

Скиданова Марина Андреевна

студентка

Цветкова Елена Эдуардовна

студентка

Биньковская Ольга Викторовна

канд. биол. наук, доцент

ФГАОУ ВО «Белгородский государственный
национальный исследовательский университет»

г. Белгород, Белгородская область

ЗНАЧЕНИЕ НАТУРАЛЬНЫХ КОНСЕРВАНТОВ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

***Аннотация:** в статье повествуется о видах природных консервантов, используемых в пищевой промышленности. Описана значимость и воздействие консервантов, влияющих на сохранность продуктов питания в течение длительного времени.*

***Ключевые слова:** консерванты, бактерии, сохранность, продукты, пищевая, брожение, способность, порча.*

Консерванты – это пищевые добавки, которые влияют на срок годности продуктов – увеличивают их сроки хранения, защищая от порчи, вызываемой микроорганизмами, такими как бактерии, дрожжи и так далее. Воздействие консервантов заключается в том, чтобы препятствовать размножению вредоносных бактерий.

Технология консервирования появилась еще в древности. Появление обусловлено необходимостью сохранять продукты питания как можно более длительный период времени. Ранее отсутствовали такие современные блага, которые используются в настоящее время: заморозка продуктов, использование вакуумной упаковки, применение специальных составов в процессе производства продукции, препятствующих скорейшей порче продуктов.

Существует несколько видов натуральных консервантов, применяемых в пищевой промышленности. С течением времени они не потеряли популярность среди современных предприятий и комбинатов питания.

Соль является великолепным природным консервантом. Соль помогает продлить срок годности мясным, овощным, рыбным и многим другим продуктам питания. Концентрированные солевые составы в пищевой промышленности используются очень часто. Благодаря воздействию соль благоприятствует выведению через мембрану клетки бактерии воду, тем самым высушивая ее. Нарушаются все обменные процессы, удается избежать преждевременной порчи продукта и предотвратить развитие пагубной среды. Так же соль препятствует растворимости в воде молекул кислорода. Большинство живых существ, к которым относятся также и бактерии, попросту не способны обитать в такой среде, так как их потребность в кислороде очень велика. В результате этого воздействия, бактерии гибнут или снижается их активность в значительное количество раз. Всевозможные виды микроорганизмов отличны между собой по степени чувствительности к солевым концентратам.

Сахар- вещество, которое является одним из важнейших участников в процессах брожения. Сахар в определенных концентрациях выступает в роли консерванта. Сахар помогает продлить срок хранения фруктам, ягодам, напиткам.

Уксус получают в результате брожения перезрелых плодов в присутствии кислорода и уксусных бактерий. Уксус, благодаря способности останавливать процессы брожения, сохраняет продукты от порчи длительное время. Пища сохраняет при этом приятный вкус и аромат. Антибактериальное и противогрибковое действие яблочного уксуса играет большую роль в поддержании нормальной микрофлоры кишечника.

Масло растительное выступает как природный консервант. За счет своей обволакивающей структуры окружает продукт специфической плотной пленкой, неспособной пропускать воздух. Благодаря отсутствию кислорода, большинство вредоносных бактерий гибнут или утрачивают способность активной жизнедеятельности.

Мед относится к натуральным консервантам, однако в пищевой промышленности используется намного реже, чем выше описанные консерванты. Необходимо отметить бактерицидные свойства меда.

Так же существует ряд менее привычных продуктов и веществ, которые также могут выступать в роли консервантов. К таким веществам относят острый перец и чеснок. Фитонциды, находящиеся в их составе препятствуют развитию бактерий и пагубных микроорганизмов. Необходимо отметить, что фитонциды входят в состав лука, хрена, горчицы, можжевельных ягод.

Препятствуют брожению кислый сок лимона, граната, лайма, грейпфрута, клюквы, красной смородины. Масса наполнена желирующими веществами, не пропускающими сквозь себя бактерии и споры, поэтому для сохранности продуктов пригодятся также пектин и желатин.

Несмотря на природное происхождение, необходимо знать меру в использовании натуральных консервантов. Их чрезмерное употребление может навредить нашему организму.

Список литературы

1. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров [Текст]: Учебник / Н.С. Казанцева. – М.: Дашков и Ко, 2007. – 400 с.
2. Колесниченко Г.Ю. Химический состав плодов и овощей [Текст] / Г.Ю. Колесниченко, Н.Ю. Степанова // Научное обеспечение развития АПК в условиях реформирования. – 2013. – №8. – С. 567–571.
3. Натуральные консерванты // Консервирование в пищевой промышленности [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://fafka.ru/natural-preservatives/>