

*Лекція 16 Консерванти. Механізм їх дії в харчових продуктах.
Сировина для отримання консервантів*

Розглянуто особливості консервантів харчового призначення. Використовуються для гальмування небажаних змін, які викликаються мікроорганізмами, бактеріями. Вивчили механізм дії консервантів на мікроорганізми. З'ясували, що найчастіше блокується лише одна стадія метаболізму клітини мікроорганізму. У бактерій, які утворюють спори, консерванти інгібують певні стадії проростання спор. Ознайомилися з антимікробною дією консервантів, яка спрямована на: ДНК, синтез білка, активність ферментів. Механізмом дії консервантів є їх вплив на клітинну оболонку і плазматичну мембрану. Більшість консервантів є ліпофільними речовинами і взаємодіючи з клітинною мембраною впливають на її цілісність або руйнують. В результаті потік іонів в клітину збільшується, порушується проникність клітинних мембран. Вивчили спосіб отримання консерванту з технічного сайрового жиру, харчового консерванту з жиру печінки минтая, солоної ікри з тріскових риб.