

ВИВЧЕННЯ АНТИОКСИДАНТНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ВОДНО-СПИРТОВИХ РОЗЧИНІВ РАЙОНОВАНИХ РОСЛИН

Полная В.І., гр. ТМ-79, Олейников І.І., гр. ТМ-78М
Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Большакова В.А.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

В даний час велика увага приділяється розробці функціональних продуктів харчування з використанням лікарської рослинної сировини. Особливий інтерес представляє здатність рослин проявляти антиокислювальні властивості завдяки вмісту у своєму складі біоантиоксидантів: вітамінів, біофлавоноїдів, дубильних речовин, органічних кислот і ін. Актуальним завданням є використання природних антиоксидантів для захисту харчових жирів від початку процесів перекисного окислення. Результатом окислення жирів може бути утворення токсичних речовин, споживання яких може викликати ряд патологічних станів організму. У зв'язку з цим проблема важлива не тільки для збільшення термінів зберігання продуктів харчування, але й з патогенетичної точки зору. Таким чином пошук нових джерел антиоксидантів природного походження з рослинної сировини місцевої флори, їх виділення і використання в технології харчових продуктів в якості технологічної і функціональної добавки є актуальним завданням.

На базі кафедри технології м'яса ХДУХТ було проведено комплекс експериментів по залученню в технологічний процес виробництва сирокопчених ковбас водно-спиртових розчинів районованої рослинної сировини. Об'єктами дослідження були настої шипшини, листя волоського горіха та чебрецю. Антиоксидантну активність екстрактів визначали за стандартною методикою – за реакцією окислення яловичого жиру у їх присутності у процесі зберігання (за перекисним числом). На підставі проведених експериментів визначили, що водно-спиртові розчини володіють високою антиоксидантною активністю. Результати експериментів наведені у таблиці 1.

Таблиця 1 – Антиоксидантна активність досліджуваних екстрактів рослин

| № | Екстракт | Антиоксидантна активність, ммоль/кг |
|---|-------------------------|--|
| 1 | Шипшини | 4,8 |
| 2 | Листя волоського горіху | 4,7 |
| 3 | Чебрецю | 5,1 |

Отже, використання водно-спиртових настоїв із шипшини, листя волоського горіха, чебрецю і їх композицій (у порівнянні з коньяком) в технології сирокопчених ковбас дозволяє істотно інпбувати швидкість окислення ліпідів і таким чином збільшити тривалість зберігання готової продукції.