



## Мультифиталант — антиоксидант

Современное развитие потребительского рынка направлено в первую очередь на улучшение качества жизни. Все, что связано со здоровым образом жизни и правильным питанием, есть и будет в тренде. Осведомленность в вопросах экологии вынуждает потребителей все чаще задумываться о том, что мы едим, и все реже идти на компромисс с собственным организмом.

Дальновидные производители уже сейчас учитывают этот фактор для продвижения своих брендов или создания параллельных линеек продукции на рынке, подчеркивая тем самым ее дополнительную ценность. «Без консервантов», «Без использования хлора», «Без сульфитов» и т.п. — вот надписи на упаковке, которые обращают на себя внимание и играют важную роль при выборе продукции.

В то же время стоимость продукции также влияет на выбор потребителей. «Убить двух зайцев» производителю помогут комбинированные пищевые добавки, которые относятся к группе антиоксидантов. Используя их, можно не только максимально сохранить полезные и вкусовые свойства пищевых продуктов, исключить или сократить закладку химических консервантов, но и максимально продлить сроки хранения, что дает больше шансов реализовать продукцию, сэкономить на транспортных расходах, составляющих значительную часть ее себестоимости, и утилизации.

Согласно теории Ляйтнера, микробиологическая стойкость пищевых продуктов основана на комбинации нескольких антимикробных факторов, которые называют барьерами. Самыми важными для сохранения пищевых продуктов барьерами являются температура (высокая или низкая), активность воды, кислотность (pH), окислительно-восстановительный потенциал, консерванты и конкурирующая микрофлора.

Согласно теории Ляйтнера, каждый стойкий и безопасный продукт питания должен иметь несколько барьеров. Их подбирают таким образом, чтобы микроорганизмы, которые присутствуют в сырье на старте, не смогли их преодолеть.

Технологически грамотным применением барьеров можно добиться оптимальной микробиологической стойкости продукта [1].

Каждый консервант проявляет антимикробную активность только в отношении определенной части возбудителей, имеет свой спектр действия. Действие нитритов направлено исключительно против бактерий, сорбиновой и бензойной кислот — против дрожжей и плесеней.

*Как показывает практика, более эффективно использовать различные консерванты в небольших количествах, комбинируя их с регуляторами кислотности, чем добавлять один*

**консервант в максимальном количестве. Комбинирование пищевых добавок усиливает их способности благодаря явлению синергизма и позволяет увеличить сроки хранения продукции в несколько раз.**

Функциональные пищевые добавки немецкой компании «Райнерт Группе Ингредиентс ГмбХ» представляют собой тщательно подобранные смеси антиоксидантов. Ингредиенты, которые входят в их состав, подавляют в первую очередь рост болезнетворных бактерий в продуктах переработки мяса и рыбы, очищенной и упакованной плодоовощной продукции, заправленных салатах, различных закусках, бутербродных намазках, майонезах и соусах.

### Мясо / рыба

Лактаты, которые входят в состав добавки **Конзамат Плюс®**, проявляют антимикробное действие в отношении большого числа патогенных микроорганизмов: *Listeria monocytogenes*, *Clostridium botulinum*, *E. Coli*, *Salmonella spp.*, *Staphylococcus aureus*, *Pseudomonas spp.* и другие. Они снижают активность воды, ухудшая тем самым условия развития микроорганизмов. Дополнительно лактаты улучшают органолептические характеристики мясных и рыбных продуктов и увеличивают их выход.

Для увеличения сроков хранения свежего мяса и рыбы эффективна добавка **Антибак АС-РН®**. В ее состав входят натуральные плодовые кислоты: яблочная, винная, лимонная. Промывание в водном растворе с **Антибак АС-РН®** замедляет развитие патогенных микроорганизмов и устраняет неприятный запах. Кроме того, ее кислоты связывают триметиламин, устраняя неприятный рыбный запах.

Окисление жировых компонентов мясных и рыбных продуктов является серьезной проблемой. Окислительные процессы снижают их пищевую ценность за счет изменения химического состава жиров. Усиливается рыбный запах, появляется привкус горечи, металлический и «картонный» привкус. Привкусы и запахи ухудшают качество готового продукта и сокращают срок его годности. Прогорклый или осаленный привкус может появляться в термически обработанных изделиях даже при кратковременном холодильном хранении. **Конзамат Плюс®** и **Антибак АС-РН®** содержат в своем составе сильные антиоксиданты, которые успешно замедляют окисление жиров. Важно учитывать, что процесс окисления является самоускоряющимся. Чем раньше к продукту добавлен антиоксидант, тем большего эффекта можно от него ожидать.

### Овощи / салаты / фрукты

Кожура плодов и овощей является защитной оболочкой, которая предотвращает потерю влаги. При чистке плодов и овощей повреждаются клетки, вносится посторонняя микрофлора, активируются ферментативные процессы, разрушается витамин С, образуются темноокрашенные соединения. Ингредиенты, которые входят в состав добавок **Антибак АС-РН®**, **Картофельвайс®**, **Апфельвайс®**, подавляют каталитическую активность ферментов, снижают pH, запечатывают срезы, снижают микробиологическую обсемененность, предотвращают потемнение очищенных яблок и картофеля.

### Заправленные салаты / закуски

Сильные антиокислительные свойства добавки **Конзамат Плюс®** позволяют продлить сроки годности и органолептические




**Новинки из Германии**

**РЕГУЛЯТОРЫ УРОВНЯ pH КОМПЛЕКСНОГО ДЕЙСТВИЯ**

**АНТИБАК АС-РН®** - продлевает сроки хранения всех видов кулинарных салатов, салатов по-корейски, рыбы и изделий из рыбы, соусов, майонезов, очищенных и нарезанных овощей, фруктов, зелени и трав.

**КОНЗАМАТ ПЛЮС®** - сильный антиоксидант при высоком содержании жира. Продлевает сроки хранения всех видов кулинарных салатов, салатов по-корейски, закусок, сала, рыбы и изделий из рыбы, соусов, майонезов, очищенных и нарезанных овощей, фруктов.

**КАРТОФЕЛЬВАЙС®** - средство от потемнения очищенного картофеля.

**АПФЕЛЬВАЙС®** - средство от потемнения очищенных яблок.

**АНТИБАК НОВЫЙ®** - средство для сохранения свежести мяса, мяса птицы, всех видов мясных и колбасных изделий, полуфабрикатов, колбасок-гриль и т. д.

ООО «ИФТ», г. Киев, тел.: (044) 355-08-50, (050) 355-54-04  
e-mail: info@iftgelatin.com.ua, www.iftgelatin.com.ua

ские свойства пищевых продуктов с высоким содержанием жира: заправленные салаты, различные закуски, бутербродные намазки, майонезы и соусы.

**Если использовать в такой продукции высококачественное сырье, можно исключить из рецептуры консерванты, позиционировать продукцию «Без консервантов», и при этом сохранять длительные сроки годности. Если же при производстве закусок, намазок и майонезов используется значительное количество воды, т.е. снижена жирность, рекомендуется дополнительно применять бензойную или сорбиновую кислоты, чтобы предотвратить рост дрожжей и плесеней.**

Широкий ассортимент пищевых добавок компании «Райнерт Группе Ингредиентс ГмбХ» и наш опыт в их использовании дает украинским технологам возможность решать самые трудновыполнимые задачи, повышать экономическую эффективность производства, выпускать конкурентоспособную продукцию, соблюдая принцип «Не навреди». Потому что только дозировка используемых ингредиентов в конечном итоге определяет, принесет продукция пользу здоровью человека или нанесет непоправимый вред.

### Литература

1. Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок. Технологические рекомендации. 6-е изд., испр. и доп. — СПб: ГИОРД, 2005. — 200с.

**Юлия Заноз, технолог компании ООО «ИФТ»**  
**тел.: (044) 355-08-50, (050)-355-54-04, (067)-918-45-33**  
**e-mail: info@iftgelatin.com.ua**  
**www.iftgelatin.com.ua**