

Цихановская И.В., Барсова З.В.

ПОВЫШЕНИЕ КАЧЕСТВА ЖИВОТНЫХ ЖИРОВ

Пищевые животные жиры — источники энергии, биологически активных веществ, и, прежде всего, полиненасыщенных жирных кислот и жирорастворимых витаминов. Они отличаются достаточно высокой степенью усвояемости, зависящей от жирно - кислотного состава, который, в свою очередь, определяет температуру плавления жиров. Животные жиры относительно быстро портятся. Главные дефекты жиров: прогоркание, изменение цвета, повышение кислотности и осаливание [1,2].

Данная работа является продолжением исследований по синтезу и возможности применения новой комплексной пищевой добавки на основе магнетита в пищевых производствах.

Разработка добавок, обладающих комплексным действием на организм человека, является новым перспективным научно-практическим направлением современной пищевой промышленности, в котором магнетит находит применение в качестве пищевой добавки. Хотя физико-химические свойства магнетита как магнитного материала изучены хорошо, однако исследования биохарактеристик магнетита, используемого в качестве пищевой добавки недостаточные.

Цель работы – исследование влияния добавки магнетита на качественные показатели животных жиров.

Для снижения окислительной порчи жиров применяют следующие антиоксиданты: пектин; аскорбиновая кислота (витамин С); лимонная кислота; бутилгидроксианизол (ВНА), бутилгидрокситолуол (ВНТ); антоцианины; дигидрохверцетин; пропилгаллат [2].

К веществам, способствующим увеличению сроков годности, традиционно относятся консерванты. Такими же свойствами частично обладает и ряд других ингредиентов [3].

Примитивные способы продления срока годности пищевых продуктов давно уже стали историей: обработка жира дымом, солью, уксусом. В настоящее время для увеличения сроков годности пищевых

продуктов (в том числе и жиров) используют ряд пищевых добавок: консерванты, антиоксиданты, стабилизаторы, влагоудерживающие агенты и т. д. Эти вещества защищают продукты от самых разных видов порчи: микробиологической, окислительной, изменения консистенции, физико-химических свойств, ухудшения органолептических характеристик, потери пищевой и энергетической ценности [1].

Поэтому в ходе данной работы изучались показатели качества твердого жира с пищевой добавкой магнетита: физико-химические, органолептические и микробиологические.

Литература:

1. <http://www.ref.by/refs/93/21795/1.html>

2. Товажнянский, Бухкало В.Н. «Пищевые технологии»

3. Брилевский О.А. "Товароведение продовольственных товаров", 2004.-582с.