

## ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

**Яковлева Е. А., студентка 4 курса кафедры технологии  
производства и переработки сельскохозяйственной продукции  
Научный руководитель – Петрова А. С. кандидат с.-х. наук, доцент  
ФГБОУ ВО Новгородский государственный университет имени  
Ярослава Мудрого**

***Ключевые слова:** пищевая промышленность, кондитерские изделия, сахаристые кондитерские изделия, мучные кондитерские изделия, алкоголь в кондитерской промышленности.*

*В данной статье рассматриваются возможности применения алкогольных напитков при производстве кондитерских изделий. Приводится анализ отечественного и зарубежного рынков сахаристых кондитерских изделий с добавлением алкоголя.*

**Введение.** Современный рынок кондитерских изделий насчитывает тысячи наименований различных сладостей, а потому креативность и уникальность при их производстве являются главными факторами, влияющими на популярность изделия у потребителей. Конкуренция и быстро сменяющие друг друга тренды способствуют появлению принципиально новых кондитерских изделий – с использованием нетрадиционного сырья растительного и животного происхождения, с новыми вкусовыми сочетаниями и формой выпуска [1].

**Цель работы.** Изучение возможностей применения алкогольных напитков при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий.

**Результаты исследований.** Алкогольные напитки применяются в кондитерской промышленности для придания изделиям характерного запаха и вкуса [2]. Ведутся разработки по введению спиртосодержащих напитков в рецептуры мороженого и сорбетов [3, 4]. Также

рассматриваются возможности производства пастило-мармеладных изделий со вкусами алкогольных напитков – технология и рецептура мармелада с ромом, джином, абсентом, текилой, бренди и т.д., описанные в Патенте № 2768700 С1. Особую популярность при изготовлении сладостей получили ликер, виски, коньяк и водка.

На российском рынке представлены такие шоколадные и конфетные кондитерские изделия (рисунок 1) с добавлением алкоголя как шоколад «Вдохновение» ОАО «Кондитерский концерн Бабаевский» (<https://www.babaev.ru>), шоколадные конфеты «Победа» (<https://www.pobedavkusa.ru/>), конфеты ООО «Кондитерская Фабрика им. Н.К. Крупской» (<https://krupskaya-spb.ru>).



**Рис. 1 – Ассортимент шоколадных и конфетных кондитерских изделий с добавлением алкоголя на российском рынке**

Что же касается мороженого и прочих замороженных десертов, важно отметить компанию «Alcreme» (<https://alcreme.ru/>), производящую мороженое со вкусами популярных коктейлей – пина колада, Б-52 и др. (рисунок 2).



**Рис. 2 – Мороженое с добавлением алкоголя «Alcreme»**

В 2023 российский сервис заказа продуктов питания и товаров для дома «Самокат» (<https://samokat.ru>) выпустил линейку замороженных десертов с добавлением алкоголя (рисунок 3).



**Рис. 3 – Линейка замороженных фруктово-ягодных десертов с добавлением алкоголя бренда «Самокат»**

За рубежом алкогольные напитки применяются при производстве сбивных кондитерских изделий (рисунок 4) – компании «The Naked Marshmallow Company» (<https://nakedmarshmallow.co.uk/>) и «Wondermade», выпускающие маршмеллоу с добавлением крепких алкогольных напитков.



**Рис. 4 – Маршмеллоу с добавлением алкогольных напитков «The Naked Marshmallow Company», «Wondermade»**

Но применение алкоголя в кондитерской промышленности ограничивается не только сахаристыми изделиями. Компания Tortuga Spirit Cake Company (<https://tortugarumcakes.com>) первой начала производить ром на Каймановых островах, а в 1984 году открыла производство ромовых пирожных, являющихся частью традиционной карибской кухни (рисунок 5).



**Рис. 5 – Карибское ромовое пирожное Tortuga Spirit Cake Company**

**Заключение.** За рубежом применение алкогольных напитков в производстве кондитерских изделий получило широкое распространение. В России же данная сфера ограничивается небольшим ассортиментом шоколада, конфет и мороженого. Однако можно говорить о том, что разработка рецептур кондитерских изделий и десертов с добавлением алкоголя – перспективное направление как для производителей в части производства сладких наборов «на подарок», так и для заведений общественного питания.

#### **Библиографический список:**

1. Фролова, А. К. Основные тенденции развития рынка кондитерских изделий / А. К. Фролова // Наука XXI века: актуальные направления развития. – 2020. – № 1-1. – С. 645-648.
2. Богданова, Е. С. Использование спиртных напитков при приготовлении десертов и кондитерских изделий / Е. С. Богданова, В. С. Крюченкова // III Международная научно-практическая конференция студентов и школьников, посвящённая 200-летию открытия Антарктиды, 90-летию ФГБОУ ВО «АГТУ», 75-летию победы в Великой Отечественной войне : Материалы конференции, Астрахань, 13 марта 2020 года. – Астрахань: Астраханский государственный технический университет, 2020. – С. 197-199.
3. Цибин, Е. С. Актуальность мороженого с добавлением алкоголя / Е. С. Цибин, О. П. Неверова, О. В. Чепуштанова // Молодежь и наука. – 2021. – № 4.
4. Туркин, В. Н. Разработка рецептуры и технологии замороженного десерта-алкосорбета с красным полусладким вином / В. Н. Туркин, Д. Э. Юхина, В. П. Калинин // Актуальные проблемы

современных технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции : Материалы Всероссийской (национальной) научно-практической конференции, посвященной 30-летию подготовки специалистов-технологов, Курск, 08 февраля 2022 года. – Курск: Курская государственная сельскохозяйственная академия имени И.И. Иванова, 2022. – С. 244-249.

## **POSSIBILITIES OF USING ALCOHOLIC BEVERAGES IN THE PRODUCTION OF CONFECTIONERY PRODUCTS**

**Yakovleva E.A.**

**Scientific supervisor – Petrova A. S.**

Yaroslav the Wise Novgorod State University

**Keywords:** *food industry, confectionery products, sugar confectionery products, flour confectionery products, alcohol in confectionery industry.*

*This article discusses the possibilities of using alcoholic beverages in the production of confectionery products. An analysis of domestic and foreign markets of sugar confectionery with the addition of alcohol is given.*