

УДК 663.67

СОВРЕМЕННЫЙ РЫНОК МОРОЖЕНОГО

Анастасия Андреевна Семенова

студент

semenova.an10122001@gmail.com

Ольга Александровна Огнева

кандидат технических наук, доцент

ogneva_olia@mail.ru

Кубанский государственный аграрный университет

г. Краснодар, Россия

Аннотация. В статье представлен современный рынок мороженого. Приведен ассортимент мороженого, выпускаемого промышленностью. Описаны новые виды мороженого, набирающие популярность в современном обществе.

Ключевые слова: биомороженое, пробиотики, органическое мороженое, безлактозное мороженое, безглютеновое мороженое.

Молочная промышленность является одним из самых важных направлений перерабатывающей пищевой отрасли в народном хозяйстве. Питательные свойства, пищевая и биологическая ценность молока и молочных продуктов делают их более совершенными и сбалансированными продуктами питания. Поэтому специалисты рекомендуют регулярно включать их в свой рацион для поддержания жизнедеятельности и нормального функционирования различных органов человека.

В настоящее время рынок молочных продуктов разнообразен. Одним из самых любимых детских молочных лакомств считается мороженое, которое не только способствует поднятию настроения, но и снабжает организм человека различными микронутриентами [3].

Рынок мороженого представлен широким ассортиментом: от простого крем-брюле до мороженого с различными экзотическими наполнителями (кукуруза, морепродукты, бекон, перец и т. д.).

В зависимости от вида и наполнителя мороженое классифицируют следующим образом: молочное, сливочное, пломбир, плодово-ягодное, ароматическое, а также мороженое специального назначения, содержащее кондитерский жир, многослойное мороженое и т. п.

Кроме стандартных видов мороженого в современном обществе активно развивается тенденция употребления биомороженого, органического, безлактозного и безглютенового мороженого. Популяризация такого мороженого связана со стремлением общества отказаться от глютена и сахара с целью поддержания здорового питания.

Биомороженое – эффективный функциональный продукт, который используется для профилактического питания. Обладает высокой биологической активностью, положительно воздействует на организм человека, нормализуя микрофлору кишечника. Это обусловлено введением в смесь пробиотиков, которые способствуют нормальному пищеварению, участвуют в синтезе питательных веществ и витаминов, а также являются составной частью иммунной системы [1].

В состав органического мороженого входят только натуральные ингредиенты: органическое молоко, тростниковый сахар, масло, а также камедь рожкового дерева, являющаяся натуральным и полностью безопасным стабилизатором. Все компоненты такого мороженого соответствуют высоким органическим стандартам, согласно которым продукты растениеводства должны выращиваться без минеральных удобрений и ядохимикатов, а продукты животноводства – без антибиотиков и стимуляторов роста. Поэтому при выборе данного вида мороженого покупатель может быть уверен в качестве и натуральности продукта [2].

Непереносимость лактозы является одной из причин отказа от молока и молочных продуктов, поэтому производители начали вырабатывать продукты с использованием ферментных препаратов для гидролиза лактозы. В связи с этим было разработано безлактозное мороженое, которое позволило расширить ассортимент функциональных продуктов, а также обеспечить население безлактозным мороженым, предназначенным для диетического питания.

Также производят безглютеновое мороженое с добавлением различных орехов и фруктов.

Таким образом, ежегодно рынок мороженого пополняется новыми видами. Основными тенденциями производства мороженого являются: увеличение объемов выпуска мороженого для людей, ведущих здоровый образ жизни; расширение ассортимента мороженого с пониженным содержанием сахара и жира; повышение объемов производства мороженого с функциональными добавками.

Список литературы:

1. Кириллюк, Т.Н. Пробиотическое мороженое / Т.Н. Кириллюк, Е.А. Леонова, О.А. Огнева // В сборнике: Новые концептуальные подходы к решению глобальной проблемы обеспечения продовольственной безопасности в 538 современных условиях. Сборник статей VI Международной научно-практической конференции. Курск, 2019. С. 162-164

2. Малахов А.С., Огнева О.А. Мороженое функционального назначения // В сборнике: Научное обеспечение агропромышленного комплекса. Сборник статей по материалам XI Всероссийской конференции молодых ученых, посвященной 95-летию Кубанского ГАУ и 80-летию со дня образования Краснодарского края. Ответственный за выпуск А. Г. Кошаев. 2017. С. 939-940.

3. Шаманов А.В. Индустрия мороженого России в современных условиях // Молочная промышленность. 2017. №1. С. 3-6.

UDC 663.37

MODERN ICE CREAM MARKET

Anastasia A. Semenova

student

semenova.an10122001@gmail.com

Olga A. Ogneva

Candidate of Technical Sciences, Associate Professor

ogneva_olia@mail.ru

Kuban State Agrarian University

Krasnodar, Russia

Abstract. The article presents the modern ice cream market. The range of ice cream produced by the industry is given. New types of ice cream that are gaining popularity in modern society are described.

Key words: bio-frozen, probiotics, organic ice cream, lactose-free ice cream, gluten-free ice cream.

Статья поступила в редакцию 29.03.2022; одобрена после рецензирования 11.04.2022; принята к публикации 12.05.2022.

The article was submitted 29.03.2022; approved after reviewing 11.04.2022; accepted for publication 12.05.2022.