

ВИЗНАЧЕННЯ ВМІСТУ ШТУЧНИХ БАРВНИКІВ У ЛЬОДЯНИКОВІЙ КАРАМЕЛІ

Сасюк О.М., гр.ТТ-26

Науковий керівник – асист. **Круглова О.С.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Карамель – популярний та доступний продукт, яким люблять ласувати і дорослі, і діти. Особливо попит на солодощі стрімко зростає впродовж різноманітних свят, у якості дитячих подарунків.

Нажаль виробники цукерок для здешевлення собівартості продукції та отримання надприбутків, виробляють неякісний товар. Найчастішим засобом фальсифікації льодяникових цукерок є додавання штучних барвників. Серед штучних барвників для забарвлення льодяникової карамелі використовують: барвник зелений E104/131; тартразин E102; жовтий сонячний захід E110; понсо 4R E124; індигокармін E132; азорубін E122; червоний E124/110/132. Забороненими в Україні є наступні барвники: Fast Yellow AB E105; червоний цитрусовий 2 Orcein, Orchil E121; червоний амарант E123; Ponceau 6R E126; Indanthrene blue RS E130.

Для охорони здоров'я населення та з метою обмеження надходження до організму людини встановлено гранично допустимі рівні (ГДР) харчових добавок (у т.ч. барвників) у продуктах. Крім того, обмежено або заборонено використання харчових добавок при виготовленні дитячих продуктів, до яких відносять карамель.

Метою роботи було визначення наявності штучного барвника амаранту (який провокує розвиток алергії, викликає злоякісні пухлини) в льодяниковій карамелі. Для дослідження було обрано наступні зразки карамелі: карамель льодяникова “Рошен-лимон” і “Рошен-апельсин”; карамель з начинкою “Рошен-лимон-джус” і “Рошен-апельсин-джус”; карамель молочна льодяникова “Малібу” вершки-апельсин. Наявність забороненого барвника амаранта визначали за допомогою сульфату міді, який дає якісну реакцію на амарант.

Дослідження показало відсутність штучного барвника амаранта у зразках льодяникової карамелі. Відповідно до маркування у зразках карамелі “Рошен-апельсин”, “Рошен-апельсин-джус” та “Малібу” до складу входить натуральний сік. Але у всіх без виключення зразках відбулася якісна реакція на штучні барвники. Реакції на наявність природних барвників не було, отже це може свідчити про інформаційну і якісну фальсифікацію карамелі.