

11. КОРИГУВАННЯ МІКРОБІОЛОГІЧНОЇ СТАБІЛЬНОСТІ ФАРШІВ З ВИКОРИСТАННЯМ ЕКСТРАКТУ ВИНОГРАДНИХ КІСТОЧОК

Н.М. Валюх, Н.В. Божко

Сумський національний аграрний університет, м. Суми

В.М. Пасічний

Національний університет харчових технологій

Контроль безпеки харчових продуктів є невід'ємною частиною любого виробництва. На сьогоднішній день є багато засобів, здебільшого синтетичного походження, що використовуються для запобігання мікробіологічного псування харчової продукції. Наразі постає питання пошуку і використання альтернативних речовин натурального походження із дотриманням високої ефективності процесу.

Метою нашого дослідження було вивчити вплив екстракту з насіння виноградних кісточок на мікробіологічні показники фаршу з м'яса птиці.

Як дослідні зразки використовували фарш з м'яса водоплаваючої птиці, а саме качки пекінської, яка найбільш розповсюджена в аграрних господарствах України. До дослідних зразків фаршу додавали вище вказаний препарат в трьох різних концентраціях: 0,01 %, 0,02 %, 0,03 % до маси сировини, контролем слугував зразок фаршу без додавання препаратів. Зберігали модельні зразки при температурі мінус 18°C упродовж 90 діб. Контрольованим показником була кількість мезофільних аеробних та факультативних анаеробних мікроорганізмів (КМАФАнМ).

Згідно з санітарними нормами, показник не повинен перевищувати 1×10^3 КУО в 1 г. З рис. 1 видно, що крім контрольного в усіх зразках цей показник був практично в нормі. Найбільше значення КМАФАнМ спостерігається в контрольному зразку, а найменше — зразок із додаванням екстракту з насіння виноградних кісточок в концентрації 0,01 %, кількість зазначених мікроорганізмів у ньому становила $0,48 \times 10^3$ КУО в 1 г, що в 20 разів менша за контроль — $9,2 \times 10^3$ КУО в 1 г. Слід зазначити, що в усіх зразках з екстракту з насіння виноградних кісточок цей показник був менший і в середньому становив $0,95 \times 10^3$ КУО в 1 г.

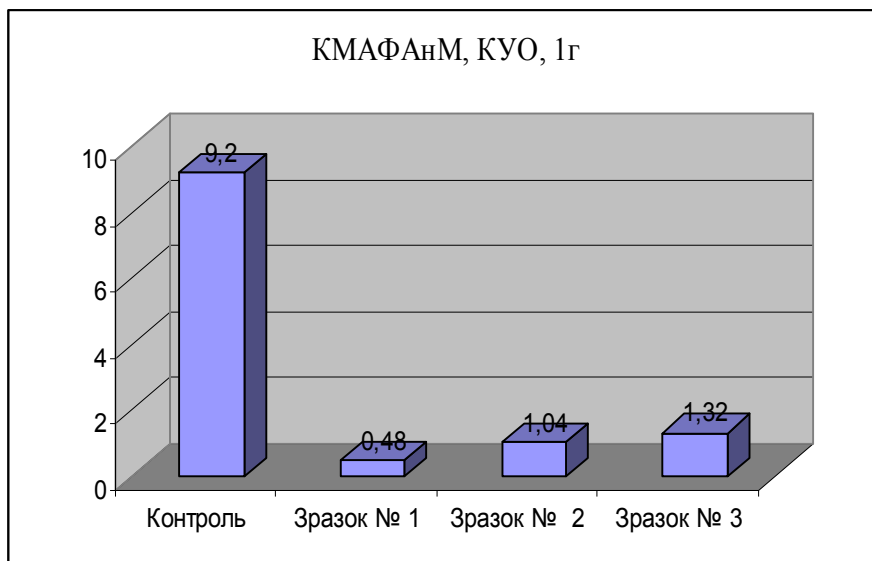


Рисунок 1 - Вплив біофлавоноїдів екстракту з насіння виноградних кісточок на мікробіологічне обмінення фаршу з м'яса качки

Також були проведені дослідження на БГКП. В ході досліджень бактерій групи кишкової палички виявлено не було.

Отже, використання біофлавоноїдів природного походження сприяє гальмуванню мікробіологічних процесів у фарші з м'яса качки, і екстракт з насіння виноградних кісточок може бути запроваджений у виробництві емульгованих м'ясних продуктів, зокрема, у виробництві заморожених січених напівфабрикатів.