



## ПОДОБРЯВАНЕ НА ТЕХНОЛОГИЧНИТЕ СВОЙСТВА НА МОДЕЛНИ СИСТЕМИ НА МЕСНИ МАТРИЦИ ЧРЕЗ ИНКОРПОРИРАНЕ НА БИОЛОГИЧНО АКТИВНИ КОМПОНЕНТИ

Балева Лили<sup>1\*</sup>, Колев Николай<sup>1</sup>, Динкова Рада<sup>2</sup>

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

<sup>2</sup> Катедра „Консервиране и хладилна технология“, Технологичен факултет, Университет по хранителни технологии-Пловдив, България

### РЕЗЮМЕ

Изследвана е възможността за производство на функционални месни продукти с редуцирано съдържание на нитрити (100%, 75%, 50%, 25%, 0%), чрез добавяне на трикомпонентна бленда, съдържаща екстракт от сух дестилиран розов цвят, дихидрохверцетин и натриев L-аскорбат. Получените резултати за рН, цветовете характеристики ( $L^*$ ,  $a^*$ ,  $b^*$ ), сензорните характеристики (външен вид, цвят, консистенция, мирис, вкус) са сравнени с контролна проба без добавени антиоксиданти и със 100% съдържание на нитрит. Получените резултати показват, че използването на антиоксидантна бленда в колбаси с редуцирано до 75% съдържание на нитрити стабилизира рН, червената и жълтата компонента на цвета, запазва сензорните характеристики на продукта и инхибира развитието на общия брой мезофилни микроорганизми за 14 дневния период на хладилно съхранение (0+4°C). Антиоксидантната бленда от натриев L-аскорбат - 0.1 g/kg; дихидрохверцетин - 0.09 g/kg и екстракт от дестилиран розов цвят - 0.1 g/kg може да се използва с успех при производство на варени малотрайни колбаси с редуцирано до 75% съдържание на нитрити.

**Ключови думи:** дихидрохверцетин, дестилиран розов цвят, месни продукти, сензорни характеристики, цвят

**e-mail на водещия автор\*:** lilibaleva.lb@gmail.com