

# ТРЕНДЫ И ИННОВАЦИИ РЫНКА МОРОЖЕНОГО



Последние годы заметно увеличился спрос на так называемые «полезные» продукты питания, что обусловлено не только прогрессирующим интересом общества к здоровому образу жизни, но и научными исследованиями в области FoodTech и нутрициологии. Мнение о непосредственном влиянии рациона питания на состояние здоровья подтверждается из года в год. Производство полезных продуктов питания напрямую связано с развитием сектора продуктов функциональной направленности.

Продукты функциональной направленности являются частью здоровой диеты и при систематическом употреблении в рекомендуемых количествах оказывают выраженный терапевтический эффект в отношении социально-значимых заболеваний, таких как, сахарный диабет второго типа, заболевания сердечно-сосудистой системы, и состояний организма, предшествующих им — ожирение, нарушение холестерина обмена.

Продукты с пониженным содержанием добавленного сахара и насыщенных жиров преобладают на рынке «полезных» продуктов. Производители мороженого также стремятся следовать трендам и потребительскому спросу, что и является драйверами изменения ассортимента ряда. Какие же тренды диктуют путь развития рынка мороженого в 2023 году? Для того, чтобы ответить на этот вопрос следует рассмотреть изменения, которые произошли на потребительском рынке в период с 2020 г.

Мировой wellness-рынок в настоящее время оценивается в 1,5 трлн долларов и продолжает расти со скоростью 5–10% в год. Стремительное развитие wellness-рынка было спровоцировано в 2021 году после эпидемии Covid-19 и последующими вспышками гриппа, что инициировало повышение интереса к продуктам питания категории Clean Label, продуктам в экологичной упаковке, а также к продуктам со сниженным содержанием молочного жира, с частичной или полной заменой молочного жира на растительные аналоги, в том числе ЗМЖ, с частичной или полной заменой сахара, молочного белка.

Низкожирное мороженое давно известно потребителям и производителю, однако имеет свои нюансы. Для низкожирного мороженого характерны такие пороки как крупитчатость, оледенение, усадка в процессе хранения. Возникновение пороков обусловлено увеличением водной фазы, что является причиной перекристаллизации сахаров и влаги в процессе хранения. Поэтому следует тщательно подходить



**ГК «Питерпром» предлагает комплексную пищевую добавку КПД «Милкстаб» Vegan ICE в ассортименте вкусов:**

- экзотические фрукты
- шоколад
- фисташка
- ваниль
- соленая карамель
- клубника
- базовая смесь

к вопросу выбора стабилизационной системы. ГК «Питерпром» предлагает готовые решения для устранения нежелательных пороков при производстве диетических сортов мороженого. КПД «Милкстаб» ICE и КПД «Милкстаб» ICE CREAM придают готового продукта сливочность, препятствуют усадке готового продукта при хранении, миграции влаги в вафельный стаканчик/рожок, предупреждают перекристаллизацию влаги и сахаров в процессе хранения, обеспечивая высокую взбитость и однородность мороженого.

Особый интерес также сейчас вызывает Vegan-направление. Увеличение доли растительных аналогов молочных продуктов, в частности мороженого, связано со стремительным ростом приверженцев растительной диеты. Чем же полезно растительное мороженое? В первую очередь, отсутствием в составе молочных компонентов. Несмотря на уникальность молока с точки зрения биологической и пищевой ценности, оно является источником сильнейших аллергенов — лактозы и молочного белка, что является причиной отказа от вкусного лакомства для многих людей. Кроме того, покупатели расценивают веганские продукты как более полезные и диетические. Однако, при производстве веганских замороженных десертов возникают сложности и в первую очередь с подбором сырья. Растительное сырье как правило представлено злаковыми и бобовыми культурами, продуктами их переработки, отличительной особенностью которых являются специфичность вкуса. Горький вкус, растительное, травянистое послевкусие, вязущее ощущение связано с наличием в растительном сырье специфичных соединений группы полифенолов — сапонинов, фенолов, танинов, высвобождение которых провоцируется тепловой обработкой. Восприятие вкуса растительных продуктов может быть скорректировано правильно подобранным составом комплексной смеси, а также видом используемых гидроколлоидов.

Отличительной особенностью КПД «Милкстаб» Vegan ICE является тот факт, что при его использовании не требуется внесения дополнительных ингредиентов, за исключением подсластителей.

Технологический процесс не требует дополнительного аппаратного оснащения, в виду чего продукт может производиться на линиях по производству традиционного мороженого.

КПД «Милкстаб» Vegan ICE не требует подбора и внесения дополнительных маскераторов вкуса растительных белков и является готовым решением для отрасли.

Вкус готового продукта оценивается как приятный в меру сладкий, без посторонних вкусов, характерных растительному сырью, свойственный используемому ароматизатору. Консистенция продукта однородная, кремообразная, в меру вязкая. Нерастворенные включения отсутствуют. Вяжущего ощущения не наблюдается.

Готовый продукт обладает хорошей формой и термоустойчивостью. Плав продукта однородный.

**Рекомендуемая рецептура замороженного десерта на основе КПД «Милкстаб» Vegan ICE со вкусом экзотических фруктов**

Наименование компонента	кг/1000кг
КПД «Милкстаб» Vegan ICE со вкусом экзотических фруктов	185
Вода	695
Сахар-песок	120
Итого	1000
Показатели готового продукта	
Массовая доля жира, %	3,6
Массовая доля белка, %	2,6
Массовая доля сахарозы, %	12
Энергетическая ценность в 100 г продукта, кКал	137

**Морозова Ольга, заведующий лабораторией компании ООО «Питерпром ПК»  
Белякова Татьяна, к.т.н., главный технолог компании ГК «Питерпром»**

Адрес: 193079, г. Санкт-Петербург, ул. Новоселов д. 8, лит. А, оф. 404

Телефон: +7 (812) 565-01-01 Телефон/факс: +7 (812) 565-01-01 E-mail: Info@piterprom.com