

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ЖЕЛЕЙНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ З ВИКОРИСТАННЯМ НАТУРАЛЬНИХ БАРВНИКІВ

Туз Н.Ф., асист.,
Чухно О.А., гр. ТХК-46 М, Казарян О.В., гр. ТХК3-25 М
Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Артамонова М.В.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Колір харчових продуктів, їх зовнішня привабливість відіграють значну роль у торгівлі продуктами харчування, оцінці їх вартості та конкурентоспроможності на ринку. Споживач давно звик до певного кольору продуктів харчування, пов'язуючи з ним смак, ступінь готовності до вживання та якість.

Однак різноманітні синтетичні барвники в наш час значно потіснили натуральні, які використовувалися раніше для забарвлення харчових продуктів. Їх застосування гостро поставило питання про безпеку, гігієнічну оцінку харчових барвників та привело до появи низки законодавчих документів у цій галузі.

Застосування натуральних барвників дозволяє не тільки поліпшити зовнішній вигляд, але й підвищити харчову цінність виробів.

На кафедрі технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів в якості натурального рослинного барвника для приготування желейного мармеладу на пектині використовують кріас-барвники з чорноплідної горобини, листя кропиви, суцвіття нагідок та суданської троянди.

На даному етапі визначено раціональні концентрації та спосіб введення цих барвників, проводяться дослідження основних органолептичних та фізико-хімічних показників (міцність, кислотність, вологість, вміст редуруючих речовин) мармеладу желейного на пектині з кріас-барвниками протягом визначеного терміну зберігання (згідно ДСТУ на даний виріб).

Використання кріас-барвників в технології желейних виробів на пектині дозволить виключити з їх рецептури штучні барвники та ароматизатори, зменшити витрати драглеутворювача та лимонної кислоти і, що найголовніше, підвищити їх харчову цінність завдяки вмісту в натуральних барвниках значної кількості вітамінів та мінеральних речовин.