

ПІДВИЩЕННЯ ПОКАЗНИКІВ БЕЗПЕКИ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ

Никоненко К.С., Белінська А.П., Овсяннікова Т.О.

Національний технічний університет

«Харківський політехнічний інститут», м. Харків

Ковбаса продається в кожному продуктовому магазині без винятку, і вже так щільно увійшла до життя сучасної людини, що стала одним з постійних продуктів. Ковбаса – це м'ясний фарш, змішаний зі спеціями, сіллю і шпиком, спресований у кишці і підданий термічній обробці. Такий класичний рецепт ковбаси з початку її існування. Поява ковбаси надала виробникам м'ясної продукції безліч можливостей: новий смак, тривале зберігання, швидку м'ясну їжу. Ковбаса є надзвичайно популярною і залишається одним з постійних продуктів в раціоні сучасної людини.

На цей час у виробництві ковбасних виробів використовується ряд компонентів, які є некорисними і навіть шкідливими для організму людини, одним з таких компонентів є нітрит натрію. Дійсно, нітрит запобігає розвитку бактерії *Clostridium botulinum* та надає приємний рожевий колір ковбасним виробам, однак у промислово переробленому м'ясі нітрит натрію часто переходить в нітрозаміни, які є відомими канцерогенами [1].

Метою наших досліджень є пошук безпечних харчових добавок для ковбасних виробів, що мають біологічну активність і є корисними для організму людини.

Одна з наших пропозицій полягає у зменшенні вмісту нітриту натрію в ковбасних виробках з 50-100 мг на кг м'яса до 10-20 мг. Це досягається за рахунок введення у ковбасні вироби аскорбінової кислоти, яка підвищує ефективність використання нітритів та природного барвника бетаніну (E162, буряковий червоний). Цей барвник отримують з соку буряка за допомогою екстракції, тому він є повністю безпечним і під час термообробки не втрачає червоного насиченого кольору. Завдяки цьому технологія приготування ковбасних виробів повністю дотримується [2].

Ковбасні вироби з мінімізованим вмістом нітриту натрію та бетаніном не шкодять здоров'ю, а навпаки, підуть тільки на користь. Тому, що активна речовина бетанін приймає участь в утворенні холіну в організмі людини, який в свою чергу регулює роботу печінки. Також бетанін позитивно впливає на серцево-судинну систему, знижуючи ризик інфарктів. Таку ковбасну продукцію можна рекомендувати вживати спортсменам, дітям, вагітним жінкам та людям похилого віку.

Література:

1. Нечаев А.П. Пищевые добавки / А.П. Нечаев, А.А. Кочеткова, А.Н. Зайцев. – М.: Колосс-Пресс, 2002. – 256 с.
2. Голубев В.Н., Чичева-Филатова Л.В., Шленская Т.В. Пищевые и биологические активные добавки / В.Н. Голубев. – Москва: Академия, 2003. – 208 с.