

Научная статья
УДК 663.4

НОВЫЙ ВЗГЛЯД НА СИДР

Софья Андреевна Акинцева¹, Андрей Викторович Савиновских²

^{1, 2} Уральский государственный лесотехнический университет,
Екатеринбург, Россия

¹ akintsevasa@m.usfeu.ru

² savinovskihav@m.usfeu.ru

Аннотация. В статье описаны основные тенденции в производстве алкогольных напитков и пищевой продукции на момент 2024 г., а также предложения по улучшению свойств сидра, путем добавления в него пищевой добавки – цеолита. Пищевая добавка способствует снижению веса и также имеет другие положительные влияния на организм человека.

Ключевые слова: сидр, пищевые добавки, биотехнология, функциональное питание, цеолит

Для цитирования: Акинцева С. А., Савиновских А. В. Новый взгляд на сидр // Научное творчество молодежи – лесному комплексу России = Scientific creativity of youth to the forest complex of Russia : материалы XXI Всероссийской (национальной) научно-технической конференции студентов и аспирантов. Екатеринбург : УГЛТУ, 2025. С. 862–865.

Original article

A NEW LOOK AT CIDER

Sofia A. Akintseva¹, Andrey V. Savinovskikh²

^{1, 2} Ural State Forest Engineering University, Ekaterinburg, Russia

¹ akintsevasa@m.usfeu.ru

² savinovskihav@m.usfeu.ru

Abstract. The article describes the main trends in the production of alcoholic beverages and food products as of 2024, as well as proposals for improving the properties of cider by adding a food additive – zeolite. The dietary supplement promotes weight loss and also has other positive effects on the human body.

Keywords: cider, food additives, biotechnology, functional nutrition, zeolite

For citation: Akintseva S. A., Savinovskikh A. V. (2025) Novyi vzglyad na sidr [A new look at cider]. Nauchnoe tvorchestvo molodezhi – lesnomu kompleksu Rossii [Scientific creativity of youth – the forestry complex of Russia] :

proceedings of the XXI All-Russian (national) Scientific and Technical Conference of undergraduate and postgraduate students. Ekaterinburg : USFEU, 2025. Pp. 862–865. (In Russ).

Традиционный сидр – яблочный алкогольный напиток, крепость которого может варьироваться от 2 до 12 градусов. Данный напиток был популярен на протяжении всего существования, но особую известность приобрел в последние десятилетия [1].

К сожалению, в истории не удастся точно отследить открытие такого напитка, как сидр, но есть несколько теорий. Одна из самых популярных гласит, что император Карл Великий сел на мешок переспелых яблок и обнаружил вытекающий сок, после этого сидр начали производить по всей Франции.

Король Артур, норманны, кельты и капитан Джеймс Кук также упоминаются как создатели сидра.

Сидр, который существовал в древности, значительно отличается от современного. Изначально данный алкогольный напиток производился из горьких маленьких яблок, которые для производства чего-либо другого просто не годились, но изменилось, когда в Средневековье начали выводить новые сорта яблонь и изобретать технологические приемы. Гийом д'Урсус внес значительный вклад в развитие сидра в середине XVI в., а именно способствовал созданию новых сортов сидра, разделяемых по цвету и вкусу. Это привело к значительному улучшению качества продуктов из яблок и груш, и вкус сидра стал ближе к современному.

Актуальность работы заключается в тренде на крафтовые напитки. В наше время существует множество крафтовых напитков. С конца 2010-х гг. наблюдается тенденция к производству крафтового пива, сидра и пуаре. Популярность данной тенденции заключается в следующих причинах: разнообразие вкусов, натуральность ингредиентов, возможность экспериментировать со вкусами, добавками, получение качественного продукта по низким ценам, так как не используется дорогое оборудование и консерванты. Приведенные выше причины популярности также способствуют развитию рынка крафтовых напитков, поддерживая местных производителей. Из выше указанных причин можно сделать вывод, что в основном популярность достигается благодаря новым вкусам и натуральным ингредиентам, так как человеку всегда хочется попробовать что-то новое: вкусы, сочетания, ингредиенты. Также помимо новых вкусов, хотелось бы не испытывать мучения совести, что губим организм вредными консервантами и синтетической продукцией.

Второй тренд, который начал активно развиваться только в последние пару лет, – функциональное питание. Функциональное питание включает продукты и напитки с биоактивными компонентами для поддержания здоровья и благополучия [2]. Эти продукты доступны в разных формах,

от батончиков до напитков, и часто содержат заявления о преимуществах, превышающих базовые питательные свойства. Так, например, прекрасно знакомые нам йогурты с полезными кисломолочными бактериями в супермаркетах встречаются сейчас еще и с добавлением протеина или витаминов, что делает привычные нам продукты питания более полезными для организма.

На данный момент планируется создание функционального сидра, который уже будет являться уникальным продуктом, так как создается из 100 % натуральных ингредиентов. Но, помимо натуральности, упор исследований будет сконцентрирован на добавлении пищевой добавки – цеолита.

Цеолит – природный минерал, точнее, группа минералов. Шведский химик Аксель Кронстед впервые обнаружил цеолит в XVIII в., однако практическое применение этому минералу нашлось лишь два столетия спустя. Оказалось, что цеолит – природный сорбент. Цеолит для растений оказался крайне полезным: он улучшает и свойства удобрений, и благодаря ему посевы поглощают гораздо меньше вредных веществ из почвы, и сама почва восстанавливается. Даже после безграмотного применения удобрений цеолит служит природным реаниматором, возвращая почве плодородие и восстанавливая ее баланс. Но данный минерал влияет не только на растения, но и используется в составе кормов для животных, также имеет благоприятное влияние на состояние здоровья человека.

Цеолит способен оказывать следующее положительное влияние на организм человека: замедляет рост опухолей, способствует их капсулированию; быстрее заживают порезы, раны и ожоги; повышается эффективность лечения инфекционных заболеваний (например, туберкулеза); оказывает обволакивающее, противовоспалительное и ранозаживляющее действие при заболеваниях ЖКТ, останавливает диарею; снижает кислотность желудочного сока, устраняет изжогу; улучшает функции поджелудочной железы, снижает уровень сахара при диабете; укрепляет костную ткань: прием цеолита при остеопорозе повышает прочность костной ткани на 30 %; позволяет организму быстрее справиться с заболеваниями опорно-двигательного аппарата; ускоряет заживление ран и консолидацию переломов; помогает в борьбе с тяжелым ожирением и выпадением волос; помогает в борьбе с недугами щитовидной железы; восстанавливает кислотно-щелочной баланс; нормализует электролитный состав крови; насыщает организм макро- и микроэлементами [3].

Список источников

1. Что такое крафтовое пиво и почему растет его популярность // Сферамедиа. URL: <https://sfera.fm/articles/trendy/chto-takoe-kraftovoe-pivo-i-pochemu-rastet-ego-populyarnost> (дата обращения: 03.11.24).

2. Тенденции функционального питания на 2023 год // Glanbia Nutritionals. URL: <https://www.glanbianutritionals.com/ru/nutri-knowledge-center/insights/trends-functional-nutrition> (дата обращения: 03.11.24).

3. Что такое цеолит и зачем он нужен? // АМК-Химико. URL: <https://amk-himiko.ru/blog/что-такое-цеолит-и-зачем-он-нужен/> (дата обращения: 06.11.24).