.С. (консультант)

\_\_\_\_\_