

УДК 635.1: 663.05

ОСНОВНІ ПРОБЛЕМИ ВИРОЩУВАННЯ ТА ВИГОТОВЛЕННЯ ПОРОШКУ-БАРВНИКА З ПЕРЦЮ ОВОЧЕВОГО

Різак М.Ю., здобувач вищої освіти, Лавренко С.О., к.с.-г.н., доцент
(ДВНЗ «Херсонський державний аграрний університет»)

У сучасній харчовій промисловості існує ряд товарів, яким для привабливості споживачів та створення необхідного для продажу кольору товару (отримання більш темного або світлого забарвлення) необхідне використання барвників. Для здешевлення цього компонента у більшості випадків використовують хімічно створенні, а іноді хімічно-небезпечні, продукти. Виходом із даної ситуації є використання органічних барвників. Зараз на ринку якісних органічних барвників дуже мало, а створення нових потребує великих витрат. На даний час головним органічним барвником для виробництва продуктів харчування (насичення красним кольором) є використання перцю.

Овочевий перець (*Capsicum annuum*) - це овочева культура, яку можна використовувати в якості сировини для виготовлення ефективного органічного порошку-барвника, який не має смаку, запаху і дає яскравий рівномірний стійкий колір. Використовувати такий барвник можна як в харчовому, так і в технічному виробництві.

За насиченість, а отже і за стійкість, кольору такого барвника відповідає речовина каротин, вміст якої може значно коливається залежно від сорту в межах 0,2-4,8 мг на 100г сировини в зелених плодах і 0,5-16,7 мг – при досягнанні. Визначається насиченість забарвлення порошку за показниками Американської торгової асоціації спецій (American Spice Trade Association), і коливаються вони між 40 і 180 ASTA (рис 1).

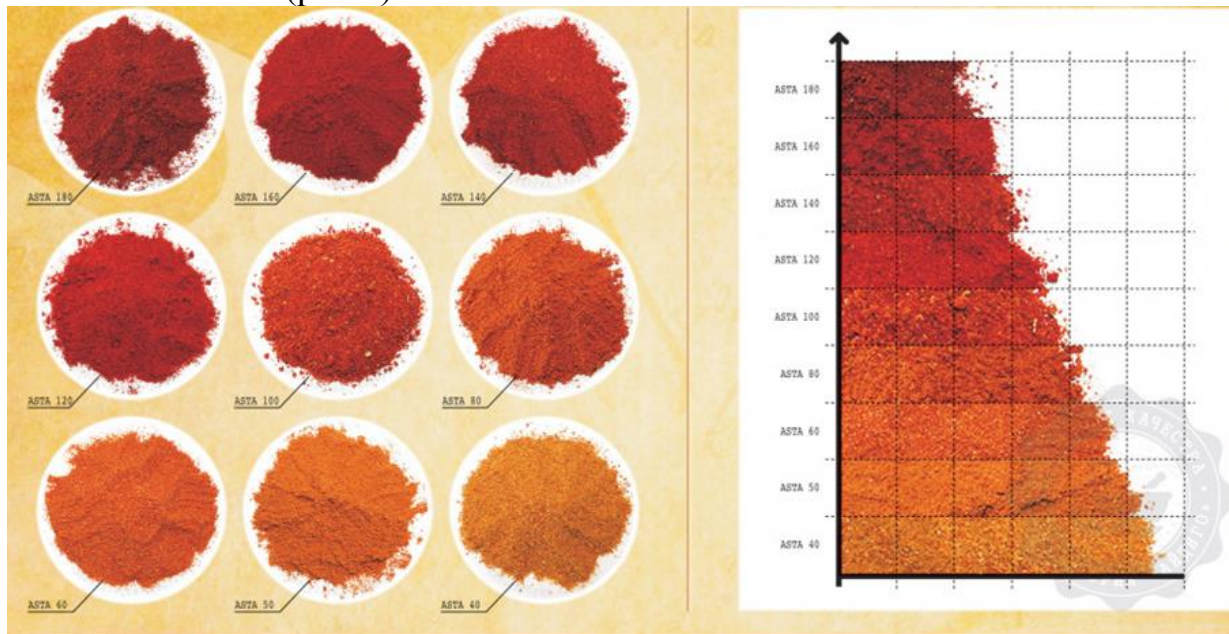


Рис. 1 Показники кольору порошку з паприки за показниками ASTA

Чим вище якість паприки - тим більш насиченим її колір. Мелений перець з високим показником ASTA відрізняється великим вмістом і стійкістю фарбувальних пігментів в його складі (ASTA- 40 має помаранчевий відтінок, а ASTA - 180 темно-червоний відтінок). Згідно із стандартами виробництва пігмент повинен мати 140-220 ASTA. Колір паприки залежить від того, наскільки плоди перцю дозріли. Дозрілі плоди, які зірвані з верху рослини паприки, насичені сонячним світлом і мають насичений яскраво - червоний колір, що говорить про високу якість сировини з високим показником ASTA.

Вирощування для технічних цілей перцю овочевого (*Capsicum annum L.*), якому не потрібна досушка - це новий тренд в українському овочівництві. Отриманий з цього порошок-барвник користується високим попитом на зовнішніх ринках. Вивчення морфо-біологічних особливостей культури та її технології вирощування обумовить створення більшої кількості якісного продукту і розширить абсолютно новий сегмент в овочевому ринку України.

Дослідження з вивчення морфо-біологічних особливостей перцю овочевого (*Capsicum annum L.*) та його продуктивності щодо отримання органічного порошку-барвника проводили в науково-дослідній лабораторії кафедри землеробства ДВНЗ «Херсонський державний аграрний університет» й на зрошуваних полях ФГ «Роксолана» Білозерського району Херсонської області. Результати свідчать, що в умовах зрошення можна отримати врожайність плодів з вологістю не більше 10% на рівні 6,7-8,0 т/га. Вихід продукції порошку-барвника складає 98-99%, що дозволяє використовувати усі складові плоду паприки. Вивчено якісні показники органічного барвнику. А саме його колір, смак, запах, вологість, здатність забарвлювати, а головне – відповідність нормам і стандартам. За інтенсивністю забарвлення показник перевищує 140 ASTA.