

77. НАТУРАЛЬНІ БАРВНИКИ З ПРЯНО-АРОМАТИЧНОЇ СИРОВИНИ В ВИРОБНИЦТВІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Я.В. Зозулінська, І.Л. Корецька

Національний університет харчових технологій

Натуральні (природні) барвники почали використовуватися дуже давно без проведення будь-яких досліджень, у тому числі токсикологічних. У більшості своїй вони мають рослинне походження і являють собою суміш каротиноїдів, антоціанів, флавоноїдів, хлорофілу і інших натуральних компонентів. Всі вони можуть застосовуватися для фарбування харчових продуктів.

Натуральні барвники виробляють з пряних трав, вони, на відміну від пряних овочів, у більшості своїй дикорослі, хоча деякі з них (наприклад, аніс, коріандр, кмин, м'ята, кріп і лаванда) введені людиною в культуру з найдавніших часів.

Аромат пряних трав, як правило, посилюється після сушіння, але є пряні трави, які володіють прямими якостями лише в свіжому вигляді, тому їх не піддають сушінню і транспортуванню. У переважної більшості пряних трав так чи інакше використовується виключно надземна частина рослини, а у деяких навіть тільки самі верхівки-квіти і насіння. І лише у двох-трьох видів пряних трав використовують в їжу коріння і кореневища (аїр, гравілат, колюрія і дягель, у якого в їжу йдуть всі частини рослини). До пряних трав умовно відносять також пряні частини напівчагарникових і чагарникових рослин, наприклад, ялівцю, рути та ін.

На кафедрі технології харчування та ресторанного бізнесу проводиться дослідження можливості використання сучасної фітосировини в якості рослинних барвників при виробництві кулінарних виробів.