

ПРОТИВОПЛЕСНЕВЫЕ ДОБАВКИ В МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Бурмистрова А.А., студентка 4 курса факультета агротехнологий,
земельных ресурсов и пищевых производств
Научный руководитель – Губанова Н. В., кандидат
сельскохозяйственных наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

***Ключевые слова:** мясоперерабатывающее предприятие, плесневой налет, пищевая добавка, антибиотики, санкционная политика, хранение, транспортировка, ароматические свойства.*

Данная статья знакомит читателя с применением мясоперерабатывающих предприятий отечественных противоплесневых добавок в условиях санкционной политики.

Введение. Каждое мясоперерабатывающее предприятие сталкивается с появлением плесневого налета на поверхности мясной продукции на стадиях приемки, переработки, хранения и реализации. [4,5,6,7,8] Продукт с плесневым налетом теряет товарный вид, приобретает неприятный запах, что в последствии влияет на реализацию всей партии продукции. Для недопущения подобных случаев, российские производители использовали импортные пищевые добавки [1,3], в состав которых входили токсичные химические элементы, либо антибиотики. Использование антибиотиков в большинстве стран запрещено органами здравоохранения. Применение таких добавок приводило к увеличению стоимости реализуемой продукции.

Цель работы является изучение факторов влияющих противоплесневую и антимикробную защиту поверхности колбасных изделий.

Результаты исследований. В связи с санкционной политикой Евросоюза, наши производители вынуждены были отказаться от использования импортных добавок. В свою очередь, российский

агропромышленный комплекс взял курс на импортозамещение – производство отечественных противогрибковых добавок. Многие потребители с опаской относятся к продукции, содержащей в составе добавки с индексом «Е», поэтому производители часто используют маркировку «эко» или «био».

Чтобы помочь производителям не зависеть от импорта, российская научно-производственная компания «Микобор» организовала выпуск отечественных пищевых добавок нового поколения – «Деласепт» и «Микосепт», которые предназначены для сохранения качества колбасных и мясных изделий. Эти добавки не имеют ограничений в применении, так как имеют сбалансированный натуральный комплекс пищевых ингредиентов, в соответствии с ТР ТС 029/2011 [2].

Пищевая добавка «Деласепт» используется при производстве натуральных, белковых, вязких, вязко-армированных колбасных оболочек. Добавка обеспечивает противогрибковую и антимикробную защиту поверхности колбасных изделий, модифицирует оболочку, улучшая ее прочность. На подавление культур, предназначенных для созревания сырокопченых и сыровяленых колбас добавка не влияет [3].

Для предотвращения порчи вареных колбас, сосисок, шпикачек в белковых оболочках позволит пищевая добавка «Микосепт». Более того, раствор «Микосепт» влияет на ароматические свойства продукта, что позволяет сохранить аромат вареных колбасных изделий при длительной транспортировке или хранении [3].

Заключение. Таким образом, можно сделать вывод, что грамотное использование натуральных противогрибковых пищевых добавок в производстве мясопродуктов – для сохранения качества колбасных и мясных изделий – залог успешных продаж.

Библиографический список:

1. Сделано у нас [Электронный ресурс]: портал. – Электрон. дан. – М., 2023. – Режим доступа: <https://sdelanounas.ru/blogs/145835/>
2. Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» №ТР ТС 029/2012 : сайт Электронный фонд

правовых и нормативно-технических документов. – 2023 [Электронный ресурс]: Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/902359401>

3. Микобор. [Электронный ресурс]: портал. -Электрон. дан. – М., 2020. – Режимдоступа:<https://sfera.fm/companies/materialy-i-komplektuyushchie/izgotovlenie-ingredientov-i-pishchevykh-dobavok/mikobor>

4. Губанова Н.В., Хайсанов Д.П. Минеральный состав и экологическая чистота мяса свиней, при использовании в их рационах алюмосиликатной адсорбирующей добавки / Н.В. Губанова, Д.П. Хайсанов // Материалы IX Международной научно-практической конференции «Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения», 2018. С. 338-342.

5. Молофеева Т.Д. Практические аспекты использования каррагинана и растительных белковых добавок в технологии мясных продуктов/ Т.Д. Молофеева, Н.В. Губанова//Материалы X Международной научно-практической конференции «Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения», том 3. Ульяновск, 2019.

6. Салманова М.Д., Губанова Н.В. Эффективность использования пищевых функциональных добавок в технологии рубленых полуфабрикатов / М.Д. Салманова М.Д., Н.В. Губанова // Материалы VIII международной научно-практической конференции «Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения», 2017. С. 46-50.

7. Губанова Н.В., Хайсанов Д.П. Влияние алюмосиликатов на минеральный профиль крови молодняка свиней / Н.В. Губанова, Д.П. Хайсанов //Материалы V Международной научно-практической конференции «Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения» Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия, 2013. С. 167-172.

8. Губанова Н.В., Хайсанов Д.П. Влияние природных минералов на воспроизводительные показатели свиноматок / Н.В. Губанова, Д.П. Хайсанов //

Материалы Международной научно-практической конференции «Фундаментальные и прикладные проблемы повышения продуктивности животных и конкурентоспособности продукции

ANTI-MOULD ADDITIVES IN THE MEAT INDUSTRY

Burmistrova A.A.

***Keywords:** meat processing plant, mold plaque, food additive, antibiotics, sanctions policy, mykobar, delacept, mycosept, storage, transportation, aromatic properties.*

This article introduces the reader to the use of domestic anti-mold additives by meat processing enterprises in the context of the sanctions policy.