

Научная статья  
УДК 641.85  
EDN ARCABX

### Обоснование использования соевого молока в производстве сбивных десертов

Светлана Александровна Тарасенко<sup>1</sup>, студент магистратуры  
Научный руководитель – Анна Владимировна Ермолаева<sup>2</sup>,  
кандидат технических наук, доцент  
<sup>1,2</sup> Дальневосточный государственный аграрный университет  
Амурская область, Благовещенск, Россия, [lawwna@yandex.ru](mailto:lawwna@yandex.ru)

**Аннотация.** В статье приводится обоснование использования соевого молока в производстве сбивных десертов. Дана характеристика соевого молока. Выявлена целесообразность использования соевого молока в технологии сбивных десертов.

**Ключевые слова:** сбивное кондитерское изделие, соевое молоко, технология приготовления десерта

**Для цитирования:** Тарасенко С. А. Обоснование использования соевого молока в производстве сбивных десертов // Актуальные исследования молодых ученых – результаты и перспективы : материалы 2-ой всерос. науч.-практ. конф. молодых ученых (Благовещенск, 12 февраля 2025 г.). Благовещенск : Дальневосточный ГАУ, 2025. С. 425–429.

Original article

### Justification of the use of soy milk in the production of whipped desserts

Svetlana A. Tarasenko<sup>1</sup>, Master's Degree Student  
Scientific advisor – Anna V. Ermolaeva<sup>2</sup>,  
Candidate of Technical Sciences, Associate Professor  
<sup>1,2</sup> Far Eastern State Agrarian University, Amur region, Blagoveshchensk, Russia  
[lawwna@yandex.ru](mailto:lawwna@yandex.ru)

**Abstract.** The article provides a justification for the use of soy milk in the production of whipped desserts. The characteristic of soy milk is given. The expediency of using soy milk in the technology of whipped desserts has been revealed.

**Keywords:** whipped pastry, soy milk, dessert preparation technology

**For citation:** Tarasenko S. A. Justification of the use of soy milk in the production of whipped desserts. Proceedings from Current research by young scientists –

results and prospects: 2-aya Vserossiiskaya nauchno-prakticheskaya konferentsiya molodykh uchenykh (12 fevralya 2025 g.). (PP. 425–429), Blagoveshchensk, Dal'nevostochnyi gosudarstvennyi agrarnyi universitet, 2025 (in Russ.).

Кондитерские изделия в рационе питания человека имеют немаловажное значение. Так, использование их в пищу позволяет повысить аппетит, восполнить рацион питательными веществами [1].

В Российской Федерации выпускают разнообразный ассортимент кондитерских изделий, которые включают свыше 5 000 наименований. С целью удовлетворения растущих потребностей и запросов населения ежегодно ассортимент выпускаемых кондитерских изделий пополняется путем использования различных добавок. Использование новых нетрадиционных добавок позволяет изменить химический состав, свойства, структуру, а также улучшить вкусовые и привлекательные качества десертного изделия.

В качестве обогащающего ингредиента в данной работе предлагается использовать соевое молоко. По внешнему виду оно представляет однородную жидкую массу белого цвета с разными оттенками желтого и небольшим осадком, имеющую приятный, молочно-сладковатый вкус с разной степенью насыщенности, а также приятный специфический запах.

Соевое молоко отличается сбалансированным составом, содержит витамины, минеральные вещества, аминокислоты в большом количестве. Является источником белка растительного происхождения для организма человека.

Использование соевого «молока» в технологии сбивных десертов обусловлено некоторыми факторами [2]:

- 1) снижение уровня использования молочного сырья в технологии кондитерских изделий; за счет этого можно увеличить объемы произведенных десертов с учетом выпуска в ассортимент новых видов изделий, содержащих белки сои;

2) снижение себестоимости изделий за счет замены части молочного сырья растительными ингредиентами;

3) высокая питательная ценность соевого ингредиента; соевое молоко по своему питательному составу приближено к коровьему;

4) наличие олигосахаридов сои; они играют роль пребиотика и способны стимулировать и поддерживать рост клеток ацидофильной палочки;

5) сбалансированный состав по минеральным веществам; в частности, соли кальция и железа делают этот продукт полезным для больных сердечно-сосудистыми заболеваниями, расстройствами нервной системы, анемией;

6) отсутствие в составе соевого молока холестерина.

Соевое молоко в технологии сбивных десертов рассматривается как возможный структурообразователь, поэтому его используют при приготовлении сбивной массы (мусса) путем замены соответствующего молочного ингредиента, что приводит к увеличению содержания белков, витаминов и минеральных веществ.

**Результаты исследований.** В ходе исследований выработали два образца сбивной массы с заменой в рецептуре молока животного происхождения на соевое молоко:

*первый контрольный образец* – традиционной рецептуры;

*второй опытный образец* – замена цельного молока на 100 % соевым молоком.

В таблице 1 представлена органолептическая оценка сбивной массы. Вкус и запах изделия был свойственным данному наименованию изделия, без посторонних привкуса и запаха; сладковатый со слабовыраженным соевым привкусом, который ни чуть не испортил изделие. Цвет сбивной массы кремовый. Консистенция мягкая, легко поддающаяся размазыванию. Поверхность свойственная данному наименованию изделия.

**Таблица 1 – Органолептические показатели сбивной массы**

Показатели	Образец № 1 (контрольный)	Образец № 2 (опытный)
Вкус и запах	свойственные данному наименованию изделия; без постороннего привкуса и запаха	свойственные данному наименованию изделия; без постороннего привкуса и запаха; сладковатый со слабовыраженным соевым привкусом
Цвет	кремовый	
Консистенция	мягкая, легко поддающаяся размазыванию	
Форма	соответствующая технологической карте	
Поверхность	свойственная данному наименованию изделия	

Результаты дегустационной оценки представлены в таблице 2.

**Таблица 2 – Результаты органолептической оценки образцов сбивных кондитерских изделий**

Образцы	Внешний вид	Консистенция	Вкус	Цвет	В баллах
					Общая оценка
Образец 1 (контрольный)	5	5	4	4	18
Образец 2 (опытный)	5	5	5	4	19

По результатам балльной оценки органолептических показателей можно сделать вывод, что использование соевого молока позволит не только повысить вкусовые качества готового изделия, но и обогатить состав питательными веществами, а также снизить себестоимость сбивного десерта.

### **Список источников**

1. Котвицкая Д. В., Щербакова Е. В. Разработка рецептур и технологии сбивных кондитерских изделий на основе нетрадиционного сырья // Вектор современной науки : материалы междунар. науч.-практ. конф. Краснодар : Кубанский государственный аграрный университет, 2022. С. 842–843.

2. Соколова А. А., Мухаметчина П. В. Использование нетрадиционного растительного сырья в производстве сладких десертов // Студенческая наука – взгляд в будущее : материалы XVIII всерос. студен. науч. конф. Красноярск : Красноярский государственный аграрный университет, 2023. С. 113–117.

## References

1. Kotvitskaya D. V., Shcherbakova E. V. Development of recipes and technologies for churned confectionery products based on non-traditional raw materials. Proceedings from The vector of modern science: *Mezhdunarodnaya nauchno-prakticheskaya konferentsiya*. (PP. 842–843), Krasnodar, Kubanskii gosudarstvennyi agrarnyi universitet, 2022 (in Russ.).

2. Sokolova A. A., Mukhametchina P. V. The use of non-traditional plant raw materials in the production of sweet desserts. Proceedings from Student Science – a look into the future: *XVIII Vserossiiskaya studencheskaya nauchnaya konferentsiya*. (PP. 113–117), Krasnoyarsk, Krasnoyarskii gosudarstvennyi agrarnyi universitet, 2023 (in Russ.).

© Тарасенко С. А., 2025

Статья поступила в редакцию 30.01.2025; одобрена после рецензирования 10.02.2025; принята к публикации 26.02.2025.

The article was submitted 30.01.2025; approved after reviewing 10.02.2025; accepted for publication 26.02.2025.