

**Евдокимов Иван Алексеевич,  
Банникова Анна Владимировна**

**РАЗРАБОТКА КОНЦЕПЦИИ И  
МЕТОДОЛОГИЧЕСКИЕ ПРИНЦИПЫ  
СОЗДАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ  
ИНГРЕДИЕНТОВ И МОЛОЧНЫХ  
ПРОДУКТОВ С ПОВЫШЕННЫМ  
СОДЕРЖАНИЕМ БЕЛКА**

*Рассмотрены основные положения молочного рынка России. Показано, что молочные продукты надежно занимают место в потребительской корзине покупателя. Был отмечен дефицит полноценного белка в диете современного человека, ведущего к развитию некоторых алиментарных заболеваний. В рамках решения проблемы обеспечения населения высококачественным белком были разработаны концепция и методологические принципы создания функциональных ингредиентов и молочных продуктов с повышенным содержанием белка. Были сформулированы научные принципы создания функциональных ингредиентов и продуктов на основе белка, включающих анализ состояния проблемы обеспечения населения белком и оценка актуальности создания функциональных молочных продуктов и ингредиентов, выбор источника белка, обработки в целях получения функциональных ингредиентов и продуктов для дальнейшего включения дополнительного источника белка. Была предложена концепция использования и взаимодействия составляющих функциональных молочных продуктов с градацией содержания белка и ингредиентов, включающая, помимо белка, пищевые волокна, эмульгаторы и пробиотики, потребление которых также поставлено в приоритетное направление современной науки о питании.*

**Ключевые слова:** сывороточные белки, казеинаты, структурированные продукты, функциональные ингредиенты

**Evdokimov Ivan A.,  
Bannikova Anna V.**

**CONCEPTS AND METHODOLOGICAL  
PRINCIPLES FOR THE DEVELOPMENT  
OF FUNCTIONAL INGREDIENTS AND  
DAIRY PRODUCTS WITH INCREASED  
PROTEIN CONTENT**

*There was a discussion on the dairy market in Russia. It is shown that dairy products successfully have taken place in consumer preferences. A deficit of valuable protein in the diet of modern human was remarkable leading to the development of certain nutritional diseases. As part of a solution of the problem in providing the high-quality protein to the population the concept and methodological principles of the development of functional ingredients and dairy products with a high protein content were created. Scientific principles of the development of functional ingredients and products based on protein were formulated, which includes analysis of the problem on lack of protein and assessment the relevance of creating the functional dairy products and ingredients, choosing a protein source, processing in order to obtain functional ingredients and products to further incorporate an additional source of protein. The concept of the gradation of protein content was proposed in utilising the components and their interactions in functional dairy products, which also includes in addition of dietary fiber, emulsifiers and probiotics, the consumption of which is also very important in the modern food science.*

**Keywords:** whey protein, caseinates, structural products, functional ingredients