

## РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ФЕРМЕНТИРОВАННОГО НАПИТКА НА РИСОВОЙ ОСНОВЕ

Ширяев В.А. (ИТМО)

Научный руководитель – к.т.н., доцент Яковченко Наталья Владимировна (ИТМО)

**Введение.** В наши дни, когда все больше людей начинают задумываться о своем здоровье и питании, растительные напитки набирают популярность. Один из них – напиток, получаемый из рисового зерна, который является вкусным и полезным альтернативным источником питания для веганов, вегетарианцев и тех, кто страдает лактозной непереносимостью [1]. Однако ферментированный напиток на рисовой основе может привлечь широкий круг потребителей [2]. Получаемый благодаря бактериям и/или грибкам, он приобретает более выраженный вкус и запах, а также обогащается полезными пробиотиками, что делает этот его особенно привлекательным для тех, кто следит за своим здоровьем. На современном рынке представлено ограниченное количество товаров из рисового зерна, поэтому расширение ассортимента является важной составляющей [3].

**Основная часть.** На первом этапе данного исследования требовалось разработать технологию производства рисового напитка. После завершения этой фазы были определены физико-химические характеристики данного напитка. Далее была проведена органолептическая оценка, направленная на оценку его вкусовых, запаховых и текстурных свойств. Затем производился подбор оптимальной заквасочной культуры и проведение процесса ферментации, в результате чего осуществлялось превращение сырья в готовый напиток. После завершения ферментации производилась оценка микробиологических параметров, а также определение физико-химических показателей.

**Выводы.** Была разработана технология ферментированного напитка на рисовой основе и определены его физико-химические показатели.

### Список использованной литературы

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. – Т. 53. – С. 3408-3423.
2. Aydar E. F., Tutuncu S., Ozelik B. Plant-based milk substitutes: Bioactive compounds, conventional and novel processes, bioavailability studies, and health effects //Journal of Functional Foods. – 2020. – Т. 70. – С. 103975.
3. Fawzi N. Y. et al. The ability of probiotic lactic acid bacteria to ferment Egyptian broken rice milk and produce rice-based yogurt //Annals of Agricultural Sciences. – 2022. – Т. 67. – №. 1. – С. 107-118.