

Автор: Захаров Д.С., федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики», г. Санкт-Петербург.

Научный руководитель: Шкотова Т.В., федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики», г. Санкт-Петербург.

В условиях современного мира, безалкогольные напитки заняли крупную нишу в потребительской корзине населения. Их приобретают ради вкусовых качеств, восполнения жидкости в организме, а также порой ради их пищевой и энергетической ценности. Однако на современном рынке практически не представляются напитки, имеющие под собой натуральные фруктовые и ягодные сиропы, и не содержащие в себе высокую концентрацию сахарозы. По этим причинам употребление безалкогольных напитков в большом количестве может вызывать пищевые аллергии, провоцировать избыточный вес и вызывать разрушение зубной эмали. Таким образом, появление напитка, не приводящего к подобным последствиям, но обладающего схожими вкусовыми характеристиками, является экономически целесообразным.

В основе напитка используются фруктовые и ягодные сиропы, из традиционных для жителей России шипово-ягодных культур. В первую очередь, это яблоки, груши, малина и смородина.

Цель работы: разработать технологию безалкогольных напитков на основе фруктовых и ягодных сиропов для сегмента HoReCa, B2C.

Основная задача – разработка безалкогольного напитка на основе натуральных фруктовых и ягодных сиропов, с целью получения продукта с высоким содержанием полезных ингредиентов, а также низким содержанием сахара. Необходимо правильно подобрать состав и соотношение ингредиентов, сбалансировать между собой и придают напитку приятный вкус, а также разработать технологию приготовления напитка, позволяющую минимизировать нутриентов, содержащихся в исходном сырье при кулинарной обработке. Промежуточные результаты: подобран состав ингредиентов, разработана рецептура двух напитков, разработана технологическая схема, исследованы организационные показатели, определена пищевая и энергетическая ценность продукта.

Основной результат: в состав напитков вошли как привычные и часто употребляемые в данном регионе продукты, так и мало известные потребителю, и создающие маркетинговую привлекательность. Правильно подобранные состав и соотношение ингредиентов позволило создать новый продукт. Технологические схемы приготовления напитков на основе сиропов разработаны для использования в условиях производства. Проведена организационная оценка.

Автор Захаров Д.С.

Научный руководитель Шкотова Т.В.