

18. Аналіз ринку харчових барвників та наповнювачів для харчової промисловості

Горбач Роман, Левківська Тетяна

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Щоб товар був успішний на ринку, його зовнішній вигляд повинен бути яскравим і незабутнім. Сьогодні добавки використовуються практично у всіх продуктах харчування. Часто це пов'язано з особливостями технологічного процесу: в ході обробки деякі речовини втрачають природну забарвлення. Барвники дозволяють посилити природний колір продукту або надати новий і незвичний вид безбарвному речовини [1].

Також широкої популярності набули наповнювачі, які окрім забарвлення надають продуктам приємного смаку та аромату. Це різні начинки для кондитерських виробів, напоїв, морозива, топінги, соуси та ін. Наповнювачі можуть бути гомогенними, з шматочками фруктів або горіхів, шоколаду або карамелі. Можуть бути збагачені вітамінами, мінералами, харчовими волокнами.

Метою роботи було дослідження використання концентрованих ягідних соків в якості природних барвників та наповнювачів.

Матеріали і методи. Для досліджень використовували соки ожини, чорниці, аронії, шовковиці, чорної смородини та бузини. Методи досліджень – стандартні, загальноприйняті.

Результати. В якості природних барвників в Україні використовувати ряд харчових добавок – куркумін (E 100), рибофлавін (E 101), кармін (E120), хлорофіл (E 140), карамельний колер (E 150), вугілля рослинне (E 153), аннато (E160B), каротини (E160a), маслосмоли паприки (E160c), буряковий червоний або бетанін (E 162), антоціани (E 163), антоціани (E 163) [1].

Антоціани – сполуки фенольної природи, що забарвлюють харчові продукти в червоний, фіолетовий або синій кольори та їх відтінків залежно від кислотності. Широко застосовують антоціанові барвники, отримані шляхом екстрагування шкірок або вичавок темних сортів винограду, бузини, чорної смородини, ожини, чорниці, вишні та ін.

Також антоціани є цінною сполукою для організму. Вони сприяють зменшенню ламкості капілярів, покращує стан сполучних тканин, допомагає запобігти і лікувати катаракту і в цілому сприятливо діє на весь організм.

В лабораторних умовах було отримано соки з ягід бузини, чорниці, ожини, чорноплідної горобини, шовковиці, чорної смородини, які відрізнялись високим вмістом антоціанів. Отримані соки концентрували на ротаторному випарнику до вмісту сухих речовин 35-70%.

Соки із вмістом сухих речовин 35-45% були використані в якості наповнювачів, а із вмістом сухих речовин 50-70% - в якості природних барвників при виробництві кондитерських, хлібобулочних, кисломолочних виробів та харчоконцентратів. Одержані зразки вигідно відрізнялись за зовнішнім виглядом та харчовою цінністю.

Висновки. Концентровані соки з ягід бузини, чорниці, аронії, шовковиці, чорної смородини та ожини можна використовувати як в якості природних барвників при виробництві напоїв та кисломолочних продуктів, кондитерських, макаронних та хлібо-булочних виробів, так і як наповнювачі для молочної промисловості.

Література.

1. Харчові добавки. Антоціани [Електронний ресурс]. – Електронні дані. – Режим доступу: <http://uk.dobavkam.net/additives/e163>.