

## **Функциональные напитки нового поколения, заменяющие приемы пищи**

Ведущим направлением в новом тысячелетии является ориентация человека на здоровое и сбалансированное питание.

Функциональные напитки на основе растительного сырья, обладающие различными полезными свойствами, станут основой здорового образа жизни, а также займут лидирующее положение на рынке, преобладая над алкоголем и энергетиками.

Коррекция питания населения России (особенно молодежи от 20 до 25 лет) может эффективно осуществляться через концепцию создания напитков функциональной направленности с целью укрепления здоровья и снижения воздействия факторов окружающей среды на организм.

Разработка и расширение ассортимента функциональных напитков отечественного производства - это актуальное и перспективное направление.

Наблюдая за тенденциями развития мирового рынка функциональных напитков, а также анализ требований потребителей, предъявляемых к напиткам нового поколения, предполагает, что в скором времени группа нутрицевтических напитков станет одной из самых динамично развивающихся в мире.

Мониторинг питания показывает, что большая часть населения мегаполисов полноценно не завтракает из-за нехватки времени, отсутствия аппетита и привычки завтракать. Альтернативой приема пищи для таких людей смогут служить специально разработанные напитки для завтрака, сбалансированные по основным пищевым ингредиентам и с учетом суточной потребности в энергии для определенной группы населения (студенты).

Согласно прогнозам аналитиков, к 2025 году потребители будут тратить не более получаса в день на приготовление пищи. Поэтому целесообразна и перспективна уже сегодня разработка сбалансированных напитков для завтрака и употребления в перерывах между основными приемами пищи или заменяющих прием пищи. Такие напитки должны соответствовать требованиям, предъявляемым современными потребителями: порция утоляет чувство голода и сбалансирована по составу основных нутриентов, обеспечивая организм необходимыми веществами учитывая физиологическую потребность в энергии.

Целью работы являлось создание напитка нового поколения, так называемого «напитка будущего», сбалансированного по основным пищевым ингредиентам и заменяющим приемы пищи с учетом суточных норм потребления.

Для достижения поставленной цели решались следующие задачи:

- изучение литературных источников
- определение объектов и материалов разрабатываемого напитка и обоснование их выбора
- освоение методик исследования основных физико-химических показателей: активная кислотность (рН); титруемая кислотность; содержание сухих веществ;
- составление рецептуры напитка заменяющего завтрак с учетом суточной потребности в энергии для студентов;
- составление сенсорных профилей напитков и на основании их анализа, подбор оптимальных соотношений ингредиентов

На основании обзора научной литературы в качестве объектов исследования были выбраны ингредиенты, представленные в таблице 1.

Таблица 1

## Пищевая ценность (на 100г )

Наименование готового продукта	Пищевая и энергетическая ценность			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Соевое молоко	3,3	1,8	5,7	54
Банан	1,5	0,5	21	96
Клюквенный сок	0,4	0,3	11	46
Мед	0,3	-	80,1	322
Арахисовая паста	24	54	17,5	670
Грецкий орех	16,2	61,2	11,1	660
Овсяные хлопья	11	6	49,3	290

Для определения физико-химических показателей использованы современные методы исследования:

- определение активной кислотности (рН) прибором 848 titrino plus(Швейцария);
- определение общей (титруемой) кислотности методом прямого титрования;
- определение содержания сухих веществ прибором PTR Refractometer 46 (Великобритания) рефрактометрическим методом

В процессе выполнения работы решены следующие задачи:

- проведён аналитический обзор литературных источников и установлена актуальность поставленной цели;
- разработаны рецептуры так называемых «напитков будущего» с учетом рекомендуемой суточной нормы потребления энергии, белков, жиров и углеводов;
- составлены сенсорные профили исследованного напитка;
- на основании дегустационной оценки и анализа профилей для дальнейшего изучения выбран оптимальный напиток;
- определены характеристика и физико-химические показатели готового напитка;

Разработанный инновационный напиток, заменяющий прием пищи и обладающий лечебно-профилактическим эффектом, обеспечивает организм всеми необходимыми ингредиентами. Компоненты в готовом функциональном напитке модифицируют метаболизм в организме человека, а также снижают риски некоторых заболеваний. Так, применение напитка для студентов позволит не только удовлетворять их физиологические потребности, но и способно повлиять на их работоспособность как умственную, так и физическую.