

УДК 631.563

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В ТЕХНОЛОГИИ ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА КОНСЕРВАНТОВ НОВОГО ПОКОЛЕНИЯ

*Дьячкова Е.С., студентка 3 курса факультета агротехнологий,
земельных ресурсов и пищевых производств
Научные руководители – Исайчев В.А., доктор
сельскохозяйственных наук, профессор, Андреев Н.Н., кандидат
сельскохозяйственных наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА*

Ключевые слова: технология хранения и переработки продукции растениеводства, консерванты, препараты, сохранность

В данной статье затрагивается тема применения консервантов нового поколения. В основе их использования лежит стремление к сохранению качества продукции путём воздействия нетоксичных консервантов. Особое внимание уделено тому, что препараты имеют широкий спектр действия и являются экологически безопасными.

В эпоху XXI века наиболее перспективным и развивающимся направлением является индустрия быстрого питания. В настоящий момент ассортимент «быстрых» продуктов вырабатывается предприятиями молочной, кондитерской, мясной отраслей промышленности, однако в плодоовощной отрасли спектр данных продуктов весьма мал и требует дополнительных средств для их изготовления. Для этого необходимы консерванты нового поколения. Одними из них являются препараты «Милеконс» и «Униконс».

Это высокоэффективные экологически безопасные пищевые консерванты нового поколения с широким спектром действия, проявляют бактерицидную активность в отношении как грамположительных, так и грамотрицательных бактерий, а также плесеней и микроскопических грибов различных видов. Препараты эффективны также против штам-

мов бактерий, устойчивых к антибиотикам и другим химико-терапевтическим препаратам, не теряя своей антисептической активности в присутствии белковых соединений [1,2,3,4,5].

Препараты полностью безопасны, благодаря уникальной структуре способны проникать только в «низкоорганизованные» клеточные структуры. Бактерицидная активность растворов препарата для различных видов микроорганизмов определяется при концентрации, начиная от 0001%.

Применяются в:

- сельскохозяйственной промышленности в качестве консервирующего средства при переработке овощной, плодово-ягодной, зерна и зерно-бобовой и другой продукции растениеводства;
- молокоперерабатывающей промышленности в качестве консерванта при изготовлении молока и других молочных продуктов, при обработке технологического оборудования, производственных помещений и рабочей одежды;
- мясной промышленности препараты целесообразно использовать при обработке различных видов колбасных и мясных изделий, изготовлении фарша, а также при переработке отходов производства на кормовые цели для животных, эффективны при обработке упаковочных материалов и тары;
- производстве пекарских дрожжей применяют в концентрации 0,0025 – 0,025% для снижения контаминации дрожжей посторонней микрофлорой и повышения сохранности готового продукта при хранении в различных температурно-временных условиях.

Библиографический список

1. Исайчев, В.А. Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства / В.А. Исайчев, Н.Н. Андреев, А.Ю. Наумов. – Ульяновск, УГСХА. – 2013. – С. 282-292.
2. Исайчев, В.А. Технология хранения и переработки продукции растениеводства. Часть 1 / В.А. Исайчев, Н.Н. Андреев, Ф.А. Мударисов, О.Г. Музурова. – Ульяновск, УГСХА. – 2008. – С. 6-17.
3. Исайчев, В.А. Технология хранения и переработки продукции растениеводства. Часть 2 / В.А. Исайчев, Н.Н. Андреев, Ф.А. Мударисов, О.Г. Музурова. – Ульяновск, УГСХА. – 2008. – С. 221-231.
4. Исайчев, В.А. Технология хранения, переработки и стандартизации продукции растениеводства / В.А. Исайчев, Ф.А. Мударисов, Н.Н. Андреев. – Ульяновск, УГСХА. – 2006. – С. 451-457.

-
5. Исайчев, В.А. Технология хранения, переработки и стандартизации продукции растениеводства / В.А. Исайчев, Ф.А. Мударисов, Н.Н. Андреев. – Ульяновск, УГСХА. – 2014. – С. 325-331.

USING TECHNOLOGY STORAGE AND PROCESSING OF PLANT PRODUCTS PRESERVATIVES NEW GENERATION

Diachkova E.S.

Keywords: *technology of storage and processing of crop production, a new generation of preservatives, agricultural products*

This article touches upon the application of a new generation of preservatives. They are based on the desire for the preservation of the quality of products by the impact of non-toxic preservatives. Particular attention is paid to the fact that drugs have a wide range of action and are environmentally friendly.