

## ВИКОРИСТАННЯ СУЧАСНИХ ІНСТРУМЕНТАЛЬНИХ МЕТОДІВ У ТОВАРОЗНАВЧІЙ ОЦІНЦІ КОЛЬОРУ СВІЖИХ І ПЕРЕРОБЛЕНИХ ФРУКТІВ

Донцов Д.Д., гр. ТК-15

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Т.В. Щербак**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

За результатами досліджень багатьох авторів встановлено, що колір продукту залежить від вихідного кольору сировини та інгредієнтів, що входять до складу продукту; технологічних параметрів під час переробки рослинної сировини; додавання харчових добавок, що мають протекторну дію до кольору; штучних або природних барвників.

Сьогодні не існує єдиної методики визначення кольору харчових продуктів. Усі методи визначення кольору можна поділити на методи з використанням суб'єктивних методів оцінки, до яких відноситься органолептичний метод, та методи з використанням об'єктивних способів вимірювання. Найбільш розповсюдженим методом є сенсорна оцінка за допомогою органів чуття людини. Основний спосіб визначення кольору за допомогою інструментального методу полягає у розкладанні світлового потоку на спектральні компоненти і вимірюванні кожного компонента окремо, тобто отримання спектральних характеристик обраного об'єкта дослідження – спектрального коефіцієнта пропускання для прозорих і спектрального коефіцієнта відбиття для непрозорих зразків. До способів розрахунку кольорових параметрів ( $\lambda$  – домінуюча довжина хвилі,  $P$  – чистота,  $T$  – яскравість) відноситься найпоширеніший метод CIEXYZ. Основні характеристики кольору за системою CIE*Lab* визначаються за відношенням  $a/b$ , що характеризує основний (кольоровий) тон, і за сумою  $(a^2+b^2)$ , що визначає насиченість кольору. Ці обидві характеристики подібні  $\lambda$  і  $P$  у системі CIEXYZ. Ці характеристики можна визначити за допомогою фотометричних методів аналізу. Вказані методи використано для оцінки ступеня зрілості фруктів і овочів та оптимізації параметрів їх переробки, кольору вина, томат-пасты, рослинної олії.

Розглянуті методи дозволяють з різним ступенем достовірності визначати якісні і кількісні характеристики кольору харчових продуктів. Однак, кожен з них має певні недоліки, що обмежує їх розповсюдження і розробку якісних нормативів для загальноприйнятої оцінки такого важливого показника як колір.