

## ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ПОЛІФЕНОЛЬНИХ СПОЛУК ДЛЯ ПОДОВЖЕННЯ ТЕРМІНІВ ЗБЕРІГАННЯ ОХОЛОДЖЕНОЇ РИБИ

**Князев Є.І., гр. 181-ДХ-13м,  
Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна,  
Кравцова А.М., гр. ХБ- 37  
Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна,  
м. Харків, Україна**

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **В.В. Євлаш**,  
канд. с.-г. наук, доц. **Л.В. Газзаві-Рогозіна**  
**Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна**

Продукція рибної промисловості – це продукція з високим вмістом води та поживних речовин. Але ця продукція швидко псується під час зберігання через окислення, ендогенні ферменти та бактерії. Тому з моменту вилову до остаточної обробки риба повинна перебувати в умовах, що гальмують розвиток автолітичних та бактеріальних процесів. Існує багато способів та шляхів подовження терміну зберігання свіже виловленої риби. Додавання харчових консервантів – це найбільш прямий та ефективний метод. Однак дослідження показали, що деякі синтетичні хімічні речовини мають певну небезпеку, ризики пов'язані з можливістю викликати рак, тератогенез чи мутагенність. В наш час фітохімічні речовини пропагуються як безпечні, екологічні, біологічні консерванти. Серед них, поліфеноли мають антибіозну, антиоксидантну та інгібуючу дію.

Для дослідження був обраний короп дзеркальний (*Cyprinus carpio*), вирощений у природних водоймах Харківської області. Для експерименту відбирали свіжих коропів середньою масою 500 г. Експеримент проводився в два етапи. Дослідження стану коропів дзеркальних починалось через декілька годин після вилову та транспортування. Попередньо коропів очищували від луски та потрошили, укладали на керамічні піддони та обробляли розчинами кварцетинів різної концентрації і розміщували у побутовому холодильнику де і зберігали впродовж 6 діб (на першому етапі дослідження) та 9 діб (на другому етапі дослідження) за температури +4...6°C. Кожен 3 доби зберігання проводили оцінку мікробіологічного стану риби показниками: КМАФАМ та мазком-відбитком.

В ході експерименту встановлено, що поліфеноли значною мірою пригнічують розвиток мікроорганізмів і тим самим сприяють подовженню термінів зберігання охолодженої риби.