

ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ХРЕНА ДЛЯ УВЕЛИЧЕНИЯ СРОКОВ ХРАНЕНИЯ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Филимонова К.С.

**Научные руководители – Василенко З.В., д.т.н., профессор,
Никулина И.В., ст. преподаватель
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Хрен часто используется в качестве острой приправы, способной разнообразить различные блюда. Однако хрен это не только острая, но и питательная, целебная приправа, обладающая многими полезными и лечебными свойствами. В составе хрена выделяются активные компоненты, эфирное масло с антисептическими свойствами. Хрен богат калием, кальцием, натрием, серой, фосфором, железом и др. минеральными веществами.

В его состав входят: растительный белок, малая часть жиров, углеводы, среди которых много различных природных сахаров, гликозиды, сапонины, насыщенные и ненасыщенные жирные кислоты, много пищевых волокон, органические кислоты, витамины РР, группы В, Е, С. Богатый состав имеют и корни и листья. В хрене много фитонцидов, активно убивающих бактерии, грибы и простейших, подавляющие их развитие. Антибактериальный фермент лизоцим, которым богат хрен, разрушает бактерии своим способом – он «ломает» стенки их клеток, и они быстро погибают. Все эти свойства обеспечивают высокую антимикробную активность хрена. В связи с этим считаем целесообразным исследовать возможность использования листьев хрена для увеличения сроков хранения мясных изделий.

Исследования проводились с использованием свинины мясной (корейка), охлажденной. Изучались контрольные образцы и образцы с нанесением мелкодисперсной пасты из листьев хрена в количестве 20 % к массе мяса, помещенные в полимерные контейнеры для пищевых продуктов. Хранение проводилось при температуре 0...4 °С, кроме того исследовались образцы мяса, подвергнутые вакуумной упаковке без, и с использованием пасты из хрена. Исследования проводились по органолептическим и химическим показателям.

Таблица 1 – Изменение кислотного числа (мг КОН) при хранении натуральных полуфабрикатов из свинины с использованием пасты из листьев хрена

Наименование образцов	Сроки хранения, сут.				
	1-2	3-4	5-6	7-8	9
В полимерном контейнере					
контрольный образец	0,78	1,09	1,08	1,12	1,35
с пастой из листьев хрена	0,35	0,49	0,59	0,62	0,74
В вакуумной упаковке					
контрольный образец	0,52	0,63	0,78	0,89	1,12
с пастой из листьев хрена	0,39	0,46	0,53	0,64	0,89

На основании проведенных исследований установлено, что использование пасты из листьев хрена позволило увеличить сроки хранения мясных изделий без вакуумной упаковки с 4 до 9 суток, а в вакуумной упаковке – до 12 суток.