

УДК 664: 613.2

## К ВОПРОСУ О ПРОЕКТИРОВАНИИ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКОГО ПРОФИЛЯ СУХИХ БЕЛКОВЫХ СМЕСЕЙ

Тихонов Г.С., Глотова И.А.

*Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I*

*Воронеж, Россия e-mail: [tihonoff.greg@gmail.com](mailto:tihonoff.greg@gmail.com)*

В настоящее время среди населения возникает интерес к сухим белковым смесям, которые имеют обширный функционал. Для привлечения внимания потребителей, удовлетворения их предпочтений, продукт должен обладать превосходными вкусами, оригинальность которых сводится к изменению нескольких производственных параметров – применению различных вкусоароматических добавок. Так, например, привычные вкусы «Клубника», «Вишня», «Яблоко», «Ананас» и «Дыня» при добавлении некоторого количества вкусоароматической добавки «Бисквит» можно органолептически идентифицировать как современный вкус французского кондитерского изделия «Макарон», который существует в сочетании с клубникой, вишней или другими фруктовыми джемами; при использовании вкусоароматических добавок «Клубника» и «Зефир», в равном соотношении, можно получить вкус «Клубничный маршмэллоу», а при использовании сразу нескольких фруктовых вкусоароматических добавок можно получить вкусы «Малибу» и «Тутти-Фрутти». Помимо расширения ассортимента вкусовых решений, за счет таких приемов в условиях ограниченного перечня вкусоароматических добавок, можно не только увеличить разновидности выпускаемой продукции, но еще и более рационально использовать запасы сырья на производстве, повысить оригинальность и узнаваемость торговой марки данной группы товаров в конкурентной среде.

---

**Ключевые слова:** вкусоароматические добавки, лечебно-профилактическое питание, белково-энергетическая недостаточность, торговая марка, конкурентная среда

## TO THE QUESTION ABOUT DESIGNING THE FLAVOR-AROMATIC PROFILE OF DRY PROTEIN MIXTURES

Tikhonov G.S., Glotova I.A.

*Voronezh State Agrarian University named after Emperor Peter the Grate,*

*Voronezh, Russia e-mail: [tihonoff.greg@gmail.com](mailto:tihonoff.greg@gmail.com)*

Currently, there is interest among the population in dry protein mixtures, which have extensive functionality. To attract the attention of consumers, to satisfy their preferences, the product must have excellent tastes, the originality of which is reduced to a change in several production parameters - the use of various flavoring additives. So, for example, the usual tastes of "Strawberry", "Cherry", "Apple", "Pineapple" and "Melon" with the addition of a certain amount of flavoring additive "Biscuit" can be organoleptically identified as the modern taste of the French confectionary "Macaron", which exists in combined with strawberries, cherries or other fruit jams; when using flavor additives "Strawberry" and "Zephyr", in equal proportions, you can get the taste of "Strawberry Marshmallow", and when using several fruit flavors at once, you can get the tastes "Malibu" and "Tutti-Frutti". In addition to expanding the range of gustatory solutions, due to such techniques in a limited list of flavoring additives, it is possible not only to increase the variety of products, but also to more efficiently use stocks of raw materials in production, to increase the originality and brand recognition of this group of goods in a competitive environment.

---

**Keywords:** flavoring additives, therapeutic and prophylactic nutrition, protein-energy deficiency, trade mark, competitive environment

Повышение качества производственных процессов и готовой продукции - решающее условие привлечения потребителей и снижения издержек [1]. Совершенствование производственных процессов является широким понятием и включает в себя множество подходов, которые можно выделить в пять основных направлений:

- управление производственной мощностью;
- управление запасами;
- непрерывное совершенствование;
- управление цепью поставок и снабжения;
- наращивание производственных возможностей.

В настоящее время среди населения возникает интерес к сухим белковым смесям, которые имеют обширный функционал [2, 3]. Они используются как лечебно-профилактическое питание при пищеблоках различных социальных организаций (санатории, медицинские учреждения), в том числе для коррекции белково-энергетической недостаточности различных групп населения [4, 5], включая детей и людей пожилого возраста. Сухие белковые смеси способствуют как набору сухой мышечной массы, так и снижению веса для людей, ведущих активный образ жизни и занимающихся различными видами спорта [6-8]. Если для первых групп вкусовые решения имеют относительный характер, то для последних вкус является одним из определяющих при выборе товара в специализированных торговых сетях. Для привлечения внимания потребителей, удовлетворения их предпочтений, продукт должен обладать превосходными вкусами, оригинальность которых сводится к изменению нескольких производственных параметров – применению различных вкусоароматических добавок.

Так, например, привычные вкусы «Клубника», «Вишня», «Яблоко», «Ананас» и «Дыня» при добавлении некоторого количества вкусоароматической добавки «Бисквит» можно органолептически идентифицировать как современный вкус французского кондитерского изделия «Макарон», который существует в сочетании с клубникой, вишней или другими фруктовыми джемами; при использовании вкусоароматических добавок «Клубника» и «Зефир», в равном соотношении, можно получить вкус «Клубничный маршмэллоу», а при использовании сразу нескольких фруктовых вкусоароматических добавок можно получить вкусы «Малибу» и «Гутти-Фрутти».

Помимо расширения ассортимента вкусовых решений, за счет таких приемов в условиях ограниченного перечня вкусоароматических добавок, можно не только увеличить разновидности выпускаемой продукции, но еще и более рационально использовать запасы сырья на производстве, повысить оригинальность и узнаваемость торговой марки данной группы товаров в конкурентной среде.

## Список литературы

1. Шамилов Р.Н., Неверова О.П. Система управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе ХАССП // Молодежь и наука. 2020. № 2. С. 56.
2. Кондратьева Н.А., Глотова И.А. Перспективы разработки белоксодержащих корректоров структуры питания: анализ ассортимента и пищевой ценности протеиновых коктейлей// Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции. 2020. № 2. С. 39-47.
3. Тихонов Г.С., Кондратьева Н.А., Глотова И.А. Концентрированные формы пищевых веществ на основе молочной сыворотки: показатели биологической безопасности // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. 2020. № 3. С. 25-30.
4. Глотова И.А., Тихонов Г.С., Ерофеева Н.А., Шахов С.В. Подходы к расширению ассортимента сухих белковых продуктов для здорового питания / // Продовольственная безопасность: научное, кадровое и информационное обеспечение. Сборник научных трудов и докладов VI Международной научно-практической конференции, Воронеж, 13-14 ноября 2019, Воронеж: ВГУИТ, 2019. С. 52-57.
5. Тихонов Г.С., Глотова И.А. Разработка белкового продукта для социальных групп населения с повышенной физической активностью // Неделя науки СПбПУ: Материалы науч. конф. с междунар. участием, Санкт-Петербург, 18-23 ноября 2019 г. - СПб.: ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого», 2019. Т.1. С. 235-237.
6. Тихонов Г.С., Ерофеева Н.А., Глотова И.А., Измайлов А.Н. Разработка сухого белкового продукта на основе мембранного фракционирования молочного сырья // Студенческий научный форум 2020: Материалы XII Международной студенческой научной конференции, Москва, 1 декабря 2019 г. – 6 марта 2020 г.; Под редакцией Н.Е. Старчиковой. – Саратов: Издательство: ООО "Евразийская научно-промышленная палата", 2020. С. 92-93.
7. Тихонов Г.С. Разработка сухого концентрата напитка с биопротекторным действием в отношении суставно-связочного аппарата / Г.С. Тихонов, И.А. Глотова, Н.А. Галочкина, С.В. Шахов // Студенческий научный форум 2020: Материалы XII Международной студенческой научной конференции, Москва, 1 декабря 2019 г. – 6 марта 2020 г.; Под редакцией Н.Е. Старчиковой. – Саратов: Издательство: ООО "Евразийская научно-промышленная палата", 2020. № 5. С. 93-94.