

11. Актуальність композицій з натуральних барвників для м'ясомістких виробів

Михавко Тамара, Василь Пасічний

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. В даний час харчова промисловість шукає альтернативи синтетичним добавкам в оброблених харчових продуктах, тому дослідження з вивчення нових джерел сполук з високою біологічною активністю варті уваги і стають все більш поширеними. Існує багато різних видів овочів, які містять біоактивні сполуки.

У м'ясній промисловості також використовуються барвники, антиоксиданти та речовини, що сприяють підвищенню якості їх текстури [1, 2, 3, 4].

Натуральні барвники використовуються дуже давно без проведення будь-яких досліджень, в тому числі токсикологічних. У той же час, безпеку багатьох натуральних барвників, здебільшого, не викликає сумнівів, оскільки адаптація людського організму до природних харчових компонентів відбувалася по ходу еволюції, але всеж потребує встановлення допустимого обсягу використання.

Методи та матеріали. Об'єктом дослідження виступає харчова композиція яка складається з суміші екстракту перців та цитрусових з можливістю визначення часткової заміни використання синтетичних антиоксидантів та консервантів, таких як: (приховані) нітриту та нітрата, лактат натрію, діацетат натрію, вітамін С та його солі. зберегти оригінальний колір продукту природним шляхом та продовжити термін зберігання.

Результати досліджень. Харчова добавка являє собою блідо – оранжевий колір, запах – легкий цитрусовий, рН розчину (1:10) знаходиться в діапазоні 4,0 – 6,0. Володіє такими властивостями: як збереження натурального червоно – рожевого забарвлення м'ясного виробу; зберігає органолептичні властивості подовжує термін зберігання; усуває прогірклість; підвищує якість продукту; підвищує безпечність продуктів, зокрема захищає від таких патогенних мікроорганізмів: *Listeria* spp, *Listeria monocytogenes*, *E.Coli* H157 и *Clostridium* spp.

Висновок. При дослідженні композиту на вплив таких чинників, як температури та впливу буферних розчинів на зміну рН. Визначено, що колір розчину барвника є стабільним при високотемпературному обробленні.

За результатами внесення різної концентрації буферних розчинів (NaOH та HCl) помітили, що відхилення є зовсім не значними. Тому в подальшому будуть проведені дослідження на вплив композиту на модельні м'ясні зразки.

Література

1. Ukrainets, A. I., Pasichniy, V. M., & Zheludenko, Y. V. (2016). Antioxidant plant extracts in the meat processing industry. *Biotechnologia Acta*, 9(2).
2. Bozhko, N. V., Tischenko, V. I., & Pasichniy, V. M. (2017). Екстракт журавлини в технології варених ковбас з м'ясом водоплавної птиці. *Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies*, 19(75), 106-109.
3. Пасічний В.М., Михавко Т.Р. Використання натуральних барвників в технології м'ясомістких продуктів. *The IX International Science Conference «Trends of development modern science and practice», November 16 – 19, 2021, Stockholm, Sweden.* 570 - 573.
4. Пасичный, В. Н., & Сабадаш, П. Н. (2007). Пищевые добавки в производстве продуктов питания. *Продукты и ингредиенты*, 4, 27-29.