

РАЗРАБОТКА ИННОВАЦИОННЫХ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ СНЕКОВ НА ОСНОВЕ ГИДРОБИОНТОВ

Осипова Е. Р. (Университет ИТМО), **Титова Д.А.** (Университет ИТМО), **Мищенко В.Ю.** (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. На сегодняшний день Всемирной организацией здравоохранения составлен перечень топ-10 самых вредных продуктов питания в мире. Лидирующую строчку в рейтинге занимают чипсы и картофель фри, потому что именно эти продукты содержат в себе большое количество различных трансжиров [1]. Такие вещества приводят к быстрому набору «лишних килограмм», а также могут являться одной из причин смертности от сердечно-сосудистых заболеваний. Согласно оценке экспертов ВОЗ, переизбыток употребления трансжиров ежегодно приводит к смерти около 500 000 человек в мире [2]. В обществе общепризнанным считается факт, что они повышают риск развития сахарного диабета, потенциально вызывают развитие рака молочной железы, снижают общее количество мужских гормонов и могут привести к ряду других негативных последствий. В большинстве стран мира действует ряд мер по регулированию потребления трансжиров и их содержания в продуктах. Например, 1 апреля 2021 года во всех странах Евросоюза вступил в силу Регламент о максимальном содержании трансжиров (2 грамма трансжиров на 100 грамма жира). Более того, чипсы содержат множество ненатуральных ароматизаторов, усилителей вкуса и консервантов: например, часто производители продуктов питания используют в качестве усилителя вкуса глутамат натрия - вещество, оказывающее пагубное воздействие на зрение и нервную систему человека. Этот консервант вызывает сильную привязанность, которую можно приравнять к наркотической зависимости. Если обратить внимание на тенденции рынка, в 2021 году Россия заняла лидирующую строчку среди крупнейших европейских стран по темпам роста продаж в денежном эквиваленте среди группы товаров в категории «снекинг»: прирост составил 10,2%, тогда как средний показатель равен 2,4% среди 16 стран Европы. При этом Россию можно считать шестым по значимости игроком на европейском рынке — на ее долю приходится 6,3% от общего объема продаж снековой продукции в упомянутых странах [3]. На сегодняшний день, главной задачей для рынка является расширение ассортимента в категории «снекинг», оказывающего позитивное влияние на здоровье человека. Исходя из всего вышесказанного, проектная команда поставила задачу разработать полезные снеки и проверить спрос на данный продукт.

Основная часть. В работе приведено описание основных этапов процесса создания нового функционального продукта - белковых снеков на основе гидробионтов. В качестве предмета исследования выбран разрабатываемый продукт “SnackThat”. Предложено решение, в котором остается то, что так любят многие - хруст печеного картофеля. Разрабатываемый продукт не жарится в масле, что решает проблему трансжиров в снеках. Большое количество белка повышает пищевую ценность продукта и способствует сохранению сытости на длительный срок. Фукус повысит функциональность продукта, поскольку по данным эндокринологического

научного центра РАМН дефицит йода и витаминов группы В является серьезной проблемой во многих регионах России. Также одним из преимуществ продукта является то, что он не пачкает руки. Командой исследован рынок продукции и выявлены положительные тенденции в категории “снекинг”. Благодаря MVP продукта, командой проведен эффективный CustDev и выявлена целевая аудитория с ее проблемами и незакрытыми 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.

Выводы. В ходе разработки продукта, команда выполнила следующие задачи:

1. Анализ рынка снековой продукции в мире и РФ.
2. Создание MVP и проведение CustDev, с целью выявления целевой аудитории и их основных предпочтений.
3. Разработка рецептуры и технологии производства.
4. Разработка дизайна упаковки.
5. Анализ конкурентов.
6. Выделение преимуществ и недостатков продукта.
7. Расчет основных финансовых показателей и бизнес-модели стартапа.

Команда продолжает исследование и работает над улучшением белковых снеков на основе гидробионтов.

Список использованных источников:

1. ТОП-10 самых вредных продуктов // РИА новости [Электронный ресурс]. – 2020. – URL: <https://ria.ru/20130824/837967426.html> (дата обращения 17.01.2023).
2. ВОЗ объявила войну промышленным трансжирам в пище // Рамблер [Электронный ресурс]. – 2018. – URL: <https://news.rambler.ru/other/39895354-voz-obyavila-voynu-promyshlennym-transzhirgam-v-pische/> (дата обращения 17.01.2023).
3. Тренды индустрии: рынок снеков // NielsenIQ [Электронный ресурс]. – 2022. – URL: <https://nielseniq.com/global/ru/insights/analysis/2022/trendy-industrii-rynok-snekov/> (дата обращения 17.01.2023).

Осипова Е.Р. (автор)

Титова Д.А. (автор)

Мищенко В.Ю. (автор)

Мясникова А.В. (автор)

Орлова О.Ю. (научный руководитель)

Бойцова Ю.С. (консультант)
