



Новые виды физиологически функциональной соковой продукции на основе местного плодово-ягодного и овощного сырья

Разработано 13 рецептур соков и нектаров, содержащих научно обоснованные комплексы природных биологически активных веществ, обладающих физиологически функциональными свойствами, укрепляющими иммунитет потребителя, повышающими сопротивляемость организма негативным внешним воздействиям, в том числе радиоактивному (в зоне, пострадавшей от катастрофы на Чернобыльской АЭС).

Технология производства низкокалорийных продуктов питания из плодово-ягодного и овощного сырья с повышенным содержанием эссенциальных ингредиентов (выполняется)

Разрабатываются консервированные продукты на основе отечественных прудовых рыб – карп, толстолобик.

Впервые разрабатываются плодовоовощные и ягодные продукты с использованием молочных ингредиентов.

Технологии производства натуральных продуктов для детского питания с добавлением бобовых культур, мяса, рыбы (выполняется)

Разрабатываются натуральные продукты детского питания с добавлением ценных океанических сортов рыбы, некоторых видов бобовых культур (стручковая фасоль, зеленый горошек), мяса и «мягкая» технология их изготовления, позволяющая максимально сохранить ценные натуральные вещества исходного сырья, необходимые для гармоничного развития детского организма. Сочетание запланированных компонентов в определенных пропорциях позволит создать принципиально новые, высокоценные продукты для детского питания.



Разработка ведется с применением биотехнологических методов в пищевой промышленности, для чего создаются принципиально новые технологические решения, основанные на эффективном использовании собственных ферментных систем биологических объектов.



Продукты будут сбалансированы по белково-витаминно-минеральному составу, будут расфасованы в современную потребительскую тару, что позволит обеспечить детей полноценными продуктами прикорма и вытеснить с потребительского рынка страны значительную часть ввозимой из-за рубежа аналогичной продукции.