

## РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ КВАСА С ДОБАВЛЕНИЕМ СОКА ЦИТРУСОВЫХ ПЛОДОВ

**Гаргалык А.С.** (федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Национальный исследовательский университет ИТМО»)

**Научный руководитель – к.т.н., доцент Смотраева И.В.**

(федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Национальный исследовательский университет ИТМО»)

В данном докладе рассматривается возможность расширения отечественного рынка слабоалкогольной продукции за счет модернизации исконно русских напитков. В частности, эту проблему предлагается решить путем разработки принципиально нового кваса на основе апельсинового сока, меда и пряностей.

**Введение.** В настоящее время в мире наблюдается устойчивая тенденция к ведению здорового образа жизни. Российская Федерация, как одна из крупнейших мировых держав, также ведет политику, направленную на укрепление и развитие ценностей рационального подхода ко здоровью. Именно поэтому современный рынок напитков переориентируется и создает более благоприятные условия для создания и выпуска новых видов безалкогольной и слабоалкогольной продукции. Политика импортозамещения, активно развиваемая правительством нашей страны, заставляет многих предпринимателей создавать новые продукты, не имеющие аналогов в мире. Однако не стоит забывать и о развитии исконно русских напитков, которые не менее популярны среди потребителей. Одним из таких напитков является квас, известный славянам уже более тысячи лет. Он обладает приятным освежающим вкусом, улучшает обмен веществ, благотворно влияет на сердечно-сосудистую систему, содержит большое количество витаминов, микро- и макроэлементов, благотворно воздействующих на организм человека.

Но несмотря на все положительные характеристики кваса, российский рынок не предлагает потребителям широкий ассортимент видов этого продукта, в то время как другие безалкогольные напитки, например, лимонады, представлены десятками различных вкусов и ароматов. Кроме того, многие покупатели приобретают квас только в жаркий сезон как средство, хорошо утоляющее жажду, ассоциируя его с «летним» напитком.

**Основная часть.** Вышеуказанные проблемы можно решить путем создания кваса на основе апельсинового сока с добавлением меда и пряностей, который будет интересен не только с точки зрения новизны, но и полезен при простудных заболеваниях в холодные периоды. В приготовлении данного продукта помимо штаммов дрожжей были использованы и молочнокислые бактерии. Это позволило создать более интересный и насыщенный вкусовой профиль готового напитка за счет образовавшейся в процессе комбинированного брожения молочной кислоты.

Еще одной отличительной чертой данного кваса является то, что брожение происходит с использованием меда, а не сахара. Как известно, мед полезен для организма человека, ведь в его состав входит более 600 различных соединений, относящихся к аминокислотам, флавоноидам, полифенолам, алкалоидам, глюкозидам, энзимам, альдегидам, кетонам, микро- и макроэлементам. Кроме того, мед содержит меньше углеводов: в то время как сахар состоит на 50% из фруктозы и на 50% из глюкозы, мед содержит 40% фруктозы и 30% глюкозы.

Использование букета пряностей (гвоздика, имбирь, корица, кардамон) в совокупности с медом и апельсиновым соком позволило придать квасу аромат имбирного пряника, который является одним из самых популярных рождественских и новогодних вкусов. Это позволит привлечь внимание потребителя к данному продукту в холодные периоды года.

**Выводы.** Разработка данного кваса и его внедрение на российский рынок является актуальной в настоящее время темой. Это объясняется тем, что:

- это подходящий напиток для людей, ведущих здоровый образ жизни, за счет низкого содержания сахара (примерно в 2,5 раза ниже, чем в большинстве популярных газированных напитков);
- это позволит поддержать и развить политику импортозамещения за счет расширения спектра отечественной продукции;
- потребление кваса перестанет носить сезонный характер;
- возможно расширение спектра сувенирной продукции за счет создания концентрированного варианта кваса (по технологии «Столбушинского сбитня»).