

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

86

**Міжнародна наукова
конференція молодих учених,
аспірантів і студентів**

**"Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем
харчування людства у ХХІ
столітті"**

2–3 квітня 2020 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2020

Сучасний стан виробництва веганського морозива в Україні та світі

Кушіль Анна, Галина Поліщук

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Питання виробництва та розвитку веганського морозива в Україні та світі є досить актуальним, оскільки попит на рослинну молочну продукцію щороку зростає. Тому на сьогоднішній день спостерігається розширення асортименту веганської продукції, при цьому не витісняючи з прилавків традиційну молочну.

Результати. Ріст попиту на споживання веганських продуктів пов'язане з різними чинниками: лактозою непереносимістю, етичними або релігійними переконаннями, способом харчування, смаковими перевагами, інтересом людей до нових видів продукції. Морозиво залишається улюбленим замороженим десертом в українців як у літній період, так і у інші пори року, споживання на душу населення в Україні сягає 2,2 кг на рік, у той же час у США цей показник становить 20 кг на рік. На сьогоднішній день на вітчизняному ринку попит частки населення, що лімітує споживання молока задовольняється наступними видами морозива: сорбети, плодово-ягідне морозиво, заморожені соки. Рослинних аналогів вершкового та молочного морозива знайти досить складно. Основна відмінність веганського вершкового морозива в тому, що в його основі лежить не молочна чи плодо-овочева сировина, а горіхова, бобова або ж злакова. Завдяки цьому такий вид замороженого десерту імітує органолептичні, енергетичні та біологічні властивості морозива на молочній сировині та містить всі необхідні мікро- та макронутрієнти.

На внутрішньому ринку майже не представлено даної продукції вітчизняного виробництва. Цінова політика імпортованої продукції досить висока, що робить її недоступною для багатьох верств населення. На торговельних полицях можна зустріти веганську продукцію лише 1-2 українських приватних виробників, але ціна на неї також занадто завищена, приблизно в 5-7 разів порівняно з традиційним морозивом. Тому даний сегмент виробництва є відкритим та необмеженим і відкриває широкі перспективи у виробництві веганського морозива, проте спочатку це потребуватиме певних капіталовкладень у сировину та підготовку. Також у зв'язку з дефіцитом молочної сировини доцільно впроваджувати повну або часткову її заміну на сировину рослинного походження у виробництві морозива.

Найчастіше для виробництва даного виду морозива у світі використовують наступну сировину: кокосові продукти, соя, мигдаль, арахіс, крупи, гороховий та конопляний протеїн. Можна варіювати складом в залежності від: собівартості сировини, біологічної цінності продукції, що виготовляється, бажаної енергетичної цінності та смакових властивостей. «Рослинне» молоко можна також ферментувати та отримувати нові та оригінальні смакові особливості морозива на його основі. Все вказане вище свідчить про те, що розробка нового виду морозива веганського та його впровадження на вітчизняних підприємствах є актуальний напрямом наукового дослідження.

Висновки. В Україні сегмент виробництва веганського морозива є вузьким та актуальним, саме тому впровадження його виробництва є досить перспективним. За умови відсутності вітчизняних виробників-конкурентів, новий продукт матиме дійсно важливе місце на ринку та задовольнятиме попит людей, які системно споживають харчові продукти на основі виключно рослинної сировини.