

ВИКОРИСТАННЯ КОНСЕРВАНТІВ У ТЕХНОЛОГІЇ МАЙОНЕЗІВ

Падалка Т.В., Бахмач В.О.

Національний університет харчових технологій, м. Київ

В роботі розглянуті питання використання харчових кислот в якості консервантів у технології майонезів. Згідно вимог діючого ДСТУ встановлюються терміни зберігання майонезу в залежності від вмісту жиру та умов зберігання. Проте реальні умови зберігання вносять суттєві корективи у нормативні строки. Отже актуальним є завдання – збільшення термінів зберігання майонезів і збереження їх смаку незмінним протягом зберігання.

Традиційними консервантами для майонезів є сорбат калію і бензоат натрію. При використанні бензоата натрію необхідно, щоб рН продукту, що консервують, був нижче, ніж 4,5, оскільки при цій умові бензоат натрію перетворюється у вільну кислоту. Консервуюча дія бензойної кислоти заснована на інгібуванні нею каталази і пероксидази, в результаті чого в клітинах накопичується перекис водню, що сприяє пригніченню активності окисно-відновних ферментів. В невеликих концентраціях бензойна кислота гальмує розвиток анаеробних мікроорганізмів, а при високих – пліснявих грибів і дріжджів. Але бензойна кислота та її солі впливають на органолептичні властивості продукту, тому бажано вносити в продукт мінімальні кількості цих речовин.

Сорбат калію являє собою білий порошок або гранули, добре розчинні у воді. Сорбінова кислота та її солі мають близьку антимікробну активність. Проявляють в першу чергу фунгістатичну дію, подавляючи розвиток дріжджів і пліснявих грибів.

В якості консервуючих речовин крім оцтової кислоти, яка передбачена рецептурою, можливе використання таких органічних кислот, як лимонна, аскорбінова, молочна та їх солей. Визначальними є такі важливі функції органічних кислот, як надання смаку, регулювання рН і корекція буферності, пригнічення росту мікроорганізмів. При одночасному використанні цих двох кислот спостерігається ефект синергізму. Антимікробна дія консервантів збільшується при введенні аскорбінової кислоти.

Насьогодні споживач негативно відноситься до використання в технології консервантів. Для наближення продукту до статусу більш натурального нами розглянуті можливість використання харчових кислот та їх сумішей у технології майонезів.