

ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОБНИЦТВА НАТУРАЛЬНИХ ХАРЧОВИХ БАРВНИКІВ В УКРАЇНІ

Горбач А.В., гр. ТК-1-8М

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **В.В. Шутюк**
Національний університет харчових технологій, м. Київ

Останнім часом в усьому світі різко поширилась практика використання хімічних речовин та природних сполук, які гальмують чи запобігають псуванню харчових продуктів та напоїв або покращують їхню якість та подовжують термін зберігання.

Серед таких речовин є барвники, які додаються виробниками продуктів харчування для надання певного кольору їжі або регулювання забарвлення до бажаного рівня. Враховуючи сучасні технології виробництва, продукти харчування втрачають початковий колір або частково знебарвлюються на різних етапах переробки, зберігання та продажу через відповідні фізичні та хімічні умови.

Колір є одним з найважливіших факторів, який безпосередньо впливає на вибір споживачами продуктів. Нині потреба в колоризації різних харчових продуктів в Україні зросла з різних причин. Зазвичай барвники додають в оброблений продукт, який насправді є безбарвним або з непривабливим забарвленням. До таких належать такі поширені продукти, як цукерки, закуски, маргарин, сир, безалкогольні напої, желе тощо.

На відміну від виробництва синтетичних барвників, де відходи становлять до декількох порядків більше від готового барвника, технологія виробництва з природної сировини є екологічно чистою й являється практично безвідходною. Дані барвники мають високий експортний потенціал і переважно забезпечені місцевими сировинними ресурсами.

Для отримання спектру кольорів від червоного до синього використовують виноград, бузину або чорну смородину. Також перспективним є червоний буряк, чорна морква тощо. Для отримання жовтого та червоного барвників, як правило, використовуються сировина багата β -каротином – морква різних сортів.

Сьогодні такі фактори, як збільшення виробництва продуктів харчування, диверсифікація технологічних розробок та звички у харчуванні споживачів збільшили необхідність використання барвників у продуктах харчування. Тому виробництво натуральних харчових барвників з рослинної сировини є перспективним для консервної галузі України.