

УДК 637.181

**Разработка сквашенной растительной дисперсии из чечевицы.**

**Иванов М.С.** (Университет ИТМО)

**Научный руководитель – кандидат технических наук, Яковченко Н.В.**

(Университет ИТМО)

**Введение.** В последние годы молоко на растительной основе становится все более популярной альтернативой традиционному молочному молоку. Рынок растительного молока значительно вырос, поскольку все больше потребителей придерживаются веганского, вегетарианского или флекситарианского образа жизни и ищут немолочные продукты. [1] Сегодня на рынке представлено множество вариантов растительного молока, включая соевое молоко, миндальное молоко, овсяное молоко, кокосовое молоко и многие другие. Эти растительные молочные продукты обладают целым рядом преимуществ, включая меньшее количество калорий и насыщенных жиров, а также отсутствие лактозы и холестерина. Кроме того, растительное молоко часто обогащено витаминами и минералами, что делает его питательным вариантом для тех, кто предпочитает избегать молочных продуктов. [1] В целом, ситуация с растительным молоком в настоящее время характеризуется ростом и расширением, поскольку потребители становятся более сознательными в отношении здоровья и экологии. Кроме того, для производства чечевичного молока требуется значительно меньше воды и ресурсов, чем для традиционного молочного животноводства, что делает его экологически чистой альтернативой, поддерживающей устойчивые методы ведения сельского хозяйства.[2]

**Основная часть.** Задача данной работы – разработать технологию приготовления растительного молока из чечевицы, а также оценить возможность получения сквашенного продукта на его основе. Среди различных вариантов растительного молока чечевичное молоко является относительно новым продуктом, которое обладает выдающимися питательными свойствами. Была подобрана оптимальная технология приготовления растительного молока из чечевицы в лабораторных условиях, подобраны оптимальные условия пастеризации. Изучена возможность применения кисломолочных заквасок, благодаря использованию которых растительное молоко из чечевицы приобретает новые органолептические характеристики, что позволяет получать вкусный и полезный продукт на растительной основе.

**Выводы.** Разработана технология приготовления растительного молока из чечевицы и исследована возможность применения кисломолочных заквасок.

1. Егорова Е. Ю. "НЕМОЛОЧНОЕ МОЛОКО": ОБЗОР СЫРЬЯ И ТЕХНОЛОГИЙ // Ползуновский вестник. 2018. №3. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/nemolochnoe-moloko-obzor-syrya-i-tehnologii> (дата обращения: 22.02.2023).

2. Кондратенко Л.Н., Камус С.Ф., Холодова Т.А. Веганство – решение экологической проблемы? // Сборник статей по материалам VI Международной научно-практической конференции. Ответственный за выпуск А.В. Степовой. 2020. – С. 272-277.

Иванов М.С. (автор)

Подпись

Яковченко Н.В. (научный руководитель)

Подпись