

УДК 637.54

**АКТУАЛЬНОСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ АНТИОКСИДАНТОВ В КУРИНЫХ
ПОЛУФАБРИКАТАХ**

А.С. Степаненко, магистрант

Научный руководитель – **А.В. Астренков**, к.с.-х. н., доцент

Полесский государственный университет

В Республике Беларусь при производстве пищевых продуктов особая роль отводится мясопродуктам из мяса птицы, которые традиционно входят в рацион всех категорий потребителей и являются продуктами систематического употребления в рационах питания населения.

Хозяйствами всех категорий в Республике Беларусь за 2022 год реализовано скота и птицы на убой (в живом весе) 1670,2 тыс. тонн. Основной удельный вес в объеме реализации приходится на птицу – 39,4%. Крупного рогатого скота реализовано 33,9% от общего объема реализации, свиней – 26,5%. Всего за 2022 год реализовано 658,8 тыс. тонн птицы, 565,6 тыс. тонн крупного рогатого скота, 442,2 тыс. тонн свиней. Данные представлены на рисунке.

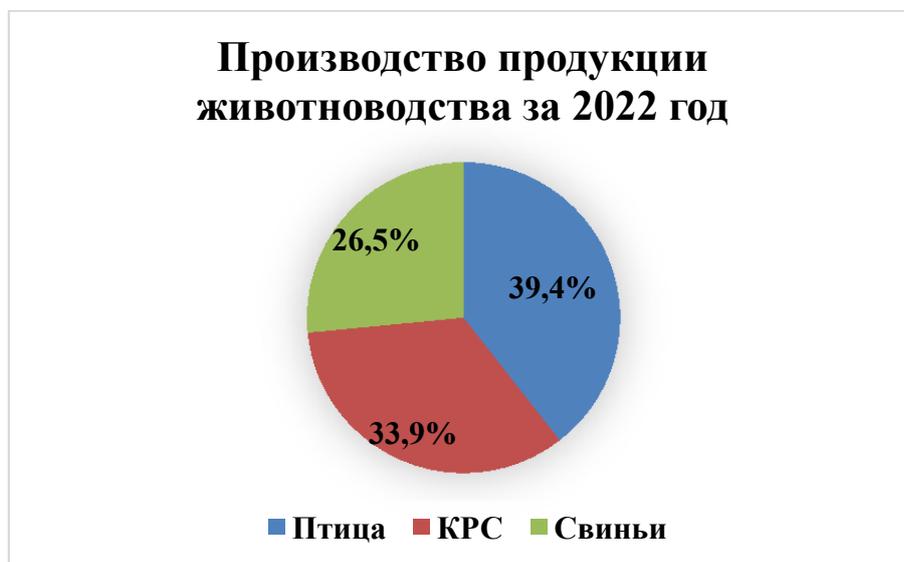


Рисунок – Производство продукции животноводства в РБ за 2022 год

Как видно из данных, представленных на рисунке 1, основная доля реализации продукции животноводства в Республике Беларусь приходится на птицу. Мясо и мясные продукты в рационе человека являются основным поставщиком полноценного белка и как один из основных источников его поступления имеют большое значение в питании человека. И в последнее время в Республике Беларусь увеличиваются объемы выработки продуктов из мяса птицы [1].

В период хранения мяса и мясных продуктов, в том числе курицы, начинается процесс брожения под действием внешних и внутренних факторов, а также химических и биологических воздействий. В результате образуются жиры в мясной пене и летучие (уксусная, пропионовая и жирная) кислоты. В результате этот продукт считается непригодным к употреблению

Куриный жир обладает высокой биологической ценностью: общая доля ненасыщенных жирных кислот – 70 %. Однако, окислительные процессы, ускоряющиеся под воздействием тепла, повышенного давления, присутствия металлов, приводят к образованию соединений перекисного характера, карбонильных соединений, низкомолекулярных кислот, оксикислот.

Жирнокислотный состав липидов мяса птицы отличается повышенным содержанием полиненасыщенных жирных кислот, фосфолипидов, которые наиболее лабильны в отношении окислительного прогоркания, что является следствием снижения пищевой ценности мяса птицы в процессе хранения [2].

Для предотвращения или торможения окислительных процессов в мясе птицы и продуктах из мяса птицы используют антиоксиданты (антиокислители). Антиоксиданты – вещества, способные нейтрализовать процессы окисления как в пищевых продуктах, так и организме человека. Механизм действия антиоксидантов заключается в обрыве непрерывной реакционной цепи, образующей агрессивные свободные радикалы. Антиоксиданты в составе продуктов поглощают летучие кислоты и скрывают непригодность к употреблению.

В последние годы в пищевой промышленности возрос интерес к использованию в качестве антиокислительных ингредиентов и красителей различных биологически активных веществ (БАВ) природного происхождения, поскольку они не только обладают высокой биологической ценностью, но и хорошо сочетаются с компонентами пищевых продуктов [3].

Наиболее важным маркетинговым инструментом в расширении потребления мяса птицы в мире является переработка мяса птицы и производство полуфабрикатов и готовых к употреблению продуктов, которые отвечают требованиям конечного пользования.

Актуальность поддержания антиоксидантной системы организма человека требует поиска путей обогащения пищевых продуктов антиоксидантами, к которым можно отнести водорастворимые и жирорастворимые витамины, серосодержащие аминокислоты, ароматические амины, фенолы, нафтолы, глутатион, цитохром С, пировиноградную кислоту, хелаты, селен, медь, цинк, марганец, железо и другие [4].

Таким образом, проведенный анализ использования антиоксидантов при производстве куриных полуфабрикатов показывает, что антиоксиданты являются веществами способными предотвратить или тормозить окислительные процессы в мясе птицы. В этой связи их использование в пищевом производстве может рассматриваться как одно из перспективных направлений развития альтернативных технологий в современном пищевом производстве для получения продуктов с более длительным сроком годности и сохранением ценных питательных веществ.

Список использованных источников

1. Национальный статистический комитет Республики Беларусь: [Электронный ресурс]. Минск, 2023. URL: https://www.belstat.gov.by/o-bel-state_2/novostimeropriyatiya/novosti/o_chislennosti_skota_i_ptitsy_proizvodtve_produktsii_zhivotnovodstva_v_kh_ozyaustvakh_vsekh_kategori. (Дата обращения: 30.03.2023).
2. Трясцин, М.М. Основные элементы конкурентоспособности мясной продукции региональных рынков / М.М. Трясцин, А.И. Латышева, А.И. Разумов // Заметки ученого. – 2015. – Т. 1. – № 11 (1). – с. 115 – 121.
3. Гаязова, А.О. Перспективные направления развития производства мясных полуфабрикатов / А.О. Гаязова [и др.] // Молодой ученый. – 2014. – № 9. – с. 127 – 129.
4. Хасанов В.В. Методы исследования антиоксидантов / В.В. Хасанов, Г.Л. Рыжова, Е.В. Мальцева // Химия растительного сырья. – 2014. – № 3. – с. 63 – 75.