

## **Utjecaj prirodnih antioksidanasa na kakvoću i trajnost goveđeg mesa i njegovih prerađevina**

### **SAŽETAK**

Oksidacijski procesi su glavni razlog kvarenja mesa i kraće trajnosti mesnih proizvoda i uzrokuju nepoželjne promjene hranjive vrijednosti te senzorskih i fizikalno-kemijskih svojstava mesa. Dosad su se za sprječavanje oksidacijskih procesa najčešće koristili sintetski antioksidansi poput butil-hidroksianisola (BHA), koji mogu predstavljati rizik za zdravlje ljudi te povećati toksičnost proizvoda. Međutim, prirodni antioksidansi mogu riješiti taj problem jer su biljke i biljni materijal bogati bioaktivnim spojevima (prirodnim antioksidansima) koji mogu pozitivno utjecati na zdravlje. Nadalje, zanimanje potrošača za prirodne proizvode i dalje je u porastu, pri čemu se očekuje da se sintetski antioksidansi i konzervansi zamijene prirodnim. Svrha je ovog preglednog rada prikazati učinak prirodnih antioksidanasa, i to povrća i voća kao što su masline, nar i grožđe, ali i ljekovitog bilja i začina poput ružmarina, origana, kadulje, kima i crnog kima ili kurkume, bogatih bioaktivnim spojevima, na kakvoću i trajnost goveđeg mesa i njegovih prerađevina.

**Ključne riječi:** prirodni antioksidansi, govedina, prerađevine od goveđeg mesa, kakvoća, trajnost