Биологические науки
УДК 637.343:664

ПРОИЗВОДСТВО МОРОЖЕНОГО ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО МОЛОКА: СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ И ПЕРСПЕКТИВЫ

Ю.Д. Задорина, О.П. Неверова
Уральский государственный аграрный университет
(Екатеринбург, Российская Федерация)

Аннотация

В публикации освещаются актуальные тенденции и особенности изготовления мороженого на основе растительного молока. Подробно рассматриваются виды растительного сырья - кокосовое, миндальное, овсяное, соевое молоко и другие, а также технологические новшества, обеспечивающие гладкую кремовую консистенцию и насыщенный вкус. Продемонстрировано разнообразие ассортимента: традиционные и необычные вкусы, прозрачная этикетка без скрытых ингредиентов. Проанализированы перспективы рынка - зафиксирован устойчивый рост мирового и российского сегмента, связанный с ростом числа потребителей, придерживающихся принципов здорового питания, заботы об экологии, а также веганской или безлактозной диеты. Рассмотрены ключевые каналы реализации, предпочтения покупателей, а также вклад крупных игроков в развитие отрасли. Сделан вывод о высокой перспективности производства растительного мороженого в условиях преобладания трендов на экологичность и здоровое питание.

Ключевые слова: мороженое из растительного молока, веганское мороженое, безлактозное мороженое, растительные аналоги, замороженные десерты

Задорина Ю.Д., студент, Уральский государственный аграрный университет, Екатеринбург, Российская Федерация
Неверова О.П., кандидат биологических наук, доцент, Уральский государственный аграрный университет, Екатеринбург, Российская Федерация

ICE CREAM PRODUCTION FROM PLANT MILK: CURRENT TRENDS AND PROSPECTS

Abstract

This publication highlights current trends and specifics in the production of plant-based ice cream. It examines in detail the various plant-based raw materials - coconut, almond, oat, soy, and others - as well as technological innovations that provide a smooth, creamy consistency and rich flavor. The diverse product range is showcased, featuring traditional and unusual flavors and transparent labeling with no hidden ingredients. Market prospects are analyzed, documenting steady growth in both the global and Russian segments, driven by the growing number of consumers adhering to healthy eating principles, environmental awareness, and vegan or lactose-free diets. Key distribution channels, customer preferences, and the contributions of major players to industry development are discussed. It concludes that plant-based ice cream production holds great promise, given the prevailing trends toward eco-friendliness and healthy eating.

Keywords: plant-based ice cream, vegan ice cream, lactose-free ice cream, plant-based analogues, frozen desserts

Zadorina Yu.D., Student, Ural State Agrarian University, Yekaterinburg, Russian Federation
Neverova O.P., Candidate of Biological Sciences, Associate Professor, Ural State Agrarian University, Yekaterinburg, Russian Federation

Для цитирования

Задорина Ю.Д., Неверова О.П. Производство мороженого из растительного молока: современные тенденции и перспективы // Молодежь и наука. 2026, Т. 14, №5, С. 22-25.

Введение

Мороженое из растительного молока стремительно набирает популярность на рынке замороженных десертов. Этот сегмент рынка растет благодаря интересу людей, которые заботятся о своем здоровье, экологии и следуют веганскому или безлактозному питанию. В последнее время производство такого мороженого активно развивается как в России, так и во всем мире [4, 8].

Актуальность темы обусловлена глобальными изменениями в потребительских предпочтениях. По данным аналитических агентств, количество веганов и людей, выбирающих растительные альтернативы, ежегодно увеличивается на 10-15%. Это создает устойчивый спрос на продукты, не содержащие компонентов животного происхождения, включая мороженое [5, 10].

Особенности производства растительного мороженого

Основой для безлактозного мороженого служат различные виды растительного молока: кокосовое, миндальное, овсяное, соевое, кешью и другие [10]. Каждый вид сырья придает продукту специфические органолептические характеристики. Кокосовое молоко обеспечивает высокую жирность и кремовую текстуру, миндальное — нежный ореховый вкус, овсяное — сладковатое послевкусие, соевое — нейтральный вкус и высокое содержание белка [9].

В качестве жиров часто используют кокосовое масло, пальмовое масло или растительные заменители молочного жира. Для фруктовых и ягодных видов мороженого применяют натуральные пюре, соки, ягоды и фруктовые порошки [4, 6].

Главной задачей при производстве является достижение кремовой текстуры и насыщенного вкуса, сопоставимых с традиционным молочным мороженым. Для этого производители используют эмульгаторы и стабилизаторы растительного происхождения (лецитин подсолнечника, камедь рожкового дерева, гуаровую камедь), а также экспериментируют с сочетаниями различных видов растительного сырья [1, 2, 7].

Важной особенностью производства является необходимость компенсации отсутствия молочного жира и белков, которые в традиционном мороженом отвечают за структуру и консистенцию. Растительные аналоги требуют тщательного подбора стабилизационных систем, предотвращающих образование кристаллов льда и обеспечивающих равномерное взбивание [3, 5].

Технологические инновации и ассортимент

Современные инновации открывают возможности для производства мороженого с разнообразными вкусовыми сочетаниями — от традиционных шоколада и ванили до необычных вариантов с матча, солёной карамелью, орехами и фруктами [9]. Производители активно используют натуральные красители (свекольный сок, куркуму, спирулину) и ароматизаторы.

Особое внимание уделяется прозрачности состава — полному отказу от синтетических ингредиентов, консервантов и генетически модифицированных компонентов. Концепция «чистой этикетки» (clean label) становится стандартом для премиальных брендов растительного мороженого [4, 8].

Производители разрабатывают новые рецептуры, стремясь соответствовать растущему спросу на натуральные, экологичные и полезные продукты. В частности, активно развивается направление мороженого с добавлением функциональных ингредиентов: пробиотиков, растительных белков, витаминов и минералов [10].

Рыночные тенденции

Рынок мороженого на растительной основе показывает стабильный рост. Ожидается, что к 2034 году его значение превысит 1 миллиард долларов США, увеличиваясь в среднем на 4,4% ежегодно. Такой рост обусловлен увеличением числа веганов и людей с непереносимостью лактозы, а также растущим интересом к экологически чистым и этичным продуктам [5, 8].

В России этот сегмент также динамично развивается. Появляются и открываются новые заводы, а ассортимент растительного мороженого расширяется. В 2026 году в Московской области компания «Иль МИО Мороженко» намерена открыть цех по производству веганского мороженого. Ожидается, что его годовой объем составит до 2,5 тысяч тонн [6].

Значительный вклад в развитие рынка вносят международные бренды (Ben & Jerry's, Oatly, So Delicious) и отечественные производители, осваивающие производство безлактозной и веганской продукции [1, 2].

Каналы сбыта и потребительские предпочтения

Мороженое на растительной основе сегодня доступно не только в специализированных магазинах здорового питания, но и в крупных супермаркетах, а также активно реализуется через интернет-магазины с доставкой [3, 4].

Его выбирают благодаря отсутствию холестерина, лактозы и животных компонентов, а также за широкий ассортимент вкусов и полезные свойства. По данным опросов, основными потребителями являются люди в возрасте 20-40 лет, проживающие в крупных городах, имеющие средний и выше среднего уровень дохода [7, 10].

На рынке доминируют ведущие международные и отечественные бренды, расширяющие производственные мощности и усиливающие продвижение продукции. Ключевыми факторами успеха являются качество продукта, натуральность состава и узнаваемость бренда [5, 8, 9].

Заключение

Производство мороженого из растительного молока — это перспективное направление пищевой индустрии, отвечающее современным трендам на здоровое и экологичное питание. Благодаря инновациям в рецептурах и технологиях, а также растущему спросу, этот сегмент продолжит активно развиваться, предлагая потребителям всё больше вкусных и полезных альтернатив традиционным десертам [1-10].

Дальнейшее развитие отрасли связано с совершенствованием рецептур, снижением себестоимости продукции и расширением каналов сбыта. Особый интерес представляет создание функциональных продуктов с добавленной пищевой ценностью, что позволит привлечь дополнительную аудиторию потребителей.

Библиографический список

1. *Кладий А.Г.* Автоматизация производства мороженого. М.: Агропромиздат, 1991. 239 с.

2. *Кладий, А.Г.* Мороженое — это бизнес благородный и благодарный, вечный и верный, мировой и мирный / А. Г. Кладий, А. В. Маманов. М.: Парус, 2000. 385 с.

3. *Кобзев Д.И.* Производство мороженого. М.: Главхладпром. 1948. 343 с.

4. *Оленев Ю.А.* Мороженое. М.: Колос. 1992. 256 с.

5. *Оленев Ю.А., Зубова Н. Д.* Производство мороженого. М.: Пищевая промышленность, 1977. 232 с.

6. *Твердохлеб Г.В*. Технология молока и молочных продуктов. М.: Агропромиздат, 1991. 463 с.

7. *Толстогузов В.Б*. Новые формы белковой пищи. М.: Агропромиздат, 1978. 180 с.

8. *Толстогузов В.Б.* Искусственные продукты питания: Новый путь получения пищи и его перспективы. Научные основы производства. М.: Наука, 1978. 231 с.

9. *Самофалова, Л.А.* Функциональное мороженое на основе растительного молока из пророщенных семян / Л. А. Самофалова, А. П. Симоненкова // Известия вузов. Пищевая технология. – 2006. – № 1. – С. 58–60.

10. *Симоненкова А.П.* Разработка технологии мороженого на основе растительных заменителей молока : диссертация ... кандидата технических наук. 2006. 212 с.