

АКТУАЛЬНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ ХАРЧОВИХ ДОБАВОК, НІТРИТІВ У М'ЯСОПЕРЕРОБНІЙ ПРОМИСЛОВOSTІ

Рум'янцев О.О.

*Національний технічний університет
«Харківський політехнічний інститут», м. Харків*

Органолептичні властивості ковбасних виробів, зокрема колір, має велике значення для споживача. Адже це не тільки якість та свіжість продукції, а ще й необхідна ознака її впізнаваності. У м'ясопереробному виробництві домінуюча роль, як харчовій добавці, належить фіксатору кольору - нітриту натрію (E250), який вступає в реакцію з білками м'яса [1].

Нітрит натрію є поліфункціональною харчовою добавкою: надає нативного червоного кольору м'ясній продукції за рахунок свого відновлення до окису азоту та утворенням нітрозоміоглобіну; запобігає утворенню в продуктах токсинів, викликаних анаеробною бактерією *Clostridium botulinum* та є антиокислювачем [1].

Велика кількість досліджень стосовно канцерогенної дії нітритів (утворення нітрозамінів) не виявила токсичного впливу нітриту на організм людини навіть при застосуванні його у кількості 0,025% [2].

На даний час є оптимальним та доцільним для технологічного процесу виробництва ковбасних виробів зниження дозування нітриту натрію при виробництві варених ковбас до 5 г на 100 кг за одночасного додавання оптимізованої кількості (25 г на 100 кг) бактеріального препарату на основі нітритредукуючого штаму *S. Carnosus ssp. utilis* без погіршення колірних характеристик готових виробів та без ризиків псування готової продукції [3]. Застосування бактеріального препарату позитивно впливає на формування комплексу необхідних колірних характеристик готового продукту, інтенсифікує утворення нітрозопігментів, підвищує стабільність кольору під час зберігання продукту і знижує ризик потрапляння надлишкової кількості нітриту натрію до організму людини [3].

Саме через багатofункціональність та ефективність нітриту натрію при застосуванні у м'ясопереробній промисловості практично повністю виключається можливість знаходження альтернативи даної харчової добавки. Адже виключення або обмеження використання нітрита (вибірковість) у технологіях виготовлення м'ясопродуктів, обумовлюючих його використання, здатне призвести до ризиків виникнення мікробної контамінації готової продукції

Література:

1. Пасальський Б.К. Хімія харчових продуктів: Навч. пос. // К.: Держ.торг.-екон.ун-т, 2000. – 196 с.
2. Nathan S. Bryan, John W. Calvert Dietary nitrite supplementation protects against myocardial ischemia-reperfusion injury // Proc Natl Acad Sci USA. – 2007. – № 104. – P. 19144–19149.
3. Bal-Prylypko L.B., Leonova B.I. Decreasing of sodium nitrite content in cooked sausages using denitrifying microorganisms // Biotechnologia Acta – 2015. – № 3 – P. 110-115