

# Российские студенты разработали десерт из морепродуктов

26.10.2022



Студенты Института пищевых производств Дальрыбвтуза, подведомственного вуза Росрыболовства, разработали новый десерт из рыбных продуктов – японский десерт моти с начинкой из морепродуктов под названием MoreMotti. Авторы продукта – студентки 3-го и 4 курсов Арина Шкредова, Полина Евтодиева и Ольга Веселова.

«Рецепт включает творожный сыр, рисовую муку, заменитель сахара эритрит, натуральные красители – спирулину и дикие ягоды, а также начинку из креветки или краба. По замыслу авторов разработки, десерт не только вкусен, но и полезен: морепродукты богаты легкоусвояемым белком, содержат микроэлементы и витамины Е, D», – говорится в сообщении объединенной пресс-службы Росрыболовства.

Творожный сыр и спирулина содержат большое количество незаменимых аминокислот, а также витамины группы В. Эритрит известен тем, что, в отличие от сахара, не содержит калорий.

Как ранее писал НДН.инфо, [эксперт назвал](#) приносящие вред любимые продукты россиян.

*Игорь Александров*