

УДК 664.8.030

Н. Юськів; М. Кухтин, докт. вет. наук, професор

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

## ВИКОРИСТАННЯ КОНСЕРВАНТІВ В ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ

N. Uskiv, M. Kuhtyn

### THE USE OF PRESERVATIVES IN FOOD

На сьогоднішній день в суспільстві значною популярністю користується консервована продукція. За її наявності населення має можливість споживати овочі і фрукти, які мають короткий термін зберігання протягом цілого року. До одних з основних методів консервування належить хімічний метод, який базується на використанні консервантів.

Консерванти — [речовини](#), які збільшують термін зберігання [харчових](#) продуктів шляхом захисту їх від [мікробіологічного](#) псування, зупиняють процеси розкладання, а також знижують активність метаболічних процесів.

Основною метою використання консервантів є збільшення терміну зберігання консервованих продуктів і сировини, запобігання псуванню сировини в процесі технологічної переробки.

До числа хімічних консервантів, які найбільш широко використовуються в харчовій промисловості як протимікробні засоби, відносяться кухонна сіль, нітрит натрію, цукри, хлористий кальцій, бензоати (бензоат натрію), сорбати (сорбінова кислота або сорбат калію), пропіонати (пропіонат натрію або кальцію), оцтова, молочна, лимонна, аскорбінова та інші кислоти і їх солі.

При виборі консерванту враховують його концентрацію, тривалість дії, можливість одночасної поразки більшої кількості мікроорганізмів. Щоб створити консерванти з розширеним "спектром дії" необхідно знати причини відмирання мікроорганізмів під дією того чи іншого консерванту.

Загальні вимоги до консервантів, які пред'являються сучасної харчовою промисловістю, такі: вони повинні бути ефективними в невеликих кількостях; бути нешкідливими для організму людини (в обсязі вноситься дози) або легко віддалятися з продукту перед його вживанням у їжу; не вступати в хімічну реакцію з [матеріалами](#), з яких виготовлені обладнання або тара; не знижувати харчової цінності продуктів і не надавати їм стороннього, небажаного присмаку і запаху. Хоча в деяких випадках консервант якраз додає продуктам бажані смакові якості, як, наприклад, оцет при маринуванні або виготовленні соусів.

Одним з найбільш поширених консервантів є сорбінова кислота, яку використовують в консервній промисловості. Сорбінова кислота являє собою білий порошок без смаку і запаху. У будь-яких концентраціях не змінює органолептичних властивостей (смаку, запаху, кольору і консистенції). Кип'ятити з продуктами через її низьку плинності можна. Використовують при консервуванні в кислих середовищах. У некислих середовищах в будь-яких концентраціях не діє. Готові вироби можуть містити не більше 0,05% сорбінової кислоти.