

**Д. Д. Махлова**  
*Научный руководитель — кандидат технических наук А. Н. Лилишенцева*  
*БГЭУ (Минск)*

## ПРОДУКТЫ НОВОГО ПОКОЛЕНИЯ

Основные направления развития современных производственной и инновационной деятельности изготовителей пищевой продукции определяются такими тенденциями, как рост спроса на продукты здорового питания, повышенное внимание к безопасности ингредиентов, традиционные критерии выбора продуктов, увеличение спроса на крафтовую продукцию [1].

Вместо коровьего молока потребители стали выбирать растительные альтернативы, считая их более полезной заменой классическому молоку, и началась так называемая тенденция «Молочные безмолочные инновации» [2].

Причины отказа от коровьего молока — непереносимость лактозы, наличие в молоке гормонов и антибиотиков, используемых в производстве молока, и высокое содержание жира.

Самым массовым в производстве и популярным среди потребителей видом молока является овсяное, так как овес не входит в число восьми основных аллергенов, к тому же это один из наиболее быстрорастущих продуктов.

Существует широкий спектр альтернативных молочных продуктов на растительной основе, основным производителем которых является компания Nestlé. В ее ассортимент входят Nesfit Sabor Natural (вегетарианский протеиновый напиток из желтого горошка), Nesquik GoodNes (напиток на основе овса и гороха).

Мода на «осознанное потребление» мотивирует покупателей на отказ от продуктов животного происхождения, заменяя их «рожденными» технологическим прогрессом. Выбор продуктовой корзины зависит от личных предпочтений, экологических условий и степени сострадания к животным.

Компания Impossible Burger придумала рецептуру псевдомяса, которое не содержит глютена, в нем много протеина и железа.

Сосиски компании Beyond Sausage не содержат глютен и сою, их текстура и пряный вкус ничем не отличаются от настоящих мясных изделий.

JUST EGG — лучший вариант для аллергиков на яйца и людей, выбирающих веганство. Основа таких «яиц» — бобовые культуры, так как именно они похожи на яйца по свойствам.

Популярным является движение по вытеснению полимеров. Технологи компаний-производителей изготавливают товары из 100%-ной целлюлозы, древесины, кукурузного крахмала и тростника, водорослей.

Компания Solskin создает биоразлагаемую посуду из апельсиновой кожуры. Апельсиновая основа — это биоразлагаемый дешевый водостойкий ресурс, придающий изделиям великолепный апельсиновый запах.

Scoby — сокращенный вариант англоязычного понятия «симбиотическая культура бактерий и дрожжей». Продукт создается в процессе ферментации, благодаря чему является полностью съедобным. Достоинство материала в том, что

он содержит полезные бактерии, питательные и для кишечника человека, и для почвы.

Одноразовая посуда, вырабатываемая из крахмала и сахарного тростника, нетоксична, водонепроницаема, выдерживает высокие и низкие температурные режимы и разлагается в почве в течение 30 дней в естественных условиях.

Подводя итоги, можно сделать вывод, что вскоре человечество будет готово отказаться от продуктов животного происхождения и перейти на растительные, почти идентичные по вкусу и полезным свойствам, а также полностью вытеснить из обихода полимеры в пользу натуральных биоразлагаемых упаковок и открыть новые способы их получения.

#### **Источники**

1. Методология оценки конкурентного потенциала растительных продуктов в контексте тенденций мирового рынка [Электронный ресурс] // Весті Нацыянальнай акадэміі Навук Беларусі. — Режим доступа: <http://vesti.belal.by/vesti/pdf/>. — Дата доступа: 02.04.2022.

2. BQB stories [Электронный ресурс] // BQB. — Режим доступа: <https://www.bqb.ru/>. — Дата доступа: 03.04.2022.