

Ministry of Education and Science of Ukraine

National University of Food Technologies

86

**International scientific conference
of young scientist and students**

**"Youth scientific achievements
to the 21st century nutrition
problem solution"**

April 2–3, 2020

Part 1

Kyiv, NUFT, 2020

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

86

**Міжнародна наукова
конференція молодих учених,
аспірантів і студентів**

**"Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем
харчування людства у ХХІ
столітті"**

2–3 квітня 2020 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2020

7. Удосконалення рецептури м'ясних хлібів з використання природніх антиоксидантів

Артем Холод, Євген Дзига, Інна Артюх, Василь Пасічний

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. М'ясо та м'ясні продукти чутливі до окиснення ліпідів, що може спричинити погіршення їхніх сенсорних властивостей через виникнення з'єднань, які спричиняють прогірклий смак і запах. Окиснення також може впливати на харчову цінність продуктів харчування через втрату вітамінів та незамінних ненасичених жирних кислот.

Матеріали і методи. Метою є вдосконалення рецептур м'ясних хлібів шляхом використання натуральних антиоксидантів.

Результати. Головна функція, яку виконують антиоксиданти – це ліквідація відмерлих клітин, вірусів і бактерій в організмі. Саме антиоксиданти захищають кожну клітинку нашого організму від старіння.

Екстракти, отримані з рослинної сировини, такої як фрукти, овочі, трави, спеції та їхні компоненти, є хорошим джерелом натуральних антиоксидантів [1]. Зокрема, фенольні сполуки, що є важливою частиною натуральних антиоксидантів, привертають увагу через надзвичайну активність блокування вільних радикалів. Рослинні екстракти багаті на фенольні сполуки, мають позитивний вплив на пригнічення окиснення ліпідів. Науковцями проведені дослідження антиоксидантного потенціалу багатьох фруктів (сливи, гранату, журавлини) у продуктах із м'яса та птиці. Для журавлини характерною є специфічна антимікробна активність відносно численних груп патогенних бактерій, що може пояснити їхню суттєву роль у попередженні таких інфекційних хвороб, як розлад сечовивідних шляхів, виразка шлунку та рак.

Антимікробна активність журавлини пов'язана з високим умістом фенольних сполук, включаючи низькомолекулярні фенольні кислоти, конденсовані таніни, проантиціаниди й флавоноїди, такі як антоціани у великій кількості та флавоноли

Гранат є важливим джерелом біоактивних компонентів і використовується в народній медицині окремих країн протягом століть. У шкірці гранату наявні таніни, антиціаниди й флавоноїди. Інтерес до антиокисних властивостей гранату з'явився нещодавно, тому на сьогодні мало досліджень щодо використання гранату в м'ясному виробництві і його потенціальної користі для здоров'я.

Висновки. В ході проведення літературного огляду дії антиоксидантів на продукти харчування планується розробити рецептуру м'ясного хліба з додаванням екстракту гранату. Перспективним є поєднання природних антиоксидантів рослинного походження, що мають фарбувальну здатність, що дозволить ефективно використовувати ці компоненти в складі м'ясних та м'ясомістких продуктів.

Література.

1. Ukrainets, A., Pasichniy, V., Zheludenko, Y., & Zadkova, S. (2016). Oleoresins effect on cooked poultry sausages microbiological stability. *Ukrainian food journal*, (5, Issue 1), 124-135.
2. Bozhko, N., Tischenko, V., Pasichnyi, V., Marynin, A., & Polumbryk, M. (2017). Analysis of the influence of rosemary and grape seed extracts on oxidation the lipids of peking duck meat. *Восточно-Европейский журнал передовых технологий*, (4 (11)), 4-9.