

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК В МЯСНОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

Пулячкин Е.С., студент 3 курса факультета агротехнологий,
земельных ресурсов и пищевых производств

Научный руководитель - Губанова Н.В., кандидат с.-х. наук,
доцент

ФГБУ ВО Ульяновский ГАУ

***Ключевые слова:** пищевые добавки, консерванты, хранение, ароматизаторы, мясо, изготовление, продукт, компонент.*

Данная статья посвящена изучению влияния пищевых добавок, использованных при производстве продукции животноводства, на их свойства.

Введение. Мясо и мясные продукты являются скоропортящимися продуктами питания и для продления срока хранения на предприятиях мясной промышленности используются различные пищевые добавок, антибиотики и консерванты [5,6,7,8,9,10].

Цель работы используя литературные источники, рассмотрим, что такое использование пищевых добавок в мясном производстве

Попадение агентов порчи может произойти при посоле мясного сырья, приготовлении фарша, они могут находиться в колбасных оболочках. Для борьбы с этими пороками используют антибиотики и консерванты. [1,2,3,4].

Антибиотики – биологически активные вещества, вырабатываемые в процессе жизнедеятельности микроорганизмами, растениями и животными, обладающие в минимальных количествах губительно действовать на микроорганизмы. Антибиотики в правильных дозах имеют избирательную токсичность против бактерий, не повреждающую при этом клетки животных и человека.

Согласно исследованиям Н.М. Кузнецовой, при применении антибиотиков на животных путём инъекций и внутрь, они позволяют следующее: антимикробный эффект, способствуют расширению

спектра действия консервантов, увеличение холодильного хранения мяса.[1]

Консерванты – пищевые добавки, предназначенные для продления (увеличения) сроков годности пищевой продукции путём защиты от микробной порчи и роста патогенных организмов.

Чаще всего в приготовлении мясной продукции используют такие консерванты как: бензойная(E210), дегидрацетовая(E265) кислоты и их соли (E211, E212, E266). Они разрешены для поверхностной обработки мясных изделий, колбас и оболочек. Преимущества: бензойная кислота оказывает сильное бактерицидное действие на дрожжи и другие микроорганизмы, блокируют ферменты, замедляют обмен веществ в одноклеточных организмах. Дегидрацетовая кислота и её соли эффективны против плесени и дрожжей, обладают более высокой противоплесневой активностью, чем сорбиновая кислота.

Усилители вкуса. Главное их назначение сделать продукт ещё вкуснее и ароматнее. Для улучшения запаха и вкуса используют четыре вида добавок – усилители вкуса и ароматазаторы, регуляторы кислотности и вкусовые вещества. Свежее мясо обладает ярко выраженным ароматом и вкусом, поскольку в нем содержится большое количество нуклеотидов. Данные вещества усиливают вкусовые восприятия, стимулируя окончания вкусовых рецепторов. При переработке и хранении количество нуклеотидов снижается, поэтому их получают искусственным путём. Например, глутамат натрия.

Заключение. В наше время пищевые добавки используются повсеместно и на всех этапах производства мясной продукции. Таким образом, изучив в характеристики пищевых добавок на качество мясной продукции можно судить, что они несомненно хорошо влияют на качество готовой продукции. Пищевые добавки помогают в хранении мяса, тем самым экономя материальные затраты на производство готовой продукции. Они делают готовые изделия более вкусным для потребителя, тем самым увеличивая спрос.

Библиографический список:

1. Афанасьев, И. В. Факторы, влияющие на качество механически сепарированного мяса птицы / И. В. Афанасьев // В мире научных

открытий: Материалы II Международной студенческой научной конференции Ульяновск. Том I. – Ульяновск, 2018. – С. 257-258.

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

3. Молофеева, Т. Д. Практические аспекты использования каррагинана и растительных белковых добавок в технологии мясных продуктов / Т. Д. Молофеева, Н. В. Губанова // Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения : Материалы Национальной научно-практической конференции. Том I. – Ульяновск: 2019. – С. 140-144.

4. Резванов, А. С. Использование пищевых добавок при производстве мясных продуктов / А. С. Резванов // В мире научных открытий : материалы V Всероссийской студенческой научной конференции (с международным участием).Ульяновск.2016. – С. 132-134.

5. Губанова, Н. В. Минеральный состав и экологическая чистота мяса свиней, при использовании в их рационах алюмосиликатной адсорбирующей добавки / Н. В. Губанова, Д. П. Хайсанов // Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения : Материалы IX Международной научно-практической конференции. Часть 1. 2018. – С. 338-342.

6. Educational technology as one of the terms for enhancing public speaking skills / Т. Ivanova, N. Gubanova, I. Shakirova, F. Masitoh // Universidad y Sociedad. – 2020. – Vol. 12, No. 2. – P. 154-159.

7. Губанова, Н. В. Влияние комбинированного мясного сырья с овощными добавками на качество функциональных мясных полуфабрикатов / Н. В. Губанова // Аграрная наука и образование на современном этапе развития : Материалы XIII Международной научно-практической конференции. Ульяновск. 2023. – С. 202-209.

8. Губанова, Н. В. Новый подход к вакуумированию мясопродуктов / Н. В. Губанова, А. А. Бурмистрова // Актуальные проблемы ветеринарии и интенсивного животноводства : Сборник

трудов международной научно-практической конференции, Часть 3. – Брянск, 2023. – С. 49-53.

9. Губанова, Н. В. Изменение показателей мясной продуктивности молодняка свиней под действием природных минеральных добавок / Н. В. Губанова // Инновации в отрасли животноводства и ветеринарии: Международная научно-практическая конференция. Часть 1. – Брянск: 2021. – С. 88-94.

USE OF FOOD ADDITIVES IN MEAT PRODUCTION

Pulyachkin E.S.

Scientific supervisor - Gubanova N. V.

FSBEI HE Ulyanovsk SAU

Key words: *food additives, preservatives, storage, flavorings, meat, manufacturing, product, component.*

This article is devoted to the study of the influence of food additives used in the production of livestock products on their properties.