

СУЧАСНЕ ВИКОРИСТАННЯ ХІМІЧНИХ КОНСЕРВАНТІВ ДЛЯ ЗБЕРЕЖЕННЯ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ

Літуєв О.Д.

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

Харчові консерванти використовуються для збереження продуктів харчування, продовження терміну зберігання та запобігання розмноженню мікроорганізмів. Однак підвищення обізнаності про безпеку та вплив харчових добавок на здоров'я викликало питання щодо ефективності та безпечності сучасних хімічних консервантів у порівнянні з традиційними методами консервування продуктів харчування. Традиційні методи збереження продуктів харчування, такі як засолювання, ферментація, сушіння та термічна обробка, використовувалися протягом століть і довели свою ефективність. Однак ці методи можуть змінювати смак, текстуру та вітамінний склад продуктів. Тому були розроблені нові хімічні консерванти, які дозволяють зберігати продукти без істотного впливу на їхні органолептичні властивості та безпеку. Прикладами є антиоксиданти, антибактеріальні та протигрибкові засоби.

У процесі впровадження нових хімічних консервантів слід ретельно проаналізувати їхню ефективність та безпечність. Важливо враховувати допустимі залишки консервантів у продуктах харчування та їхній можливий вплив на організм людини при тривалому споживанні.

Для об'єктивного аналізу ефективності та безпечності нових хімічних консервантів важливо проводити дослідження, що враховують динаміку споживання продуктів харчування та реальні умови зберігання. У висновках слід відобразити переваги та недоліки кожного методу консервування та підкреслити важливість дотримання стандартів безпеки та контролю якості при використанні хімічних консервантів у харчовій промисловості.

Загалом, дослідження ефективності та безпечності нових хімічних консервантів порівняно з традиційними методами є важливою темою в галузі безпечності харчових продуктів і технологій для забезпечення якості та доступності продуктів харчування для споживачів.

Література:

1. Н.М. Юськів, М.Д.Кухтин, Використання консервантів в харчовій промисловості // Матеріали III Міжнародної науково-технічної конференції молодих учених та студентів. Актуальні задачі сучасних технологій – Тернопіль 19-20 листопада 2014.с. 298
2. Назарко І.С. Інноваційні інгредієнти в технології консервованих продуктів: навч. посібн. Тернопіль: ТНТУ ім. І.Пулюя, 2016. – 100 с.