

Секция «Устойчивое развитие аграрного производства: биотехнологии, цифровые технологии, экономика (Университет биотехнологий)»

### **Актуальность производства ферментированных продуктов на основе сои**

*Петриченко Амалия Артемовна*

*Студент (бакалавр)*

Новосибирский государственный аграрный университет, Новосибирская область, Россия

*E-mail: richamalia06@gmail.com*

За последние 10 лет в РФ растёт производство сои: посевные площади увеличились вдвое, урожайность на 36%, а валовой сбор на 175%, достигнув в 2025 г. 8,96 млн. тонн (+29,9% к 2024 г.). Благодаря запрету на ГМО российская соя пользуется спросом, а расширение посевов укрепляет позиции в мировой индустрии [1]. При этом ключевым рынком остаётся Китай, где соя важна для продовольственной безопасности из-за низкого самообеспечения [3].

Соя содержит 35–50% полноценного белка, полезна для сердца, гормонального баланса и профилактики заболеваний, благодаря токоферолам. Традиционные ферментированные продукты Китая ценят за вкус и пользу [6]. Ферментация повышает усвояемость белка, снижает уровень антинутриентов, обогащает пробиотиками. Перспективны жидкие – формы напитки без лактозы и холестерина, равные по ценности кисломолочным продуктам [4, 5].

Разработка таких напитков на основе соевого молока с функциональными добавками – перспективное направление. Соевая матрица оптимальна для брожения, с высокой выживаемостью пробиотических штаммов, востребованная у веганов, людей с непереносимостью лактозы. Добавление функциональных добавок создаёт продукты направленного действия [5, 2].

Таким образом, производство ферментированной сои актуально в РФ и обусловлено растущей сырьевой базой, доказанной пользой, возможностью выпуска рентабельных инновационных напитков. Это диверсифицирует агроэкспорт и займёт нишу глубокой переработки на мировом рынке.

### **Источники и литература**

- 1) Акупиян, О. С. Анализ современного состояния производства сои и тенденции его развития / О. С. Акупиян, Д. П. Кравченко, Ю. И. Соболева // Инновации в АПК: проблемы и перспективы. – 2025. – № 4(48). – С. 103-111. – EDN PVNNXI.
- 2) Божко, С. Д. Способ производства ферментированного продукта на соевой основе / С. Д. Божко, Т. А. Ершова, А. Н. Чернышова [и др.] // Ползуновский вестник. – 2024. – № 3. – С. 111-116. – DOI 10.25712/ASTU.2072-8921.2024.03.016. – EDN PULSCR.
- 3) Ван, Ю. Классификация и оценка факторов, воздействующих на Прямые инвестиции Китая на рынок сои России / Ю. Ван // Экономика и управление: проблемы, решения. – 2024. – Т. 7, № 3(144). – С. 89-99. – DOI 10.36871/ek.ur.p.r.2024.03.07.011. – EDN AMFAJU.
- 4) Глотова, И. А. «зеленая повестка» развития экономики и альтернативные источники пищевого белка / И. А. Глотова, С. И. Агутова, С. В. Шахов // Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции. – 2023. – № 1(20). – С. 12-21. – DOI 10.53914/issn2311-6870\_2023\_1\_12. – EDN SBXOZR.

- 5) Попова, Н. В. Изучение кинетики процесса ферментации соевого молока заквасочной культурой *Lactobacillus acidophilus* / Н. В. Попова, И. В. Калинина // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. – 2023. – Т. 11, № 2. – С. 74-82. – DOI 10.14529/food230209. – EDN TVCXEQ.
- 6) Huang N., Yi J., et al. A critical review on research status and future prospects of fermented soybean products in China // Journal of Future Foods. 2026. Vol. 6, Issue 1. P. 11–25. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jfutfo.2024.02.001>