

ПРЕДПОСЫЛКИ К РАЗРАБОТКЕ И ВНЕДРЕНИЮ НИЗКОЖИРНЫХ ВЫСОКОБЕЛКОВЫХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

РЕКЛАМНАЯ СТАТЬЯ



Олеся Владимировна Жигулина, канд. техн. наук, ведущий технолог
ООО «Мона Ингредиентс», г. Санкт-Петербург
E-mail: olesja-zhigulina@mail.ru

В условиях возрастающего внимания к вопросам здоровья и качественного образа жизни, современные тенденции в диетологии подчеркивают ключевую роль сбалансированного питания для поддержания благополучия человека. Среди разнообразных пищевых продуктов особое место традиционно занимают молочные продукты, признанные источником необходимых питательных веществ. Однако, несмотря на их неоспоримую ценность, текущие реалии потребительского рынка и изменения в пищевых привычках населения выявляют новые вызовы и проблемы, требующие глубокого анализа и переосмысления.

Анализ текущих сведений о тенденциях потребительского рынка и современных диетологических исследований убедительно свидетельствует о неуклонном возрастании роли молока и молочных продуктов в рационе населения. Этот тренд не просто сохраняется, но и усиливается, поскольку все большее внимание уделяется обеспечению качественного питания и поддержанию здорового образа жизни. Молоко и его производные признаны одними из ключевых компонентов полноценного рациона, предлагая уникальное сочетание питательных веществ, жизненно важных для всех возрастных групп. Повышенная осведомленность потребителей о пользе натуральных продуктов, а также растущее научное подтверждение положительного влияния молочных продуктов на здоровье, от профилактики заболеваний до поддержания энергетического баланса и физической активности, способствуют укреплению их позиций как незаменимых элементов в повседневном питании.

Молочные продукты являются хорошим источником кальция, фосфора, магния и белка, что имеет важное значение для здорового роста и разви-

тия организма. Белки являются натуральными веществами, которые необходимы для обеспечения всех жизненных процессов в организме.

В последнее время в пищевом рационе человека отчетливо проявились дефицит животных белков и избыточное потребление животного жира. Данная проблема может быть частично решена за счет снижения молочного жира в составе продукта. При этом все остальные компоненты молочных продуктов – белок, витамины, минеральные вещества и микроэлементы – должны быть сохранены.

Источник изображения: freepik.com



Таблица 1. Условия при использовании в маркировке пищевой продукции информации об отличительных признаках пищевой продукции

Показатель пищевой ценности или компонент	Информация об отличительных признаках пищевой продукции	Условие, соблюдение которого является обязательным при использовании в маркировке пищевой продукции информации об отличительных признаках пищевой продукции
Белок	Источник	Белок обеспечивает не менее 12 % энергетической ценности (калорийности) пищевой продукции при условии, что количество белка на 100 г для твердых продуктов или для жидкостей на 100 мл составляет не менее 5 % суточной потребности в белке
Белок	Высокое содержание	Белок обеспечивает не менее 20 % энергетической ценности (калорийности) пищевой продукции
Жир	Низкое содержание	Жир составляет не более 3 г на 100 г для твердой пищевой продукции или для жидкостей не более 1,5 г на 100 мл
Жир	Отсутствует (без)	Жир составляет не более 0,5 г для твердой пищевой продукции на 100 г или для жидкостей на 100 мл
Сахара (сумма моно- и дисахаридов)	Отсутствуют (без)	Сахара составляют не более 0,5 г на 100 г для твердой пищевой продукции или для жидкостей на 100 мл
Сахара (сумма моно- и дисахаридов)	Низкое содержание	Сахара составляют не более 5 г на 100 г для твердой пищевой продукции или для жидкостей не более чем 2,5 г на 100 мл
Сахара (сумма моно- и дисахаридов)	Без добавления	При производстве пищевой продукции в нее не добавлялись моно- и дисахариды в качестве компонентов. Если сахара присутствуют в пищевой продукции по его природе, то в маркировке должно быть также следующее указание: Содержат сахара природного (естественного) происхождения
Сахара (сумма моно- и дисахаридов)	Содержит только натуральные сахара	Наличие в составе пищевой продукции только присущих ей природных сахаров

Эксперты обращают особое внимание на проблему нехватки белков в рационе питания человека. Она может привести к дистрофии, нарушению функции кишечника, распаду белковых тканей и др. Эта тенденция, по прогнозам Института питания РАМН, вероятно, сохранится. Один из способов устранения дефицита белка в питании населения – использование концентрата молочных белков, сывороточного белка и казеинов, например, в молочных продуктах и напитках.

Результаты исследований свидетельствуют о высоком интересе населения к высокобелковым продуктам. Так, продажи высокобелковых йогуртов и молочных десертов с июля 2024 г. по июнь 2025 г. выросли на 52 % до 25 000 т. В денежном эквиваленте рост составил 182 % (12 млрд руб.). Одновременно продажи всех молочных продуктов за год выросли лишь на 1,7 % до 12,9 млн т и 20,3 % (3,2 млрд руб.). Об этом сообщают «Ведомости» со ссылкой на данные исследований компании NTech¹.

По данным компании «Нильсен», в первом полугодии 2025 г. продажи кондитерских изделий с протеином выросли на 45 % за год, тогда как вся эта категория только на 17,4 %. Реализация обогащенной молочной продукции увеличилась на 133,8 % (+ 11,7 %), а мороженого – на 171,1 % (+ 6,6 %). По про-

гнозам экспертов, рынок высокобелковых молочных продуктов в 2025 г. прибавит еще 55 % и достигнет 80 млрд руб. В 2024 г. он составил 52 млрд руб., что в 2,2 раза больше, чем было в 2023 г.².

Из представленных данных следует сделать вывод, что для новых разрабатываемых продуктов актуальны снижение количества углеводов, повышение доли белка, корректировка содержания жира.

Разработка обогащенных молочных продуктов и размещение маркировки на упаковку регулируется Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» и Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

В соответствии с указанным в ТР ТС 033/2013 определением, «продукт переработки молока обогащенный» – продукт переработки молока с добавлением таких веществ, как молочный белок, витамины, микро- и макроэлементы, пищевые волокна, полиненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды, пробиотические микроорганизмы, пребиотики отдельно или в комплексе.

¹ Продажи высокобелковых молочных продуктов в рознице выросли почти втрое [Электронный ресурс]. <https://www.vedomosti.ru/business/articles/2025/10/16/1147195-prodazhi-visokobelkovih-molochnih-produktov-virosli> (дата обращения 01.11.2025).

² Там же.

**Таблица 2. Пример рецептуры: йогурт
низкожирный высокобелковый**

Наименование компонентов	Количество, кг
Молоко нормализованное, м. д. ж. 2,5 %	610
МонаМилк № 1 СК1	72
Вода	318
Закваска	0,1
Итого	1000,1

В таблице 1 приведена выдержка из
Приложения 5 ТР ТС 022/2011.

В связи с вышеизложенным, компанией ООО «Мона
Ингредиентс» был разработан ряд продуктов с низ-
ким содержанием жира и высоким содержанием
белка, без добавленного сахара. В основе продук-
тов используется смесь белков МонаМилк № 1 СК1.
Смесь МонаМилк № 1 СК1 можно использовать как
в нейтральных продуктах – молоко, молочные кок-
тейли, пудинги, молочные напитки, так и в сквашен-
ных (ферментированных) – йогурт, мацони, кефир
и т. д. Смесь МонаМилк № 1 СК1 термостабильная,
что позволяет ее использовать в продуктах с дли-
тельным сроком хранения. Пример рецептуры с
использованием смеси приведен в таблице 2.

Пищевая ценность готового продукта на 100 г:
жира 1,5 г, белка 7 г, углеводов 3,3 г.

Технология производства йогурта низкожирного высоко-
белкового включает в себя следующие этапы:

1. Нормализация молока (молоко цельное + обезжирен-
ное молоко), добавление воды.
2. Внесение сухих компонентов через воронку дисперга-
тора. Оптимальная температура – 45 °С.
3. Выдержка 30–40 мин для набухания белков (обяза-
тельно, чтобы не заварить белок).
4. Гомогенизация при температуре 65 °С и давлении 12 мПа.
5. Пастеризация 82–86 °С.
6. Охлаждение до температуры заквашивания 42–43 °С.
7. Заквашивание согласно спецификации на заквасочные
культуры.
8. Сквашивание до pH 4,8–5,1, обычно занимает 3–4 ч.
9. Перемешивание.
10. Охлаждение и розлив (для получе-
ния более жидкой консистенции можно
доохладить йогурт перед розливом).

По всем технологическим моментам и разработке
продукта под требования / оборудование клиента
вы можете связаться с сотрудниками компании. ■



Мона
ИНГРЕДИЕНТС

**ПИЩЕВЫЕ СТАБИЛИЗАТОРЫ
ДЛЯ СТАБИЛЬНОГО БИЗНЕСА**

**КОМПЛЕКСНЫЕ РЕШЕНИЯ
ДЛЯ МОЛОЧНОГО ПРОИЗВОДСТВА**

АРОМАТИЗАТОРЫ

ФЕРМЕНТНЫЕ ПРЕПАРАТЫ

ЗАКВАСОЧНЫЕ КУЛЬТУРЫ

КАЗЕИН, КАЗЕИНАТЫ

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ
ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА**



На правах рекламы

MONA-SPB.RU
8-812-457-09-30