



Биологично активните компоненти като възможност за намаляване на окислителните изменения в колбасите

Димитрова Михаела^{1*}, Колев Николай¹

¹ Катедра „Технология на месото и рибата“, Технологичен факултет, Университет по хранителни технологии-Пловдив, България

РЕЗЮМЕ

Целта на изследването е да се разработи нов функционален варен малотраен колбас с редуцирано съдържание на нитрити, чрез влагане на трикомпонентна бленда, съдържаща екстракт от сух дестилиран розов цвят, дихидрокверцетин и натриев L-аскорбат. Изследвани са шест контролни и опитни проби колбаси - пет с добавена тройна антиоксидантна бленда и съдържание на нитрит съответно 100%, 75%, 50%, 25%, 0% от количеството влагано по рецептура. Шестата проба е контролна, без добавени антиоксиданти и 100% съдържание на нитрит. Проследени са измененията в съдържанието на свободни мастни киселини, пероксидното и тиобарбитуровото число. Получените резултати показват, че използването на трикомпонентна антиоксидантна бленда в моделната система на варен малотраен колбас стабилизира нивата на свободните мастни киселини и забавя образуването и натрупването на първични и вторични продукти на липидна пероксидация по време на 14 d хладилно съхранение на колбасите, независимо от разликите в концентрацията на добавения натриев нитрит.

Ключови думи: натурални антиоксиданти, дихидрокверцетин, дестилиран розов цвят, месни продукти

е-mail на водещия автор*: didi.misha123@gmail.com