

# Альтернатива хімічним консервантам

**Основа здорового харчування – це, зокрема, рослинні продукти: фрукти, овочі, зелень, тому саме на них і спостерігають неабиякий попит. Наприклад, овочеві салати по-корейськи давно здобули популярність на українському ринку. На сьогодні для того, щоб салат по-корейськи протягом усього терміну зберігання відповідав мікробіологічним вимогам безпеки за показниками МАФAM, БГКП, E.coli та іншими, виробники змушені застосовувати консервант – сорбінову кислоту.**

Альтернатива хімічним консервантам – німецькі харчові добавки «Антибак АС-РН» і «Конзамат Плюс», які належать до групи регуляторів кислотності і захищають плодоовочеву продукцію від ферментативного потемніння, жировмісні продукти – від окислення і прогіркання, уповільнюють ферментативне окислення вина, пива і безалкогольних напоїв, пригнічують розмноження мікроорганізмів під час зберігання харчових продуктів. Препарати ці містять натуральні фруктові кислоти (яблучну, лимонну, винну) і їх солі (цитрат, тартрат).

Ефективність і функціональність застосування цієї групи харчових добавок досягають на ефекті синергізму – взаємного посилення властивостей кількох антиоксидантів при спільному використанні. Комплекс-

на дія суміші добавок в кілька разів підвищує результати від їх застосування, гарантує максимальні технологічний і економічний ефекти.

Застосування «Антибак АС-РН» і «Конзамат Плюс» у технологічному процесі дає змогу вирішити різноманітні технологічні завдання:

- зберегти свіжість та органолептичні властивості;
- пригальмувати ферментативні процеси;
- гарантувати мікробіологічну безпеку;
- витримати терміни зберігання готової продукції;
- унеможливити ризики, які виникають при роботі з хімічними консервантами.

Нормативна документація (ТУ) на готову продукцію з додаванням цих



комплексних добавок погоджена з МОЗ України. Використання у виробництві салатів по-корейськи комбінації наших препаратів дає змогу без хімічних консервантів утримувати мікробіологічну стабільність салатів протягом терміну зберігання готової продукції.

Беззаперечною перевагою використання цих добавок для виробника є виготовлення чистої продукції без хімічних консервантів. Натомість споживачі, які змінюють свої уподобання швидше, ніж вітчизняні виробники, таким чином задають тон і визначають тенденції розвитку вітчизняної харчової промисловості.

Наша компанія допоможе вирішити технологічні питання, використовуючи досвід європейських колег і новітні розробки індустрії натуральних харчових добавок. Змінюючи своє ставлення до споживання, ми здатні змінити світ – це усвідомлений девіз сьогоднішнього дня.

**Юлія ЗАНОЗ,**

**технолог компанії «ІФТ»**

**Результати мікробіологічних досліджень салату по-корейськи з додаванням комплексних харчових добавок «Антибак АС-РН» (10 г на 1 кг салату) і «Конзамат Плюс» (20 г на 1 кг салату), запакованого в РГС, термін зберігання 45 днів**

Назва показника	Вимоги НД	Фактичне значення	Метод контролювання	Відмітка про відповідність
КМАФАМ, КУО/см <sup>3</sup> не більше	1,0x10 <sup>4</sup>	5,9x10 <sup>3</sup>	ГОСТ 10444.15	Відповід.
БГКП (коліформи), в 0,1 г	Не допускаються	Не виявлені	ГОСТ 30518	Відповід.
E. coli, в 1,0 г	Не допускаються	Не виявлені	Сан-Пін42-123-4940-88	Відповід.
S.aureus, в 1,0 г	Не допускаються	Не виявлені	ГОСТ 30347	Відповід.
Патогенні м/о, в т.ч. бактерії р.Salmonella, в 25 г	Не допускаються	Не виявлені	Інстр. 1135	Відповід.
Плісняві грибки, КУО в 1 г, не більше	Не нормуються	<10	ГОСТ 10444.12	-
Дріжджі, КУО/г, не більше	Не нормуються	Не виявлені	ГОСТ 10444.12	-