

Pregled primjene eteričnih ulja i biljnih ekstrakata kao konzervansa i prirodnih antioksidansa u mesu i mesnim prerađevinama

SAŽETAK

Proizvodnja mesa i mesnih prerađevina se prilagođava potrebama tržišta. Potrošači sve više traže da hrana bude kvalitetna. Stoga je zabrinutost zbog pretjerane uporabe aditiva, kao što su konzervansi i antioksidansi, potaknula istraživanja o njihovim prirodnim, zdravim i sigurnim zamjenama. Eterična ulja i biljni ekstrakti pokazali su se kao dobro rješenje tog problema. Potpuno su prirodni, a njihova biološka aktivnost se uglavnom zasniva na sprečavanju oksidacijskog oštećenja i rasta mikroorganizama, zbog čega pobuđuju interes prehrambene industrije i potrošača. Ovaj rad donosi pregled istraživanja o mogućnostima primjene eteričnih ulja i biljnih ekstrakata kao konzervansa i antioksidansa u mesu i mesnim prerađevinama, objavljenih u posljednjih pet godina. Detaljno su opisani i raspravljani načini primjene eteričnih ulja i biljnih ekstrakata u mesnim proizvodima, inovacije u području, alternativna rješenja, učinci na hranu i ograničenja njihove primjene.

Ključne riječi: prirodni spojevi; antimikrobni učinak; antioksidacijska aktivnost; mesna industrija; eterična ulja; biljni ekstrakti