

ХАРЧОВІ КИСЛОТИ У ПРОДОВОЛЬЧІЙ СИРОВИНІ ТА ГОТОВІЙ ПРОДУКЦІЇ: РОЛЬ, ВЛАСТИВОСТІ, МЕТОДИ ВИЗНАЧЕННЯ

Козлов М.О., гр. ТТ-22

Науковий керівник – ст. викл. **Гурікова І.М.**
Харківський державний університет харчовання та торгівлі

Харчові кислоти у складі продовольчої сировини та продуктів значно впливають на їх якість. Метою представленої доповіді є визначення ролі харчових кислот у складі продовольчої сировини і готової продукції, характеристика властивостей найбільш розповсюджених харчових кислот та огляд методів їх визначення.

Харчові кислоти можуть бути присутніми у складі продовольчої сировини і готової продукції, а можуть додаватися навмисно в ході технологічного процесу. В останньому випадку харчові кислоти вважаються харчовими добавками. У складі комплексу смакоароматичних речовин вони беруть участь у формуванні смаку й аромату – якостей, які разом з запахом і зовнішнім виглядом впливають на вибір споживачем певного продукту. Зміни смакоароматичних властивостей досить часто виявляються ознаками початку псування харчового продукту, наявності у його складі сторонніх речовин. Харчові кислоти впливають і на показники якості харчового продукту, що формуються під час технологічного процесу – колоїдну, хімічну і мікробіологічну стабільність.

У рослинних продуктах більш часто зустрічаються органічні кислоти – лимонна, яблучна, молочна, щавлева, винна, пірвіноградна тощо. У тваринних продуктах – молочна, фосфорна та ін. Майже усі харчові кислоти є слабкими у водних розчинах, більшість з них є багатоосновними, тому їх водні розчини мають ще й буферні властивості. В якості харчових добавок часто використовуються оцтова, молочна, лимонна, яблучна, винна, бурштинова, фосфорна кислоти та їх солі.

Найбільш поширеними для визначення вмісту харчових кислот у складі харчової сировини і готової продукції є класичні методи хімічного аналізу (титриметричні, гравіметричні), інструментальні методи (електрохімічні, оптичні), біологічні методи (ферментативні), а також сучасні гібридні методи (хроматографічні). Потрібними, на наш погляд, є розробка експресних методів аналізу, використання яких дасть можливість одержати інформацію не лише про кількісний вміст, а й про співвідношення різних кислот у складі харчової сировини та готової продукції.