

КОЛІР І ЗАПАХ У ХАРЧОВИХ ПЕРЕВАГАХ

Моршад Ібгіссам, ПВІГ

Науковий керівник – ст. викл. **І.О. Пузанова-Красікова**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Кухар, який займається приготуванням їжі, знає, що колір страви залежить від того, як вона готувалася. Якщо, наприклад, обсмажити в олії гриби на відкритій пательні, то вони одержать золотистий відтінок.

Якщо ж їх готувати при перемішуванні під кришкою, то продукт не підрум'яниться з причини надлишка вологи. Роль кольору у кулінарії важко недооцінити. Всім відомий експеримент, коли приготовлена їжа була освітлена невідповідним світлом. В результаті м'ясо набуло сірого кольору, молоко стало фіолетовим, як і салат.

Учасники експерименту, які передчували смачний обід, в результаті навіть не доторкнулися до запропонованих страв, хоча виготовлення страв проводилось відповідно до вимог кулінарної обробки продуктів. Більш того, ті з учасників, які погодились спробувати запропоновану їжу, відчували себе не дуже гарно.

Ті, хто хворів на застуду, добре знають, що, коли закладає ніс, їсти не хочеться, тому що їжа в цей момент здається несмачною. Запах тієї чи іншої страви складається з безлічі з'єднань.

Так, наприклад, у ароматі свіжеспеченого хліба беруть участь більше двохсот компонентів, які відносяться до різних класів органічних з'єднань. Складні ефіри, кетони, формальдегіди, мурашина, оцтова, валеріанова, октанова та інші кислоти – ось далеко не повний перелік складових такого звичного нам запаху.

Дослідники вважають, що змінити запах речовин може навіть незначна модифікація структури молекули. Запах рослин і фруктів зумовлений присутністю хімічних сполук. Наприклад, (R)- і (S)-лимонени мають апельсиновий або лимонний аромат. Ізомери теж пахнуть по-різному: (S)-карвон має запах кропу, а його антипод пахне м'ятою. Ми бачимо, що непомітна зміна розташування всередині молекули може змінити запах речовини.

Кулінари активно використовують запах та колір у приготуванні їжі. Експериментуючи з ними, можна майже будь-яку страву зробити привабливою, або, навпаки, непривабливим.

Варто пам'ятати, що сприйняття людини є багатомірним і цілісним: колір та запах невід'ємні від смаку певної страви.