

## ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ БАР АНТОЦІАНОВИХ ДОБАВОК-БАРВНИКІВ У ФОРМІ НАНОЕКСТРАКТІВ ІЗ КВІТІВ HIBISCUS SABDARIFFA

Швець Р.С., гр. ХТП-55м

Науковий керівник – доц. С.М. Лосєва

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Робота присвячена вивченню якості антоціанових добавок-барвників із квітів *Hibiscus sabdariffa* у формі наноекстрактів з високим вмістом антоціанових барвних речовин, отриманих з використанням кріообробки сировини перед екстракцією.

На кафедрі харчових технологій продуктів з плодів, овочів і молока та інновацій у оздоровчому харчуванні вивчено якість добавок-барвників у формі наноекстрактів із квітів каркаде. В Україні в харчовій промисловості відчувається дефіцит натуральних добавок-барвників у формі екстрактів з високим вмістом антоціанових речовин та інших БАР. Особливе місце серед них займають рослинні добавки з ягід, овочів та ін. у формі екстрактів, порошків, концентратів, які одночасно виступають натуральними барвниками і збагачувачами біологічно активними речовинами (БАР). Натуральні барвники-добавки з квітів каркаде у формі наноекстрактів були отримано способом настоювання з використанням водо-спиртових екстрактів з різною концентрацією спирту (20, 40, 70%). Показано, що найкраще екстрагувались біологічно активні речовини фенольної природи і зокрема біофлавоноїди (антоціанові барвні речовини, поліфеноли, фенольні речовини в 70% етиловому спирті). При вивченні якості отриманих екстрактів з квітів каркаде було визначено їх хімічний склад, який представлений головним чином фенольними сполуками з Р-вітамінною активністю, їх вміст складає до 4,0–4,5%, особливо багато антоціанів та флавоноїдів. Встановлено, що в екстрактах з каркаде масова частка сухих речовин складає від 7,5% до 7,8%, антоціанових барвних речовин складає від 2,5% до 3,0%, дубильних речовин (за таніном) від 345 мг в 100 г до 580 мг в 100 г, фенольних сполук (за хлорогеновою кислотою) від 150 мг в 100 г до 270 мг в 100 г, органічних кислот від 1,9% до 3,0%.

Таким чином добавки-екстракти із квітів каркаде *hibiscus sabdariffa* відрізняються високим вмістом натуральних антоціанових барвних речовин до 3% та фенольних сполук до 1%. Їх можна рекомендувати для використання на підприємствах ресторанного бізнесу та в індивідуальному харчуванні при виготовленні різних оздоровчих продуктах, наприклад, морозива, сирних кисломолочних десертів, соків, напоїв, що дозволить створити асортимент продуктів нового покоління.