

Міністерство освіти та науки України
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,
присвячена 130-річчю
Національного університету
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій
науці – нові продукти
харчовій промисловості»**

13-17 жовтня 2014 року

Київ НУХТ 2014

Дослідження кількості бетаціанів стабілізованого бурякового соку в залежності від терміну та умов зберігання

В.М. Пасічний, І.В.Тимошенко

Національний університет харчових технологій

Серед плодів, листя та інших частин рослин, що мають забарвлення червоних тонів, можна знайти такі, колір яких обумовлений біосинтезом антоціанів (класу флавоноїдів). При цьому ряду об'єктів може мати близьке забарвлення, обумовлене присутністю в тканинах принципово інших природних колорантів – бетаціанів. Крім фарбувальної здатності, ці пігменти володіють широкою та різноманітною біологічною активністю за рахунок високих антиоксидантних властивостей: сприяють розщепленню і засвоєнню білків їжі тощо. Але використання нативних пігментів у харчовій промисловості дуже обмежене через велику чутливість до впливу зовнішніх факторів.

Вагомими факторами, що впливають на якість та наявну кількість пігментів бурякового барвника у рідкому агрегатному стані, є термін та умови зберігання. Натуральні барвники, зберігання яких передбачено в рідкому стані, є гарним живильним середовищем для швидкого розвитку мікроорганізмів

При виробництві натурального барвника з плодів червоного буряка виникла необхідність стабілізації технологічних, фізико-хімічних властивостей бетаціанових пігментів для можливого застосування у виробництві м'ясомістких продуктів.

Метою нашої роботи було дослідити кількість бетаціанів стабілізованого бурякового соку методом високоефективної рідинної хроматографії [1] у порівнянні до соку буряка без додаткової технологічної обробки і стабілізації, а також порівняти вплив умов та терміну зберігання на вміст бетаціанів.

Література

1. Карбовская Р.В., Борис И.И. Идентификация антоцианов при помощи ВЭЖХ, как метод подтверждения аутентичности фруктово-ягодного сырья и готовой продукции // Журнал хроматографического тавариства. – 2008. – т.VIII. – № 3, 4. – С. 15 - 19.