

## **ЭФИРНЫЕ МАСЛА КАК НАТУРАЛЬНЫЙ КОНСЕРВАНТ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ**

**Харкевич Л.Ю., Резниченко В.Д., Стрельченко И.С.  
Научный руководитель – Шкабров О.В., к.т.н., доцент  
Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Республика Беларусь**

В связи с постоянно растущим спросом на качественные и безопасные мясные продукты с пролонгированным сроком хранения возникает необходимость в поиске натуральных компонентов, формирующих необходимые характеристики качества мяса и отвечающих требованиям безопасности. Одним из возможных путей решения данной проблемы является использование эфирных масел в качестве натуральных консервантов при производстве продуктов питания, в частности мяса и мясопродуктов.

Известно, что эфирные масла обладают антимикробными, противовирусными, противопаразитарными, противогрибковыми, антиокислительными свойствами. Таким образом, посчитали целесообразным изучить влияние эфирных масел (ЭМ) на рост и развитие патогенной микрофлоры.

В качестве объектов исследования были выбраны ЭМ *Rosmarinus officinalis*, *Salvia officinalis*, *Allium sativum*, *Laurus nobilis*, *Syzygium aromaticum*, *Ocimum basilicum* L., *Thymus vulgaris* L, в наибольшей степени соответствующие предъявляемым требованиям по органолептическим показателям качества.

Проведенные исследования показали, что минимальной бактерицидной эффективностью обладает эфирное масло чеснока (40%), а максимальной – ЭМ тимьяна (99,76%). Для большинства исследуемых ЭМ бактерицидная эффективность находилась в пределах от 69,06 % для ЭМ гвоздики до 82,09 % для ЭМ базилика.

Таким образом, эфирные масла *Rosmarinus officinalis*, *Salvia officinalis*, *Allium sativum*, *Laurus nobilis*, *Syzygium aromaticum*, *Ocimum basilicum* L., *Thymus vulgaris* L, обладающие достаточно высокой бактерицидной эффективностью, являются перспективными компонентами для сохранения качества и безопасности мясных продуктов, а также для увеличения сроков их хранения.