ИССЛЕДОВАНИЕ ВЛИЯНИЯ ВНОСИМЫХ КРАСИТЕЛЕЙ НА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ И ПИТАТЕЛЬНЫЕ СВОЙСТВА НАПИТКА

Кравчук З.Д., Резвина Л.Н., Олейник С.И., Опанасюк Т.И., Трисунова Т.Н., Смоловик Ж.И.

ВНИИППД, г. Киев

Красный (из черноплодной рябины) и желто-оранжевый (из моркови) красители принадлежат к числу естественных компонентов, потребляемых человеком в пищу, содержат в своем составе кроме красящих пигментов другие полезные биологически активные компоненти: витамины, гликозиды, органические кислоты, микроэлементы. Поэтому использование их для окрашивания безалкогольных напитков позволяет не только улучшить внешний вид, но и повысить пищевую ценность изделий.

В красном красителе из черноплодной рябины содержатся Р-витаминные вещества - кахетины, антоцианы, лейкоантоцианы, флавано-глюкозиды - в количестве свыше 4500 мг%, витамин С - 80-200 мг%, органические кислоты - лимонная, щавелевая, сорбиновая, яблочная до 3 %, сахара - до 60 %. Энергетическая ценность красителя - 200 ккал. В составе красного красителя - органические соединения йода, которые выводит из организма избыточный холестерин. По данным фармакологического комитета Минздрава СССР катехины, содержащиеся в черноплодной рябине, связывают и выводят из организма человека радиоактивный стронций.

В составе желто-оранжевого красителя помимо сахаров, содержится небольшое количество органических кислот, микроэлементов, пектиновых веществ, не обладающих желирующими свойствами. Пищевую ценность

желто-оранжевого красителя определяет содержание β-каротина - не менее 50 мг% - провитамина А, который в человеческом организме переходит в жизненноважный витамин А. В желто-оранжевом красителе содержится небольшое количество аскорбиновой кислоты - до 30 мг%. Энергетическая ценность красителя - 520 ккал.

Поэтому красный краситель из черноплодной рябины и желто-оранжевый краситель из моркови могут использоваться не только как окрашивающие вещества, но и как ценная пищевая добавка в напитках лечебно-профилактического действия. По оценкам дегустаторов пищевые красители обеспечивают требуемую окраску изделия, не оказывают влияния на запах и привкус дегустируемых изделий.