

КОНСЕРВИРОВАННЫЕ СМУЗИ КАК ПЕРСПЕКТИВНЫЙ ПРОДУКТ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Метлицкая М.Ю.

**Научный руководитель – Лавшук В.Д., старший преподаватель
Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий
г. Могилев, Республика Беларусь**

Одним из ключевых направлений современной науки о питании является разработка продуктов, способствующих поддержанию и укреплению здоровья человека. В этой связи особое значение приобретает создание на научной основе полноценных пищевых продуктов, обладающих функциональными и профилактическими свойствами. Такие продукты должны содержать оптимальное количество незаменимых аминокислот, витаминов, пектиновых веществ, макро- и микроэлементов, а также других биологически активных компонентов, необходимых для нормального функционирования организма. При разработке новых видов пищевой продукции важно учитывать как технокимические характеристики сырья и готового продукта, так и медико-биологические нормативы, определяющие их безопасность и пищевую ценность.

В последние годы значительное внимание уделяется созданию напитков с повышенной биологической ценностью, к числу которых относятся смузи. Смузи представляют собой инновационный вид напитков, сочетающий высокую пищевую ценность, натуральность сырья, удобство потребления и привлекательные органолептические свойства. Данный продукт, как правило, изготавливается на основе фруктовых и (или) овощных пюре, мякоти плодов, а также молочных или растительных компонентов. Благодаря такой композиции формируется новый сегмент на рынке фруктовых напитков, способных выступать в качестве легкого приема пищи.

Особенностью смузи является более густая и насыщенная текстура. Гибкий подход к разработке рецептур и маркетинговых стратегий позволяет ориентировать данную продукцию на разные возрастные и социальные категории.

Высокое содержание фруктов и овощей в составе смузи обуславливает их значительную пищевую и биологическую ценность. Эти напитки являются источником витаминов, антиоксидантов, аскорбиновой кислоты, пищевых волокон и других физиологически значимых веществ. Регулярное включение подобных продуктов в рацион может способствовать улучшению обменных процессов, поддержанию кислотно-щелочного баланса, укреплению иммунной системы, повышению физической и умственной работоспособности, а также общему улучшению функционального состояния организма.

Несмотря на высокую популярность смузи, для регионов с умеренным климатом характерна выраженная сезонность сырья, используемого для их производства. В связи с этим особую актуальность приобретает разработка технологий и рецептур производства консервированных смузи, позволяющих сохранять их пищевую и биологическую ценность в течение длительного времени. Создание таких продуктов способствует расширению ассортимента функциональных напитков, увеличению сроков их хранения и обеспечению доступности полезных фруктово-овощных продуктов для потребителей вне зависимости от сезона.