

## ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ РЫНКА ПРОДУКЦИИ ИЗ АМАРАНТА

С.А. Сторублевцев, Н.А. Страхов, А.В. Алехина

*Воронежский государственный университет инженерных технологий, Воронеж, Россия*

Рынок продукции из амаранта демонстрирует устойчивый рост, что связано с увеличением интереса потребителей к здоровому питанию и продуктам без глутена. Семена амаранта, обладая уникальным химическим составом, содержат множество полезных веществ, что делает их привлекательными для производства различных продуктов, направленных на улучшение здоровья. В частности, высокая концентрация белка и аминокислот в семенах амаранта позволяет использовать их в производстве безглютеновых смесей и специализированных питательных добавок [1].

Его питательная ценность, лечебные свойства и экологическая устойчивость делают его перспективным ингредиентом для будущего продовольственной системы. Дальнейшие исследования и разработка инновационных продуктов на основе амаранта, безусловно, откроют новые возможности для улучшения здоровья и благополучия человечества. Исследования последних лет активно изучают потенциал сквалена из амаранта в профилактике и лечении различных заболеваний. Антиоксидантные свойства сквалена могут помочь в борьбе со свободными радикалами, снижая риск развития хронических заболеваний, таких как сердечно-сосудистые заболевания, рак и нейродегенеративные расстройства.

Исследования показывают, что даже небольшое добавление амарантовой муки в традиционные продукты, такие как макароны или хлеб, значительно повышает их питательную ценность. Например, добавление 5-10% муки из амаранта увеличивает содержание белка, клетчатки и минералов [2]. Это подчеркивает потенциал амаранта как источника растительного белка, что особенно важно в условиях нарастающего интереса к вегетарианским и веганским диетам.

Существует также значительный потенциал для повышения качества продукции. Инновационные методы переработки семян амаранта, такие как экструзия или ферментация, могут улучшить усвояемость питательных веществ и расширить возможности их применения в различных сегментах рынка [3].

Например, технологии, основанные на экструзии, позволяют создавать многофункциональные продукты для различных диет, способствуя увеличению продаж и освоению новых рынков [7].

Не следует забывать и о растущем интересе к амаранту как к альтернативному корму для животных. Его использование в животноводстве может способствовать улучшению продуктивности и здоровья животных, что открывает новые горизонты для производителей. Учитывая все эти аспекты, можно утверждать, что амарант обладает высоким потенциалом для дальнейшего развития в различных отраслях, включая пищевую, фармацевтическую и животноводческую [1].

Таким образом, развитие рынка амарантовой продукции основано на текущих потребительских трендах и возможности внедрения новых технологий для повышения питательной ценности и качества продуктов. Это создает основу для дополнительных исследований и разработок, которые могут привести к новым продуктам и улучшенным производственным процессам.

### Литература

1. Симахина Т.К. Механохимические превращения биоконпонентов при измельчении семян амаранта // Изв. вузов. Пищ. технология. 2000. № 1. С. 41–43.
2. Шмалько Н.А., Росляков Ю.Ф., Бочкова Л.К. Влияние термической обработки на углеводно-амилазный комплекс семян амаранта и амарантовой муки // Изв. вузов. Пищ. технология. 2004. № 4. С. 29–30.
3. Шарипов П.Р., Хасанов Х.Т. Комплексная переработка семян амаранта с использованием гидролитических ферментов // Universum: техн. науки. 2021. № 1-2 (82). С. 44–48.