

УДК 637.181 : 635.24

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТОПИНАМБУРА ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ
ФЕРМЕНТИРОВАННОГО ПРОДУКТА ФУНКЦИОНАЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ**

Баязитов К.Р. (Университет ИТМО),

**Научный руководитель –доцент, кандидат технических наук, Яковченко Н.В.
(Университет ИТМО)**

Альтернатива молочным продуктам – это быстрорастущий по всему миру сегмент в категории разработки функциональных и специализированных пищевых продуктов. В связи с распространенностью аллергии на молочный белок, непереносимостью лактозы, а также ростом интереса к веганским диетам, повсеместно начал меняться потребительский спрос. Несмотря на потенциал использования, большинство из альтернатив уступает продуктам на молочной основе по ряду показателей, как содержание питательных веществ, витаминов и минералов. В свою очередь, это приводит к необходимости тщательно выбирать основу для будущей альтернативы [1]. В связи с широкой распространенностью на территории России, полезным химическим составом, содержанием функционально активных компонентов и наличием свойств, способствующих укреплению здоровья [2], в качестве сырья для производства ферментированного продукта функциональной направленности был выбран плод топинамбура.

На основании результатов оценки физико-химических и органолептических показателей из нескольких пробиотических культур микроорганизмов была подобрана оптимальная культура для получения ферментированного продукта функциональной направленности с потребительскими свойствами, удовлетворяющие спрос покупателей.

Полученный ферментированный продукт функциональной направленности на основе плодов топинамбура планируется использовать в качестве повседневной альтернативы ферментированным молочным продуктам, а также продукта функциональной направленности для людей с повышенным уровнем холестерина в крови.

Список использованных источников:

1. Sethi S., Tyagi S.K., Anurag R.K. Plant-based milk alternatives an emerging segment of functional beverages: a review // Journal of food science and technology. – 2016. – № 53(9)– С. 3408–3423.

2. Старовойтов В.И., Старовойтова О.А., Звягинцев П.С. Топинамбур – культура многоцелевого использования//Пищевая промышленность. – 2013. – № 4– С. 22–26.

Баязитов К.Р. (автор)

Подпись

Яковченко Н.В. (научный руководитель)

Подпись