

ОТ ИДЕИ ДО ФОРМУЛЫ: КАК СОЗДАЮТСЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ НОВОГО ПОКОЛЕНИЯ

Д.С. Петров, Е.А. Муравьева

*ООО «Норд Ингредиентс»,
г. Санкт-Петербург, Россия
e-mail: e.muraveva@nordspb.ru*

Актуальность. Функциональное питание относится к числу наиболее активно развивающихся направлений современной пищевой промышленности. В последние годы возрастает спрос на продукты с дополнительной потребительской ценностью, включая решения для гидратации, поддержки микробиоты, когнитивных функций, а также продукты со сниженным содержанием сахара, белковым и витаминным обогащением. В этих условиях особую значимость приобретают производственные предприятия, обладающие компетенциями в области разработки, масштабирования и промышленного выпуска функциональных решений.

Цель работы — представить практический подход к созданию функциональных продуктов нового поколения в условиях современного производственного предприятия, объединяющего анализ рыночных тенденций, разработку рецептур, прикладную отработку и промышленную реализацию.

Материалы и методы. В работе использован междисциплинарный подход, реализуемый на базе ООО «Норд Ингредиентс» — производственного предприятия, осуществляющего разработку, промышленный выпуск и внедрение ингредиентных решений для пищевой промышленности. Подход включал анализ рыночных трендов и потребительских ожиданий, определение перспективных продуктовых категорий, подбор функциональных ингредиентов, разработку рецептурных решений, лабораторную и прикладную отработку, а также оценку возможности внедрения в производство и выпуска продукции в промышленном масштабе. В качестве приоритетных направлений рассматривались функциональные напитки для гидратации и восстановления, продукты с ингредиентами для поддержки микробиоты и когнитивных функций, витаминно-минеральные премиксы, а также решения для здоровой выпечки, включая изделия со сниженным содержанием сахара, белковым и витаминным обогащением.

Результаты. Показано, что разработка функционального продукта представляет собой последовательный переход от рыночной идеи к технологически и производственно реализуемой формуле. Ключевое значение имеют совместимость ингредиентов, термостабильность активных компонентов, влияние белков, пищевых волокон, премиксов и сахарозаменителей на структуру продукта, а также сохранение органолептических характеристик готового изделия. Для кондитерского направления существенное значение имеют вкус, текстура, влажность, объем и стабильность результата в производственных условиях. Установлено, что наиболее эффективной является модель, основанная на интеграции маркетингового, технологического, прикладного и производственного блоков.

Заключение. Создание функциональных продуктов нового поколения требует объединения рыночной аналитики, инженерии рецептуры, прикладной отработки и производственных возможностей предприятия. Современное производственное предприятие выступает не только как площадка промышленного выпуска, но и как центр компетенций, обеспечивающий разработку, внедрение, масштабирование и вывод функциональных решений на рынок.