

ОЦІНКА КОЛЬОРУ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ЗА ДОПОМОГОЮ ІНСТРУМЕНТАЛЬНИХ МЕТОДІВ АНАЛІЗУ

Бакаєв М.М., гр. ТКМ-16

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Щербаківа Т.В.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Рослинна сировина вміщує велику кількість компонентів, які визначають її харчову цінність. Великий інтерес в цьому плані викликає пігментний комплекс рослин, представлений хлорофілами, каротиноїдами і поліфенолами.

Інтерес до цих сполук можна пояснити тим, що вони забезпечують необхідну активність антиокислювальної системи – універсальної регулюючої системи організму людини, яка контролює рівень вільно-радикальних реакцій окислення і перешкоджає накопиченню токсичних продуктів.

В той же час пігментний комплекс обумовлює колір рослинної сировини і продуктів її переробки. Однак природний колір змінюється під час технологічної переробки. Відомо, що ці зміни відбуваються вже на перших етапах виробництва і ступінь цих змін залежить як від похідної сировини, так і від технологічних режимів обробки.

Актуальність роботи визначена необхідністю об'єктивної і універсальної оцінки кольору сировини та продуктів харчування, оскільки це дозволить вирішити проблему стандартизації кольору та оптимізувати експертизу якості харчових продуктів в цілому.

Розглянуто питання використання сучасних інструментальних методів аналізу для визначення кольору рослинної сировини з різним пігментним комплексом. За допомогою сучасних методів дослідження (спектрофотометрія) на сучасному обладнанні (Techkon SP 810λ) за стандартними методиками отримані інтегральні характеристики кольору за експериментальними спектрами поглинання та відбиття, за допомогою математичної обробки спектрів досліджуваних зразків розраховані кількісні характеристики кольору рослинної сировини різного забарвлення.

Встановлено, що основними критеріями ступеня зміни кольору є кількісні характеристики – довжина хвилі (λ), яка характеризує домінуючий тон, чистота кольору (Т, %) та яскравість (R, %) у триколіриметричній системі координат X, Y, Z за Міжнародною системою координат МКО.