

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЛЕМОНГРАСС В ПРОИЗВОДСТВЕ МЯСОПРОДУКТОВ

**Жбанникова А. В.** - студентка 3 курса факультета агротехнологий,  
земельных ресурсов и пищевых производств

**Научный руководитель – Губанова Н.В.**, кандидат сельскохозяйственных  
наук, доцент

**ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ**

***Ключевые слова:** лемонграсс, растительная добавка, мясопродукты, экстракт, производство мясопродуктов.*

*В данной статье рассматривается растительная добавка - лемонграсс в производстве мясопродуктов. В результате использования данного растения меняется вкусовые качества, питательная ценность мясопродуктов и происходит дезактивизация патогенной микрофлоры, за счет чего мясные продукты увеличивают сроки своего хранения.*

Современные условия производства, связанные с переходом на малоотходную переработку сырья, поступлением мяса с неадекватным составом и функционально-технологическими свойствами, потребностью в конкурентоспособной, «фирменной» продукции, а также снижением себестоимости готовой продукции, предопределяют необходимость в постоянном расширении ассортимента за счет разработки новых рецептур и технологий производства мясопродуктов [1,2,3,4].

В последнее время рассматривается возможность использования лемонграсса в технологии производства мясопродуктов.

Многочисленные исследования направленные на возможность использования лемонграсса в технологии производства мясопродуктов, показали острую необходимость изучения этой проблемы, так например, в США используется экстракт лемонграсса [5].

Лемонграсс или лимонное сорго-это сорт под названием цимбопогон из семейства злаковых. Ее еще называют лимонной травой, но она не имеет

ничего общего с обычным лимоном. Растение любит теплый и влажный климат, поэтому произрастает в южных странах. Кроме того, он довольно распространен в Бирме, Камбодже, в некоторых регионах США, Южной Америке и Африке. У него мощные корни и тонкие, жесткие стебли, напоминающие тростник, с мягкой сердцевинкой. Стебли имеют ярко выраженный цитрусовый аромат, именно эта часть растения используется в пищевой промышленности в качестве пряно-ароматической добавки. Применяют стебли в свежем и сушеном виде. Добавка прекрасно гармонирует с продуктами из птицы, рыбы, особенно с мясopодуктами (говядиной, свининой, бараниной и т.д.)

Данная пряность относится к низкокалорийным продуктам, а значит, её можно смело использовать с диетическими видами мясных продуктов, для диетического рациона. В составе лемонграсса содержатся наиболее ценные, для человеческого организма эфирные масла, в состав которых входят такие редкие компоненты как гераниол и централ. Данные компоненты являются отличными натуральными антисептиками и антибиотиками. Таким образом, данные компоненты позволят продлить сроки хранения за счёт антисептического действия.

Tauel A. A. считает, что «данный экстракт проявляет замечательную антибактериальную активность против устойчивых к антибиотикам штаммов *Salmonella Typhimurium* и *Staphylococcus aureus*. Экстракт лемонграсса (LEO) был наиболее эффективным в качестве бактерицидов с минимальными ингибирующими концентрациями (MIC) 250, 350 и 550 мкг/мл соответственно» [5,6].

Наиболее эффективным методом стало обеззараживание мясных продуктов с помощью экстракта лемонграсса. Данная обработка привела к полному подавлению бактерий в течении первых 2 дней хранения. Органолептическая оценка обработанных стейков показала, что этот вид обеззараживания имели самые высокие общие оценки экспертов [5].

Применение данного растения, а именно его экстракта, можно настоятельно рекомендовать для комплексной дезактивизации на производстве мясных продуктов и улучшения не только качественных характеристик, но и вкусовых.

### **Библиографический список:**

1. Резванов, А.С. Использование пищевых добавок при производстве мясных продуктов /А.С. Резванов, Н.В. Губанова// Сборник всероссийской научно-практической конференции «В мире научных открытий». – Ульяновск: УГСХА, 2016. – С. 132-135.

2. Зеленов, Г.Н. Технология производства мясопродуктов/ Г.Н. Зеленов, Н.В. Губанова // Учебное пособие. – Ульяновск.- 2015.- 179с.

3. Губанова, Н.В. Влияние алюмосиликатов на минеральный профиль крови молодянка свиней/ Н.В. Губанова, Д.П. Хайсанов// Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения: материалы V Международной научно-практической конференции. – Ульяновск, 2013. - С. 167-172.

4. Губанова, Н.В. Влияние природных минералов на воспроизводительные показатели свиноматок/ Н.В. Губанова, Д.П. Хайсанов// Фундаментальные и прикладные проблемы повышения продуктивности животных и конкурентоспособности продукции животноводства в современных экономических условиях АПК РФ: материалы Международной научно-практической конференции.-Ульяновск, 2015.- С. 77-78.

5. Tayel A. A. et al. Surface decontamination and quality enhancement in meat steaks using plant extracts as natural biopreservatives //Foodborne Pathogens and Disease. – 2012. – Т. 9. – №. 8. – С. 755-761.

6. Charoux C. M. G. et al. Applications of nonthermal plasma technology on safety and quality of dried food ingredients //Journal of Applied Microbiology. – 2021. – Т. 130. – №. 2. – С. 325-340.

# THE USE OF LEMONGRASS IN THE PRODUCTION OF MEAT PRODUCTS

Zhbannikova A.V., Gubanova N. V.

**Key words:** lemongrass, vegetable supplement, meat products, extract, production of meat products.

*Abstract:* This article discusses a vegetable additive-lemongrass in the production of meat products. As a result of the use of this plant, the taste qualities and nutritional value of meat products change and the pathogenic microflora is deactivated, due to which meat products increase their shelf life.