

**Васильев Алексей Сергеевич**

канд. техн. наук, доцент

**Суханов Юрий Владимирович**

канд. техн. наук, старший преподаватель

ФГБОУ ВО «Петрозаводский государственный университет»

г. Петрозаводск, Республика Карелия

## **О ТЕРМИНОЛОГИИ В ОБЛАСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ «БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ»**

*Аннотация:* в работе выявлено многообразие подходов к определению термина «пищевые продукты быстрого приготовления», «пищевые продукты мгновенного приготовления», «быстровосстанавливаемые продукты».

*Ключевые слова:* производство пищевых продуктов, продукты «быстрого приготовления», продукты «мгновенного приготовления».

При поддержке Минобрнауки РФ ПетрГУ совместно с Торговым домом «Ярмарка» выполняет проект «Исследование и разработка сквозной технологии производства функциональных пищевых продуктов для обеспечения пищевой безопасности северных территорий РФ» (идентификатор проекта – RFMEFI57717X0264) [1–4] и др.

При анализе выявлено многообразие подходов к определению термина пищевые продукты «быстрого приготовления», «мгновенного приготовления», «быстровосстанавливаемые продукты» и др.

В результате этого не выработано общепринятое определение для продуктов быстрого приготовления.

Определение «продукт быстрого приготовления» обычно означает готовый к применению продукт. Подобный продукт может быть приготовлен из сухих смесей, порошков, жидкостей, экстрактов, концентратов и эмульсий [5]. Их подготовка может потребовать технологических процессов, таких как сушка (конвекция/распылительная сушка/сублимация), криотехника, расширение процесса нагрева или экструзии [6].

Концепция «быстрого приготовления» возникла в связи с первоочередной необходимостью обеспечения удобства потребителей. Необходимо учитывать социальные факторы, такие как изменение образа жизни или специфика профессиональной деятельности, которые сократили время, затрачиваемое на приготовление и прием пищи.

Хотя попытка дать международное определение таким продуктам была предпринята на сессии Международной молочной Федерации в Москве уже в 1968 г., четкого определения до сих пор нет. Например, сухое обезжиренное молоко считается мгновенным, если при стандартных условиях перемешивания все комки исчезают в течение 15 с [7].

Фактически продуктом быстрого приготовления принято считать вид пищи, помогающий упростить процесс и сократить время приготовления. В ряде источников полагается, что быстрое питание должно требовать не более 5 мин от начала приготовления до начала его потребления пищи, например, лапша быстрого приготовления, или пища «мгновенного приготовления» до 1 мин, например, пакетированный чай.

### ***Список литературы***

1. Васильев А.С. Направления развития технологий и оборудования для экстракции пищевых ингредиентов при обогащении продуктов питания и создании функциональных продуктов [Текст] / А.С. Васильев, И.Р. Шегельман, В.В. Вапиров // Инновационные технологии в образовании и науке: Сборник материалов III Международной научно-практической конференции / Редколлегия: О.Н. Широков [и др.]. – 2017. – С. 173–174.
2. Шегельман И.Р. Направления исследований проблем продовольственной безопасности за рубежом [Текст] / И.Р. Шегельман, В.В. Вапиров, А.С. Васильев // Наука, образование, общество: тенденции и перспективы развития: Сборник материалов VIII Международной научно-практической конференции / Редколлегия: О.Н. Широков [и др.]. – Чебоксары, 2017. – С. 152–155.

3. Шегельман И.Р. Тенденции развития технологий и оборудования для гидротермической обработки и обезвоживания пищевого сырья при подготовке к производству продуктов питания [Текст] / И.Р. Шегельман, В.В. Вапиров, А.С. Васильев // Наука, образование, общество: тенденции и перспективы развития: Сборник материалов VIII Международной научно-практической конференции / Редколлегия: О.Н. Широков [и др.]. – Чебоксары, 2017. – С. 156–157.

4. Шегельман И.Р. Некоторые направления разработки изобретений для производства пищевых продуктов быстрого приготовления [Текст] / И.Р. Шегельман, В.В. Вапиров, А.С. Васильев // Научные исследования: теория, методика и практика: Сборник материалов III Международной научно-практической конференции. В 2-х т. / Редколлегия: О.Н. Широков [и др.]. – 2017. – С. 249–251.

5. Fortified beverages with improved texture and flavour impact at lower dosage of solids [Текст] / F.V. Villagran, J.L. Butterbaugh, L.E. Small, J.A. Sargent // Patent US №20020037353A1.

6. Youssef M.M. Instantization and evaluation of some traditional Egyptian foods [Текст] / Food Chemistry. – 1990. – №38. – P. 247–254.

7. Jensen J.D. Methods of instantizing powders for the preparation of food drinks [Текст] / J.D. Jensen // Manufacturing Confectioner. – 1973. – №53. – P. 47–50.