

ВИКОРИСТАННЯ АНТИОКСИДАНТІВ У ТЕХНОЛОГІЯХ М'ЯСНИХ ЗАМОРОЖЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

Бударіна А.І., Щербина С.О., гр. ТМ-79

Науковий керівник – канд. техн. наук, проф. **Янчева М.О.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

У сучасних економічних умовах дуже гостро стоїть проблема забезпечення випуску якісних продуктів харчування промислового виготовлення, у тому числі м'ясних. Споживачі в своїх очікуваннях сьогодні стали вимогливішими і відповідно змінився сучасний ринок товарів масового попиту.

Хоча заморожування суттєво уповільнює псування харчових продуктів, багато фізичних та біохімічних реакцій в заморожених продуктах продовжують протікати, хоча і з меншою інтенсивністю. Найважливішим технологічним завданням є мінімізація небажаних змін, регулювання технологічних властивостей м'ясної сировини, стабілізація органолептичних, фізико-хімічних і мікробіологічних показників.

Процеси, що відбуваються при зберіганні м'ясних заморожених напівфабрикатів, супроводжуються накопиченням продуктів розпаду білків і ліпідів та призводять до зниження харчової цінності і погіршення органолептичних властивостей продукції. Саме накопичення продуктів окислення ліпідів обмежує терміни зберігання та негативно впливає на безпеку заморожених продуктів.

Вченими досліджено комплекс показників, що підтверджують вплив природних та штучних речовин з антиоксидантними властивостями на стабілізацію ліпідів м'ясних заморожених напівфабрикатів і підвищення їх біологічної цінності. Відомі дослідження щодо антиоксидантної дії дигідрокверцетину, деяких стартових культур, бульб топінамбуру, аскорбінової та лимонної кислот, СО₂-екстрактів з рослинної сировини (шавлія, розмарин, ромашка, калина, зелений чай, шипшина, горобина, обліпіха), сухих водорозчинних екстрактів (розторопші, яблуні лісової, журавлини, винограду, шавлії), композицій на основі шавлієвого масла і ефірних олій чебрецю, лаванди, м'яти, фенхелю та часнику.

Пошук ефективних біопрепаратів природного походження, що володіють біологічною і антиоксидантною активністю у відношенні окислювальних процесів в ліпідах заморожених м'ясних продуктів тривалого зберігання є важливим виробничим та соціальним завданням.