

Семичев К.М., Мячикова Н.И.

ОСОБЕННОСТИ СОСТАВА И ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ РАСТИТЕЛЬНОГО МОЛОКА

ФГАОУ ВО «Белгородский государственный национальный исследовательский университет», Россия, Белгород, kirill.semichev@yandex.ru

Современные тенденции здоровьесбережения диктуют свои условия для развития рынка протеинового сырья и продуктов переработки из него. При этом все большую долю рынка занимает продукция из растительных белков, значительный сегмент которой представлен мукой из различного сырья (соя, рис, горох, конопля, орехи и др.). Вместе с тем возрастающая популярность вегетарианства и геродиетического питания, а также увеличение количества людей с непереносимостью лактозы и/или казеина, обусловили повышение спроса на продукцию ряда «немолочное молоко». Растительное молоко используется не только как напиток, но и как основа для производства других продуктов (сливки, йогурт, сыр, мороженое и др.).

Следует отметить, что традиционно лидирующее в этой позиции соевое молоко постепенно теряет популярность в связи с насыщением рынка генномодифицированной соей и отсутствием доверия к безопасности продукта у конечного потребителя. Все большее распространение получают молоко из зерен злаковых, ореховых и масличных культур, молоко из кокоса. Также популярна продукция из нескольких видов сырья (смешанного состава). Классификация, в основу которой положен вид белоксодержащего сырья, предлагает выделение пяти групп таких напитков:

- из злаковых: овсяное, рисовое, кукурузное, полбяное;
- из зернобобовых: соевое, арахисовое, люпиновое, из вигны и мукуны;
- из орехов: миндальное, кокосовое, фисташковое, кедровое, из грецкого ореха и фундука;
- из масличных семян: кунжутное, льняное, конопляное, подсолнечное;
- из псевдо-зерновых культур: амарантовое, из киноа, тефа и т.д.

Производство растительного молока имеет ряд своих особенностей. В отличие от коровьего молока, растительное представляет собой суспендированную эмульсию, коллоидная стабильность которой обусловлена не только свойствами и составом компонентов, но и гранулометрическими характеристиками взвешенных частиц. Такой сложный технологический процесс позволяет не только сохранять фракционный состав белков сырья, но и приводит к стабилизации полученных эмульсий, повышению пищевой ценности и получению нужных органолептических качеств продукта.