

УДК 637.523

КОЛБАСНЫЕ ОБОЛОЧКИ С АНТИМИКРОБНЫМ ДЕЙСТВИЕМ

*Прудникова А., студентка 4 курса ФАЗРиПП
Научный руководитель - Губанова Н.В., к.с.-х.н., доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

Ключевые слова: колбасная оболочка, антимикробная защита, составы антимикробные, пищевые добавки, удлинение срока годности, микробиальная порча.

В статье проанализирована литература и изучены современные составы для антимикробной обработки колбасных оболочек.

Общепризнано, что основные компоненты колбас являются благоприятной средой для развития различных микроорганизмов, являющейся одной из существенных причин снижения качества, сроков годности и безопасности продукции.

Целесообразно в целях увеличения сроков годности продукции придать оболочкам дополнительные характеристики - длительное антимикробное и противooksидлительное действие.

В настоящее время определены и используются в качестве компонентов с антимикробным действием в основном следующие вещества:

- органические кислоты и соли, в частности натриевая соль дегидрацетовой кислоты, лимонная, сорбиновая, молочная кислоты, их соли и т. д.

- антибиотики и бактериоцины микробного происхождения;
- природные средства растительного происхождения с антимикробным и антиooksидлительным действием;
- природные полимеры, обладающие биоцидным действием;
- соединения металлов, ионы которых обладают биоцидным действием, в частности ионы серебра и его комплексы в нанoформе.

В настоящее время наиболее часто используемые смеси органических кислот и их солей, смеси антибиотиков с лактозой.

Разработаны составы серий «Аллюзин» и «Аллюцид», содержащие соли органических кислот, поваренную соль и антиooksиданты; которые успешно используются в производстве широкого ассортимента колбас.

Дальнейшие разработки в области создания готовых защитных оболочек полифункционального и длительного действия, по мнению авторов, будут связаны в основном с решением следующих вопросов:

- совершенствование функционально-технологических показателей оболочки (барьерных, антиадгезионных, механических и т. д.);
- расширения спектра и длительности антимикробного действия в условиях измененного фона микроорганизмов;
- улучшения условий использования оболочек на предприятиях по производству колбасной продукции, в частности по поставке на предприятия модифицированных оболочек, уже готовых к использованию.

Использование предложенных решений позволит расширить ассортимент, упаковочных отечественных материалов для обеспечения антимикробной и антиокислительной защиты колбасной продукции и увеличить сроки ее хранения. Их успешная реализация возможна только при условии консолидации разработчиков и производителей составов, оболочек и мясных продуктов, а также финансовых и трудовых вложений.

Библиографический список

1. Буйлина, К.С. Совершенствование технологии производства ветчины / К.С. Буйлина, Н.В. Губанова // В мире научных открытий: сборник всероссийской научно-практической конференции. – Ульяновск: УГСХА, 2012. - С. 95-99.
2. Губанова, Н.В. Содержание тяжелых металлов в мясе молодняка свиней при использовании в рационе алюмосиликатной добавки / Н.В. Губанова, Д.П. Хайсанов // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. - 2014.- № 1. - С. 118.
3. Губанова, Н.В. Влияние алюмосиликатной добавки в рационах ремонтных свинок на показатели мясной продуктивности / Н.В.Губанова, Д.П. Хайсанов // Зоотехния.- 2007.- № 4.- С. 11-12.
4. Зеленев, Г.Н. Технология производства мясопродуктов: учебное пособие / Г.Н. Зеленев, Н.В. Губанова . – Ульяновск, 2015.- 179с.
5. Кожевникова, И.А. Перспективные направления развития колбасного производства / И.А.Кожевникова // В мире научных открытий: сборник всероссийской научно-практической конференции – Ульяновск: УГСХА, 2016. – С. 101-104.
6. Резванов, А.С. Использование пищевых добавок при производстве мясных продуктов / А.С. Резванов // В мире научных открытий: сбор-

ник всероссийской научно-практической конференции. – Ульяновск: УГСХА, 2016. – С. 132-135.

7. Салманова, М.Д. Особенности технологии производства мясных полуфабрикатов в условиях МК «Заволжский» г. Ульяновск / М.Д.Салманова, // В мире научных открытий: сборник всероссийской научно-практической конференции. – Ульяновск: УГСХА, 2016. – С. 135-138.

SAUSAGE SHELLS WITH ANTIMICROBIAL ACTION

Key words: *sausage casing, antimicrobial protection, antimicrobial compositions, nutritional supplements, prolongation of shelf life, microbial damage.*

In the article modern compositions for antimicrobial processing of sausage casings are analyzed.