

**УДК 637.181**

**РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОДУКТА НА ОСНОВЕ КЛУБНЕЙ ТОПИНАМБУРА С ПРИМЕНЕНИЕМ АДАПТОГЕННЫХ БАВ**

**Баязитов К.Р.** (Университет ИТМО),

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

В современном обществе все больше людей обращают внимание на своё здоровье и стремятся поддерживать активный образ жизни. В связи с этим, разработка новых функциональных продуктов становится актуальной задачей в пищевой промышленности [1]. Клубни топинамбура, богатые пищевыми волокнами и инулином, являются прекрасным источником питательных веществ [2]. Для достижения максимальной эффективности и сохранения полезных свойств изначального сырья применяется процесс ферментации с добавлением адаптогенов. Адаптогенные биологически активные вещества (БАВ) в продукте на основе клубней топинамбура позволяет усилить его функциональные свойства. Это позволяет получить функциональный растительный продукт с улучшенными свойствами, способствующими поддержанию здоровья и повышению физической и эмоциональной выносливости.

На основании проведенных лабораторных исследований были отработаны технологические параметры получения растительной дисперсии из клубней топинамбура. На основании физико-химических, органолептических была подобрана оптимальная культура для получения ферментированной дисперсии. Были изучены такие показатели качества как: антиоксидантная активность, реология, а также количественное содержание пробиотических микроорганизмов.

Разработанный продукт функциональной направленности может стать привлекательным выбором для тех, кто стремится к улучшению своего физического и эмоционального благополучия, а также для предприятий пищевой промышленности, направленных на инновационные решения для удовлетворения потребностей растущего рынка функциональных продуктов.

Список использованных источников:

1. Market Report: Fermented Dairy-Free and Non-Alcoholic Beverages on Growth Course, 2018 [Электронный ресурс] // Vegconomist. URL: <https://vegconomist.com/marketing-and-media/market-report-fermented-dairy-free-and-non-alcoholic-beverages-on-growth-course>;
2. Фаткина Е.В., Купин Г.А. Особенности химического состава клубней топинамбура раннеспелого и позднеспелого сортов // Сборник материалов II Всероссийской научно-практической конференции молодых ученых и аспирантов 7 – 25 апреля 2014 г. – 2014. – Том 1. – № 2. – С. 131-135. [Электронный ресурс]. – URL: [http://vniitti.ru/conf/conf2014/sbornik\\_conf\\_2014.pdf#page=132](http://vniitti.ru/conf/conf2014/sbornik_conf_2014.pdf#page=132);
3. Fermented Plant-Based Alternatives Market - A Global and Regional Analysis: Focus on Applications, Products, Patent Analysis, and Country Analysis - Analysis and Forecast, 2019-2026, 2021 [Электронный ресурс] // Research and markets. URL: <https://www.researchandmarkets.com/reports/5359984/fermented-plant-based-alternatives-market-a>

Баязитов К.Р. (автор)

Подпись

Яковченко Н.В. (научный руководитель)

Подпись