

---

Научная статья

УДК: 637.146

EDN NIDSUJ

### Современный рынок творога и творожных изделий

**Анастасия Андреевна Семенова<sup>1</sup>**, обучающийся магистратуры  
**Научный руководитель – Ольга Александровна Огнева<sup>2</sup>**, кандидат  
технических наук, доцент

<sup>1,2</sup>Кубанский государственный аграрный университет, Краснодарский край,  
Краснодар, Россия

<sup>1</sup>[semenova.an10122001@gmail.com](mailto:semenova.an10122001@gmail.com), <sup>2</sup>[ogneva\\_olia@mail.ru](mailto:ogneva_olia@mail.ru)

**Аннотация.** Представлен современный рынок творога и творожных изделий. Приведен ассортимент творожных продуктов. Описаны новые виды творога и творожных изделий, а также современные тенденции развития отрасли.

**Ключевые слова:** молочная промышленность, творог, творожные изделия, функциональные продукты, здоровое питание

**Для цитирования:** Семенова А. А. Современный рынок творога и творожных изделий // Актуальные исследования молодых ученых – результаты и перспективы : материалы науч.-практ. конф. (Благовещенск, 8 февраля 2024 г.). Благовещенск : Дальневосточный ГАУ, 2024. С. 442–445.

### Modern creative market and curd products

**Anastasia A. Semenova<sup>1</sup>**, master's student

**Scientific supervisor – Olga A. Ogneva<sup>2</sup>**, Candidate of Technical Sciences,  
Associate Professor

<sup>1,2</sup>Kuban State Agrarian University, Krasnodar region, Krasnodar, Russia

<sup>1</sup>[semenova.an10122001@gmail.com](mailto:semenova.an10122001@gmail.com), <sup>2</sup>[ogneva\\_olia@mail.ru](mailto:ogneva_olia@mail.ru)

**Abstract.** The article presents the modern market for cottage cheese and cottage cheese products. An assortment of curd products is given. New types of cottage cheese and curd products and current trends in the development of the industry are described.

**Keywords:** dairy industry, cottage cheese, cottage cheese products, functional products, healthy nutrition

**Forcitation:** Semenova A. A. Sovremennyj rynek tvoroga i tvorozhnyh izdelij [Modern creative market and curd products]. *Aktual'nye issledovaniya molodykh uchennykh – rezul'taty i perspektivy : materialy nauch.-prakt. konf. (Blagoveshchensk, 8 fevralya 2024 g.)*. Blagoveshchensk, Dal'nevostochnyy GAU, 2024, pp. 442–445. (in Russ.).

Отрасль молочного производства считается одной из самых крупных и развитых сфер в области питания. Молочная промышленность является стратегически важным звеном в народном хозяйстве России, затрагивая сферу экономики, благосостояния населения и продовольственную безопасность страны.

Согласно последним данным, потребление молока и молочных продуктов увеличивается. Это свидетельствует о том, что молочные продукты входят в спектр незаменимых продуктов питания, которые необходимы для нормального жизнеобеспечения организма человека.

Молочная промышленность является стремительно развивающейся отраслью и объектом инноваций. Ежегодно спектр молочных продуктов расширяется благодаря специалистам в области питания, которые ведут разработки по созданию новых видов молочных продуктов, напитков и десертов с различными вкусовыми особенностями и свойствами. Особо значимое место в молочной отрасли отводят творогу и творожным изделиям.

Творог – белковый кисломолочный продукт, пользующийся большой популярностью. Содержит полноценные аминокислоты, белки и минеральные вещества, которые влияют на строение костей, а также способствуют нормализации нервной и сердечно-сосудистой системы.

Творожные изделия являются производными продуктами питания, которые вырабатывают на основе творога путем комбинирования его с различными вкусовыми и ароматическими наполнителями [1].

Современный рынок творога и творожных изделий разнообразен. Творог классифицируют следующим образом: жирный, полужирный и нежирный; мягкий диетический; диетический пресный нежирный; столовый; Крестьянский и зерненный. Кроме того, творог вырабатывают с различными пищевыми добавками, с такими как ваниль, корица, орехи, цукаты, изюм, курага, чернослив и др.

В связи с высоким спросом на творог и творожные продукты производители постоянно расширяют свой ассортимент, внедряя новые необычные сочетания входящих в состав ингредиентов. Творожные изделия вырабатывают в виде сырков (сладких, соленых, глазированных), творожной массы, творожных тортов, паст, кремов и т. д.

Одним из самых популярных творожных изделий являются глазированные сырки. Их вырабатывают с различными видами начинок: с кленовым сиропом и грецким орехом; фисташковые; со вкусом лимона и лайма; со вкусом апельсина; веганские линейки и многие другие [2].

В настоящее время активно развивается направление в питании, связанное с созданием продуктов нового поколения. Разработка обогащенных продуктов позволила расширить ассортимент в различных областях молочной промышленности. Творог и творожные изделия не стали исключением.

Творожные изделия, кроме творога и молочных компонентов, могут содержать ингредиенты растительного происхождения. Согласно результатам исследований специалистов, в области питания, выявлена возможность повышения пищевой ценности готового продукта путем введения растительных добавок в молочно-белковую основу. Так стали вырабатывать обогащенные виды творога и творожных продуктов с добавлением различных микронутриентов (витаминов, минеральных веществ, пищевых волокон).

**Вывод.** Рынок творожных изделий постоянно расширяется. Современные тенденции совершенствования ассортимента творожных изделий ориентированы на создание сбалансированной по пищевой и биологической ценности продукции функциональной направленности с увеличенными сроками годности [3].

### **Список источников**

1. Валенкевич С. С., Воронова Т. Д. Современные тенденции производства творожных продуктов для функционального питания // Материалы XXV науч.-техн. студен. конф., (Омск, 18 апреля 2019 г.). Омск : Омский государственный аграрный университет имени П. А. Столыпина, 2019. С. 113–117.

2. Юдина С. Б. Технология продуктов функционального питания: учебное пособие. Санкт-Петербург Лань, 2018. 280 с.

3. Решетник Е. И., Порохова Т. Ю. Перспективы развития производства творожных продуктов функционального назначения // Инновации в пищевой промышленности: образование, наука, производство : материалы 3-й Всерос. науч.-практ. конф., (Благовещенск, 20 февраля 2018 г.). Благовещенск : Дальневосточный государственный аграрный университет, 2018. С. 146–151.

### **References**

1. Valenkevich S. S., Voronova T. D. Sovremennye tendencii proizvodstva tvorozhnyh produktov dlja funkcional'nogo pitaniya [Modern trends in the production of curd products for functional nutrition]. *Materialy XXV nauch.-tehn. studen. konf.*, (Omsk, 18 aprelja 2019 g.). Omsk, Omskij gosudarstvennyj agrarnyj universitet imeni P. A. Stolypina, 2019, pp. 113–117. (in Russ.).

2. Judina S. B. Tehnologija produktov funkcional'nogo pitaniya: uchebnoe posobie [Technology of functional food products]. Saint-Petersburg, Lan', 2018, 280 p. (in Russ.).

3. Reshetnik E. I., Porohova T. Ju. Perspektivy razvitija proizvodstva tvorozhnyh produktov funkcional'nogo naznachenija [Prospects for the development of the production of curd products for functional purposes] *Innovacii v pishhevoj promyshlennosti: obrazovanie, nauka, proizvodstvo : materialy 3-j Vseros. nauch.-prakt. konf.*, (Blagoveshhensk, 20 fevralja 2018 g.). Blagoveshhensk, Dal'nevostochnyj gosudarstvennyj agrarnyj universitet, 2018, pp. 146–151. (in Russ.).

© Семенова А. А., 2024

Статья поступила в редакцию 25.01.2024; одобрена после рецензирования 14.02.2024; принята к публикации 06.03.2024.

The article was submitted 26.01.2024; approved after reviewing 14.02.2024; accepted for publication 14.02.2024.