

**ЙОГУРТ С ФИСТАШКОВЫМ ОРЕХОМ, ПЕРСПЕКТИВЫ ПРОДУКТА  
НА РЫНКЕ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**  
**Yogurt with pistachio nut, product prospects in the food industry market**

**Д. С. Штанько**, студент

**Я. С. Павлова**, старший преподаватель

Уральский государственный аграрный университет  
(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

*Рецензент:* О. В. Горелик, доктор сельскохозяйственных наук, профессор

**Аннотация**

Проблема импортозамещения сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия на агропродовольственном рынке Российской Федерации и ее субъектов приобрела особую актуальность после примененных в отношении России экономических санкций и контракций Российского государства. В настоящей статье рассмотрены вопросы обеспечения продовольственной с учетом общей политики импортозамещения, проводимой органами государственной власти Российской Федерации. С учетом того, что в Свердловской области собственное производство молока, мяса и овощей составляет менее 50% от потребностей в соответствии с рациональными нормами питания, нужно подробно и быстро искать альтернативы направлений аграрного производства.

**Ключевые слова:** йогурт, фисташки, качество, оценка качества, свойства, витамины, белок.

**Summary**

The problem of import substitution of agricultural products, raw materials and food in the agri-food market of the Russian Federation and its constituent entities has acquired particular relevance after the economic sanctions and counter-contractations of the Russian state applied to Russia. This article examines the issues of food supply, taking into account the general policy of import substitution pursued by government bodies of the Russian Federation. Taking into account the fact that in the Sverdlovsk region, own production of milk, meat and vegetables is less than 50% of the needs in accordance with rational nutrition standards, it is necessary to search in detail and quickly for alternatives to areas of agricultural production.

**Keywords:** yogurt, pistachios, quality, quality assessment, properties, vitamins, protein.

Йогурт – это продукт, производимый путем бактериальной ферментации молока. Бактерии, используемые для приготовления йогурта, известны как йогуртовые культуры. Ферментация сахара в молоке этими бактериями приводит к образованию молочной кислоты, которая воздействует на молочный белок, придавая йогурту его текстуру и характерный терпкий вкус. Коровье молоко – это молоко, которое чаще всего используют для приготовления йогурта. Молоко водяного буйвола, коз, овец, кобыл, верблюдов и яков также используется для производства йогурта. Используемое молоко может быть гомогенизированным или нет. Оно может быть пастеризованным или сырым. Каждый тип молока дает существенно разные результаты.



*Рис. 1. Йогурт с фисташками*

Фисташковый йогурт – это вид йогурта, который приготавливают с использованием фисташек. Фисташковые орехи измельчаются и смешиваются с йогуртом, придают ему нежный ореховый вкус и характерную зеленоватую окраску. Фисташковый йогурт обычно содержит белок, кальций и другие витамины и минералы, характерные для йогурта. Он может использоваться как сам по себе или в качестве ингредиента в различных десертах. Фисташковый йогурт пользуется популярностью среди любителей орехов и является альтернативой традиционному йогурту с фруктовыми добавками.

Йогурт с фисташками является полезным продуктом, так как в нем сочетаются свойства фисташек и йогурта. Вот несколько полезных свойств такого сочетания:

1. Богатый источник белка: йогурт с фисташками содержит белки как от йогурта, так и от фисташек. Белок не только помогает насытиться, но и играет важную роль в строительстве и восстановлении тканей в организме.

2. Богатый источник кальция: йогурт изначально является хорошим источником кальция, а добавление фисташек может еще больше усилить его содержание. Кальций важен для поддержания здоровых костей и зубов.

3. Хороший источник жирных кислот: фисташки содержат полиненасыщенные жирные кислоты, такие как омега-3 и омега-6. Они помогают снизить уровень вредного холестерина в крови, а также улучшить здоровье сердца и сосудов.

4. Богатые антиоксидантами: оба ингредиента, фисташки и йогурт, содержат антиоксиданты, которые помогают защитить организм от вредных свободных радикалов. Антиоксиданты также могут иметь противовоспалительные свойства и способствовать общему укреплению иммунной системы.

5. Улучшение пищеварения: йогурт является источником пробиотиков, полезных бактерий, которые помогают улучшить пищеварение и поддерживают здоровую кишечную флору. Фисташки также известны своими пребиотическими свойствами, которые способствуют росту полезных бактерий в кишечнике.

Однако, как и с любым продуктом, важно употреблять йогурт с фисташками в умеренных количествах, чтобы избежать избыточного потребления калорий и жиров. При выборе йогурта обратите внимание на содержание сахара и жира, и предпочтительно выбирайте нежирные или обезжиренные варианты.

Органолептические свойства йогурта с фисташками могут включать следующие характеристики:

1. Цвет: йогурт с фисташками может иметь светло-зеленый оттенок из-за наличия мелко измельченных фисташек.

2. Аромат: йогурт может иметь сладковатый и нежный аромат молочных ферментов, смешанный с ароматом фисташек.

3. Вкус: йогурт с фисташками может иметь богатый и кремовый вкус молочного продукта, с легкой сладостью и нежным ореховым вкусом фисташек.

4. Текстура: йогурт может быть гладким и кремообразным, с небольшим количеством кусочков или порошка фисташек, которые добавляют хрустящую текстуру.

5. Консистенция: йогурт с фисташками может быть достаточно плотным и однородным, без видимых осадков или грубых частичек.

Обратите внимание, что органолептические свойства могут варьироваться в зависимости от производителя и рецепта.

Перспективы йогурта с фисташками могут быть очень обнадеживающими. Фисташки являются популярным продуктом, который люди часто употребляют в различных формах - в качестве закуски, ингредиента в кондитерских изделиях и добавки к различным продуктам питания. Йогурт, в свою очередь, является очень популярным и полезным продуктом. Объединение двух таких продуктов может представлять собой хорошую комбинацию.

Йогурт с фисташками может предложить потребителям богатый и насыщенный вкус, который сочетает мягкость йогурта с хрустящей текстурой и нежным вкусом фисташек. Кроме того, фисташки богаты множеством питательных веществ, включая витамины, минералы, антиоксиданты и полезные жиры, что делает их ценным дополнением к йогурту.

Предложение йогурта с фисташками также может привлечь новых потребителей, которые ищут необычные и интересные вкусы в своем питании. Вариации йогурта с различными добавками становятся все более популярными, и фисташки могут быть инновационным и привлекательным дополнением к этой категории продуктов.

Кроме вкусовых и питательных характеристик, йогурт с фисташками также может предложить потенциальные преимущества для здоровья. Исследования показывают, что фисташки могут способствовать снижению уровня холестерина, контролю аппетита, улучшению функции сердца и снижению риска развития разных заболеваний.

Однако, чтобы успешно запустить продукт на рынок, необходимо также учитывать ценовую конкуренцию, лояльность потребителей к уже установленным брендам йогуртов и тенденции спроса на рынке. Важно провести исследования, чтобы понять, насколько такой продукт будет популярен и востребован потребителями.

В целом, йогурт с фисташками имеет потенциал стать популярным и успешным продуктом, который может привлечь широкую аудиторию и предложить потребителям уникальный и вкусный опыт. Однако, для его успешного внедрения на рынок необходимо провести детальные исследования рынка и потребительского спроса.

### **Библиографический список**

1. Влияние пищевых волокон на качество йогуртов [Электронный ресурс] / Г. Е. Рысмухамбетова, Ю. В. Ушакова, К. Е. Белоглазова и др. // Вестник Мурманского государственного технического университета. 2022. № 3. С. 231-238. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/journal/issue/323504> (дата обращения: 30.10.2023).

2. Донник И. М. Решение проблемы импортозамещения на рынке продовольствия в Свердловской области [Электронный ресурс] / И. М. Донник, Б. А. Воронин // Аграрный вестник

Урала. 2016. № 2. С. 56-67. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/journal/issue/298809> (дата обращения: 30.10.2023).

3. Обогащение йогурта соком топинамбура разных сортов [Электронный ресурс] / Е. В. Ражина, Е. V. Razhina, Е. С. Смирнова и др.// Молочнохозяйственный Вестник. 2023. № 2 (50). С. 173-183. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/journal/issue/335222> (дата обращения: 30.10.2023).

4. От проростка до функционального продукта здорового питания [Электронный ресурс]: монография / В. И. Трухачев, Г. П. Стародубцева, О. В. Сычева и др. СПб.: Лань, 2020. 164 с. Режим доступа: <http://sportivnaya-nutriciologia.ru> Спортивная нутрициология: учебное пособие

5. Сафонова Э. Э., Трухина Е. В., Тимошенкова И. А., Москвичева Е. В. СПб.: Троицкий мост, 2022. 146 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/207683> (дата обращения: 30.10.2023) (дата обращения: 30.10.2023).