

**РАЗРАБОТКА СОСТАВА И ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА  
КОНЦЕНТРИРОВАННОГО ПРОДУКТА НА РАСТИТЕЛЬНОЙ ОСНОВЕ**

Даценко У.Д. (Университет ИТМО)

**Научный руководитель – кандидат технических наук, доцент Анцыперова М. А.  
(Университет ИТМО)**

**Введение.** В условиях современного общества наблюдается увеличение интереса к здоровому питанию, в частности, к продуктам на растительной основе, не содержащим лактозу. Такие продукты подходят как людям, ведущим вегетарианский и веганский образ жизни, так и страдающим лактозной непереносимостью. Так, к 2030 году рынок растительных молочных продуктов достигнет 69,8 млрд. долларов США [1]. Тенденция к вегетарианству и растительному питанию в России растет: в настоящее время 3,1% населения придерживаются такого питания [2]. Кроме того, среди россиян значительно распространена лактазная недостаточность: около 43% восточных славян являются носителями ассоциированного с ней гена [3]. Однако на данный момент, несмотря на увеличение интереса и спроса на растительные продукты, рынок соевых альтернатив в России имеет значительные перспективы для развития. Таким образом, разработка технологии концентрированного соевого продукта не только отвечает потребительским требованиям, но и способствует расширению ассортимента продуктов на рынке, что является важным шагом к поддержанию здорового питания и уровня жизни населения.

**Основная часть.** Соевый концентрированный продукт является растительной альтернативой сгущенному молоку, подходящей для питания людей, придерживающихся растительной и/или безлактозной диеты. Современный российский рынок не предоставляет аналогов сгущенному молоку на соевой основе без добавленного сахара. После изучения существующей проблемы была поставлена цель разработать рецептуру и способ производства концентрированного растительного продукта из соевого сырья. Первым этапом исследования стала разработка состава и способа подготовки растительной основы продукта. Далее была разработана технология и рецептура растительного концентрированного продукта. В результате этого этапа были определены физико-химические показатели готового продукта. А также проведена органолептическая оценка цвета, вкуса, аромата и текстуры продукта. После были исследованы микробиологические показатели продукта.

**Выводы.** Разработана технология производства и состав растительного концентрированного напитка на соевой основе и определены органолептические и физико-химические показатели.

**Список использованных источников:**

1. Xiaoying Xiong, Wendong Wang, Shuping Bi, Ye Liu. Application of legumes in plant-based milk alternatives: a review of limitations and solutions // *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. – 2024. – С. 1–17.
2. Драпкина О.М., Карамнова Н.С., Максимов С.А. [и др]. Вегетарианские рационы: распространенность в российской популяции, региональные акценты и ассоциации с факторами риска сердечно-сосудистых заболеваний. Результаты эпидемиологических исследований ЭССЕ-РФ1, ЭССЕ-РФ2 и ЭССЕ-РФ3. // *Кардиоваскулярная терапия и профилактика*. – 2023. – Т. 22. – № 8S. – С. 142-153.
3. Е. Коваленко, Е. Вегасова, О. Шошина [и др]. Лактазная недостаточность в России: мультиэтническое генетическое исследование // *Новейшие достижения в области медицины, здравоохранения и здоровьесберегающих технологий: Сборник материалов I Международного конгресса*. – 2022. – С. 169-171.

Автор \_\_\_\_\_ Даценко У. Д.

Научный руководитель \_\_\_\_\_ Анцыперова М. А.