

6.Тенденції виробництва та виробництва натуральних харчових барвників

Анна Горбач, Віталій Шутюк

Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

Харчові добавки все частіше використовуються для захисту харчових продуктів, підвищення якості та продовження терміну зберігання на багатьох етапах – від виробництва до споживання їжі. Серед таких речовин є барвники, які додаються виробниками продуктів харчування для надання певного кольору їжі або регулювання забарвлення до бажаного рівня. Враховуючи сучасні технології виробництва, продукти харчування втрачають початковий колір або частково знебарвлюються на різних етапах переробки, зберігання та продажу через відповідні фізичні та хімічні умови.

Колір є одним з найважливіших факторів, який безпосередньо впливає на вибір споживачами продуктів. Нині, з огляду стрімкого розвитку харчової промисловості, потреба в колоризації різних харчових продуктів зросла з різних причин. Зазвичай барвники додають в оброблений продукт, який насправді є безбарвним або з непривабливим забарвленням. До таких належать такі поширені продукти як цукерки, закуски, маргарин, сир, безалкогольні напої, желе тощо.

На відміну від виробництва синтетичних барвників, де відходи становлять до декількох порядків більше від готового барвника, технологія виробництва з природної сировини є екологічно чистою й являється практично безвідходною. Дані барвники мають високий експортний потенціал і переважно забезпечені місцевими сировинними ресурсами. Виробництво натуральних харчових барвників з рослинної сировини включає повний спектр операції характерних для України – від вирощування сировини до готового продукту. В залежності від форми кінцевого продукту в консервній промисловості використовуються такі технологічні процеси:

- концентрати (подрібнення рослинної сировини, екстрагування, очищення отриманої рідкої фракції та концентрування до 60 %);
- порошки (розпилювальне сушіння концентрату 25...35 % до 95...98 %).

Для отримання спектру кольорів від червоного до синього використовують виноград, бузину або чорну смородину. Також перспективним є червоний буряк, чорна морква тощо. Для отримання жовтого та червоного барвників, як правило, використовуються сировина багата β -каротином – морква різних сортів.

Висновки. Нині такі фактори, як збільшення виробництва продуктів харчування, диверсифікація технологічних розробок та звички у харчуванні споживачів збільшили необхідність використання барвників у продуктах харчування. Тому виробництво натуральних харчових барвників з рослинної сировини є перспективним для консервної галузі України.

Література.

1. Aberoumand A. A review article on edible pigments properties and sources as natural biocolorants in foodstuff and food industry. World Journal of Dairy & Food Sciences. 2011; 6 (1): 1-78.
2. Сімахіна, Г.О. Отримання натуральних барвників із зеленої маси рослин для ресторанної продукції / Г.О. Сімахіна, Л.М. Солодко // Здобутки, проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанного та туристичного бізнесу: матеріали II-ї Всеукраїнської науково-практичної конференції, 29 жовтня 2013 р. – К.: НУХТ, 2013. – С. 154-156.