

## РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ОДЕРЖАННЯ ЕКСТРАКТУ КРІАС-БАРВНИКА ІЗ СУДАНСЬКОЇ ТРОЯНДИ

**Іванова Н.С., гр. ТХК-48м**

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. **Артамонова М.В.**,  
ст. викл. **Пілюгіна І.С.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

У кондитерській промисловості з метою покращення вигляду виробів та забезпечення їх необхідними нутрієнтами широко використовуються харчові барвники. Найбільш поширені барвники - одержані з рослинної сировини. Харчові барвники вносяться у вигляді паст, порошків та екстрактів.

Мета нашої роботи полягала у розробці технології одержання екстракту кріас-барвника з суданської троянди. Суданська троянда має у своєму складі багато біологічно активних речовин, кислот та полісахаридів, завдяки яким вона оказує антиоксидантну, протизапальну та забарвлюючу дії.

Для дослідження було обрано кріас-барвник з суданської троянди отриманий у НВП «Кріас-1» у м. Харкові за кріогенною технологією. Готовою формою барвника є порошок з дисперсністю 30-50 мкм і вологістю 6-8%. Під час розробки технології одержання екстракту з суданської троянди було: підібрано умови для повного переведення барвних речовин з твердої фази у рідку; мінімізовано витрати часу та енергії.

Визначено, що для одержання екстрактів кріас-барвника з суданської троянди в якості рідкої фази можуть бути використані вода, спирт та водно-спиртові розчини. Було досліджено вплив деяких чинників на ступінь переходу барвника в рідку фазу, а саме: час контакту кріас-барвника з рідкою фазою; температура; природа рідкої фази; вміст рН-визначаючих добавок; співвідношення рідкої та твердої фаз. При цьому дослідження процесу екстракції проводилось за двох температур: 20 та 50 °С.

Встановлено, що максимальне вилучення барвних речовин з кріопорошку суданської троянди спостерігається при використанні в якості рідкої фази водно-спиртових розчинів з масовою часткою етилового спирту 40-60% та лимонної кислоти 1 %.

Використання одержаного водно-спиртового екстракту кріас-барвника суданської троянди у виробництві кондитерських виробів дозволить не тільки покращити зовнішній вигляд виробів, але й підвищити їх біологічну цінність.