



**ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ РОЗВИТКУ
ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ ТА РЕСТОРАННОЇ
ІНДУСТРІЇ: НАУКОВІ ПОШУКИ МОЛОДІ**

**INNOVATIVE TECHNOLOGIES FOR THE
DEVELOPMENT OF FOOD PRODUCTION AND THE
RESTAURANT INDUSTRY: SCIENTIFIC RESEARCH
OF YOUNG PEOPLE**

**Тези доповідей
III Міжнародної науково-практичної конференції
здобувачів вищої освіти і молодих вчених**

6 листопада 2025 року

Харків

БУЗИНА ЧОРНОПЛІДНА – ПЕРСПЕКТИВНА СИРОВИНА ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ БАРВНИКІВ

Клещук О.О., гр. А-ТІ-2,

Гольдман С.М., гр. ТК- 3-10

Науковий керівник – д-р техн. наук, доц. В.В. Шутюк

Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

Дослідження технологій отримання натуральних барвників є важливою сферою науки, що динамічно розвивається, оскільки в останні роки синтетичні барвники стали асоціюватися у населення з негативним впливом на здоров'я людини. Це спонукає виробників харчових продуктів активно замінювати синтетичні барвники натуральними альтернативами.

У харчових виробництвах використовується ряд затверджених пігментів природного походження, які придатні для створення харчових барвників. Серед них антоціани мають значний потенціал завдяки своїм насиченим кольоровим властивостям – помаранчевому, червоному і фіолетовому відтінкам. А також водорозчинності, що робить барвники ідеальними для застосування у водних харчових продуктах. Бузина виділяється як перспективне джерело натуральних харчових барвників за рахунок високого вмісту антоціанів і простоти вирощування.

На теренах України чорна бузина зростає майже повсюдно, проте її застосування в харчовій промисловості досить незначне. Це зумовлено недостатньою обізнаністю населення про її цінний біологічно активний склад.

Дослідження багатьох вчених свідчать, що значна частина поліфенолів і антоціанів чорної бузини залишається у вичавках після отримання соку. Зокрема, концентрація барвних речовин становить понад 700 мг/100 г у м'якоті та 3000 мг/100 г у шкірці. Попри високу харчову та фармакологічну цінність, вичавки чорної бузини досі залишаються маловикористаним ресурсом. Для раціонального застосування цього матеріалу як джерела натуральних барвників важливо враховувати вплив різних чинників на антоціани, що допоможе мінімізувати втрати їх при виробництві харчових барвників.

Плоди бузини здебільшого застосовуються для виготовлення харчових барвників, причому сорти з підвищеним вмістом антоціанів є особливо придатними для комерційного використання. Зазвичай харчові барвники додають у формі концентрату. Водночас дослідження показали, що технологічні етапи переробки фруктів суттєво впливають на загальний рівень антоціанів, поліфенолів та характеристики кольору.