**Организация производственного процесса по изготовлению безлактозной продукции «LAKTOZA NET**

Долбова Варвара, Ковалёва Валерия, Гордеева Кристина ,

***Руководитель: Ляхова Александра Валерьевна***

***Новосибирская область, Маслянинский район,***

***р.п. Маслянино, МБОУ СОШ №1, 8Б класс***

Дефицит лактазы, или лактазная недостаточность (мальабсорбция лактозы, гиполактазия) – это нарушение расщепления лактозы вследствие недостаточности лактазы слизистой оболочки тонкой кишки. В 2021 году было проведено обследование, в котором приняли участие 2000 человек – мужчины (59%) и женщины (41%) в возрасте от 20 до 45 лет. Результаты показали, что 48% обследованных россиян имеют склонность к непереносимости молочной продукции (лактазной недостаточности), но общая частота встречаемости дефицита лактазы в России – примерно 16%. Поэтому вопрос лактазной недостаточности так актуален на сегодняшний день. В следствие последних политических событий с Российского рынка ушел крупный финский производитель безлактозной продукции Valio доля его производства составляла 60 %.

Цель работы: разработка рецептуру безлактозной продукции в условиях школьной лаборатории. В этой связи были изучены следующие вопросы: изучение способов промышленной переработки лактозы; выявление людей с лактазной недостаточностью среди учащихся школы; проведение процедуры расщепления лактозы в условиях школьной лаборатории; разработка рецептуры безлактозной продукции; изучение ассортимента безлактозной продукции в торговых точках Маслянинского района Новосибирской области. Анализ литературных данных был произведён на базе школьной библиотеки, Маслянинской центральной библиотеке и посредством других интернет ресурсов. Исследования проводились с помощью анкетирования учащихся школы; мониторинга изучаемой продукции; анализа литературных источников.

По результату работы были сделаны следующие выводы:

1.Проведя мониторинг среди 50 учащихся нашей школы у двух мы выявили подтвержденную лактозную недостаточность;

2.Провели процедуру расщепления лактозы с помощью фермента лактазар в условиях школьной лаборатории;

3.Разработали и изготовили безлактозный творог и йогурт ниже средней стоимости рынка.

Деньги, которые мы зарабатываем идут на зарплату нашим рабочим, так как с большими объемами производства сложно справиться в одиночку. Также в настоящее время планируется масштабирование проекта. Спрос на нашу продукцию постепенно растёт, так как число людей, страдающих аллергией на лактозу увеличивается.

Мы планируем расширить ассортимент продукции, путём изучения новых рецептов. На данный момент объем производства вырос в течение года.

Нашим главным партнёром является ООО «Сибирская Нива», который нам оказывает материальную поддержку и закупает необходимую продукцию.