

**ТЕХНОЛОГИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО КОФЕЙНОГО ПРОДУКТА С  
ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ИНУЛИНА**

Дерягина А.С. (Университет ИТМО)

Научный руководитель – к.т.н., доцент, ординарный доцент Смотрева И.В.  
(Университет ИТМО)

**Введение.** В последнее время растет интерес потребителей к напиткам, оказывающим на организм благотворный и целебный эффект. Приоритетное направление в разработке безалкогольных напитков является использование натурального растительного сырья [1]. Входящие в их состав биологически активные компоненты способны оказывать благоприятный эффект на одну или несколько физиологических функций, корректировать процессы метаболизма в организме человека, повышать его защитные функции, снижать риск развития заболеваний. Перспективными видами для производства функциональных напитков являются цикорий, топинамбур, корень лопуха и зеленый кофе, которые могут накапливать довольно большое количество инулина.

**Основная часть.** В данной работе разрабатываемый продукт представляет собой функциональный напиток, обогащенный высокомолекулярным полисахаридом – инулином. Благодаря низкому гликемическому индексу инулин используют в качестве заменителя сахара при производстве диабетической и диетической продукции. С медицинской точки зрения инулин также обладает рядом положительных эффектов: модифицирует микрофлору кишечника, содействует нормальному функционированию желудочно-кишечного тракта, улучшает обмен липидов и углеводов. Эти свойства инулина обеспечиваются его способностью противостоять гидролизу под воздействием слюнных и кишечных ферментов. Инулин стимулирует рост бифидобактерий, практически не влияя при этом на другую кишечную флору. Благодаря этим свойствам инулин имеет широкую практику применения в качестве пробиотика как в медицине, так и в производстве функциональных пищевых продуктов [2].

**Выводы.** Таким образом, разрабатываемый напиток, обогащенный инулином, окажет благоприятный эффект на жизнедеятельность организма и обеспечит его полезными свойствами.

**Список использованных источников:**

1. Силаева М.А., Арбузова К.Р., Келешева В.Р., Соколова О.С., Шаненко Е.Ф., Ермолаева Г.А. Безалкогольный напиток на основе автолизата инулина топинамбура // Пиво и напитки. – 2016. – С. 16–18.
2. Логвинчук Т.М., Добровольский В.Ф. Полезные свойства инулина – главный критерий выбора цикория в качестве основы для создания функциональных напитков // Международный научный сборник. – 2019. – С. 143–148.