## Разработана альтернатива нитритной соли для производства колбас

*Инновационный комплексный продукт для полной замены нитритной соли в производстве колбас разработали российские биотехнологи. Новая система основана на синергизме стартовой культуры и концентрата овощного экстракта, позволяющем исключить и другие консерванты из состава.*

Штаммы в составе стартовой культуры обладают высокой клеточной активностью на 1 кг мясного сырья и высокой нитритредуктазной активностью, которая способствует восстановлению нитратов из овощей и фруктов до нитритов. За счет этих процессов происходит ускорение развития красного цвета мясного изделия, содержащего миоглобин. Концентрат овощного экстракта обладает высоким показателем по содержанию натуральных растительных нитратов и нитритов, которые безопасны при производстве мясных полуфабрикатов и изделий. Изучение синергетического эффекта показало, что в оптимальном соотношении эти компоненты соответствуют функционалу нитритной соли. Они предотвращают рост патогенных микроорганизмов, появление токсинов ботулизма, формируют «стандартный» цвет и увеличивают срок годности изделий.

Холдингу «СОЮЗСНАБ» удалось решить одну из главных проблем производителей колбас. Нитритная соль ранее не имела на российском рынке достаточно эффективных аналогов, не усложняющих технологический процесс. Разработка открывает новые возможности для создания более безопасных продуктов без ущерба для качества.