

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕРАЗМУС+ ОФІС В УКРАЇНІ**



МАТЕРІАЛИ

ІІ МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ

**Проблеми і практичні підходи
виробництва та регулювання використання
харчових добавок
в країнах Європейського Союзу та в Україні**

в рамках проєкту програми ЄС ЕРАЗМУС+
Жан Моне Модуль (#620521-EPP-1-2020-1-UA-EPPJMO-MODULE)



With the support of the
Erasmus+ Programme
of the European Union

National Office
Erasmus+UA
erasmusplus.org.ua

25 жовтня, 2023

Київ, Україна

ПОРОШОК ШПИНАТУ – ПРИРОДНИЙ БАРВНИК У ВИРОБНИЦТВІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Яна Корчак, Юлія Бондаренко

Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

e-mail: yanakorchak6@gmail.com

Вступ. Використання барвників у виробництві харчових продуктів це необхідність сьогоденної харчової промисловості. Сучасний споживач вимагає різноманіття харчових продуктів, в тому числі і за їх кольором. Однак, використання синтетичних барвників може бути шкідливим для здоров'я людини. Тому дедалі більше компаній переходять на використання природних барвників у своїх продуктах.

Матеріали та методи. Методологічна база включає наукові праці вітчизняних та іноземних вчених, а також інтернет-ресурси. Застосовані аналітичні методи обробки інформації.

Матеріали I Міжнародної науково-практичної конференції «Проблеми і практичні підходи виробництва та регулювання використання харчових добавок в країнах Європейського Союзу та в Україні»,
25 жовтня 2023. – К.: НУХТ, 2023

Результати. Природні барвники отримують із рослин, фруктів, овочів та інших продуктів природного походження. Вони не тільки забезпечують яскравий колір продукту, але й мають корисні властивості, такі як високий вміст антиоксидантів, вітамінів та інших корисних речовин. Природні барвники також можуть додати нові смакові відтінки та аромати до продукту [1].

Одним з прикладів природних барвників, що може бути використаний у виготовленні продуктів харчування, є порошок шпинату. Шпинат (*Spinacia oleracea*) – багаторічна рослина, яка належить до родини Амарантових. Порошок шпинату виготовляють з сушеного та меленого листя. Шпинат містить багато фітопігментів, зокрема, хлорофілу, який є головним фактором, який надає шпинату зеленого кольору. Хлорофіл має складну структуру, яка дозволяє йому поглинати світло в різних діапазонах, включаючи видиму частину спектра. Тому коли шпинат додається до продуктів, хлорофіл поглинає видиму частину світла і відображає зелений колір. Порошок шпинату містить не тільки хлорофіл, але й інші сполуки, такі як каротини, аскорбінова кислота, залізо та кальцій, що додатково збагачуватимуть продукт, в який внесено порошок шпинату [2].

Висновок. Використання порошку шпинату, як природного барвника – може бути перспективним напрямком для виробників харчових продуктів, які хочуть надати своїм продуктам природний зелений колір, а також для споживачів, які більш уважно ставляться до того, що вони їдять. Природні барвники можуть мати додаткові корисні властивості та не містять шкідливих домішок, тому їх використання може стати одним з ключових факторів у створенні безпечних та здорових продуктів для споживачів.

Список літератури

1. Ядерко Л.П., Гуцалюк І.Л., Хоменко Л.П. Барвники рослинного походження та їх застосування у харчовій промисловості // *Наукові праці Одеського національного університету харчових технологій*. 2018. Том 52, №2. С. 83-89.
2. M. A. Hussain, S. S. Sultana, "Spinach: Production, Nutrition, and Health Benefits," *Nova Science Publishers*, 2019.