

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

**Факультет харчових технологій
та управління якістю продукції АПК**



**VII МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ
ВЧЕНИХ, АСПІРАНТІВ І СТУДЕНТІВ**

**«Наукові здобутки у вирішенні актуальних
проблем виробництва та переробки сировини,
стандартизації і безпеки продовольства»**

ЗБІРНИК ПРАЦЬ

**за підсумками
VII Міжнародної науково-практичної
конференції вчених, аспірантів і студентів**

КИЇВ – 2017

сельскохозяйственных продуктов. // Гелиотехника. –Ташкент, 2011. №1. – С.30-33.

3. Узаков Г.Н., Вардияшвили А.Б. Влияние интенсивности солнечного излучения на усушку продуктов в плодоовощехранилища. // Гелиотехника. –Ташкент, 2011. №1. –С.33-38

4. Авезов Р.Р., Барский-Зорин М.А., Васильева И.М. и др. Системы солнечного тепло- и хладоснабжения. –М.: Стройиздать, 1990. – 328 с.

5. Харченко Н.В. Индивидуальные солнечные установки. –М.: Энергоатомиздать, 1991. -208 с.

6. Маматкулов М., Абдурахманова З.А., Султанова Ш.А., Косимов Б.Ш. Применение многокаскадного гидровакуумного насоса для сушки сельскохозяйственных продуктов. // Вестник ТашГТУ. №4, 2014. С.165-169.

7. Норкулова К.Т., Сафаров Ж.Э., Султанова Ш.А., МаматкуловМ.М. Обеспечение гелиовакуумной сушки в автоколебательном режиме // Международный сельскохозяйственный журнал. –Москва, 2015. -№5. С.49-50.

УДК 664.1-631:34

І.В. Буткова, студентка

Національний педагогічний університет ім. М.П. Драгоманова, м. Київ

М.М. Жеплінська, канд. техн.наук, доцент

Національний університет біоресурсів і природокористування України

ВПЛИВ ХАРЧОВИХ БАРВНИКІВ НА ЯКІСТЬ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ

Харчові барвники – це добавки, що використовуються для додання певних колірних характеристик різних продуктів, страв, напоїв. Особливо широко використовуються при виготовленні кондитерських виробів як в промислових, так і в домашніх умовах. Адже харчові барвники для мастики і різних кремів дозволяють «оживити» елементи декору тортів, надати їм святковий вигляд.

Галузь харчових добавок, у склад яких входять і харчові барвники, стрімко розвивається в наш час і її продукти є вживаними кожного дня. Харчові барвники бувають як природніми, так і штучно синтезованими. Харчові барвники, як і будь-які харчові добавки, бувають нешкідливими, умовно шкідливими та шкідливими для людського організму – це є однією з основних причин актуальності дослідження використання основних харчових барвників у продуктах харчування.

Традиційно як харчові барвники використовували забарвлені соки рослин, сік плодів, подрібнені квітки та частини квіток, екстракти і настоянки.

Природні - кармін, шафран, індиго, харчовий барвник з винограду, паста з плодів шипшини, харчовий барвник-концентрат з гарбуза (застосовуються для кондитерських і лікєро-горілчаних виробів та інших харчових продуктів), аннато, каротин, пігмент з нагідок (*Calendula*), барвники з томатів, з плодів шипшини і суміші каротину з аннато і барвником з томатів (для маргарину, вершкового масла та інших жирів). Серед неорганічних можна виділити ультрамарин марки УС (тільки для цукру-рафінаду литого) та органічні синтетичні - індигокармін (синій), тартразин (жовтий), амарант (червоний).

В даний час більшість використовуваних барвників є синтетичними. Сьогодні проводиться безліч харчових барвників, що використовуються в кондитерській промисловості. Випускаються вони в різних формах і поділяються на сухі, рідкі та гелеві. Сухі барвники являють собою порошок, який або наноситься на виріб у сухому вигляді, або розводиться за допомогою невеликої кількості кип'яченої води. Використовуються в основному для додання додаткового відтінку і оформлення дрібних деталей.

Рідкі барвники застосовуються для роботи з аерографією і забарвлення всіляких кремів і білково-рисувальних мас. Також часто їх використовують як харчові барвники для мастики в домашніх умовах. Для цього кількість води, необхідне для її приготування, замінюють барвником. В результаті виходить виріб необхідного кольору.

Для кондитерських виробів часто застосовують тартразин і індигокармін. Тартразин жовтий — натрієва сіль азобарвника, синтетичний барвник, що добре розчинний у воді, утворює розчини оранжево-жовтого кольору. Застосовують як харчову добавку (E102) також при виготовленні безалкогольних напоїв, пресервів із фруктів, морозива, їстівних оболонок сирів, фруктових вин, в морозиві, желе, пюре, супах, йогуртах, гірчиці тощо. Також цей барвник можна зустріти у консервованих овочах і фруктах.

Індигокармін як харчовий барвник дозволений для застосування в Україні, легко розчинний у воді. Має властивості кислотно-основного індикатора, інтервал рН області переходу від синьої форми до жовтої — 11,6-14,0.

Висновок

Певні кольори для підфарбовування харчових продуктів можна отримати і в домашніх умовах. Це займе певний час і не завжди заощадить вам кошти, але ви на всі сто відсотків будете впевнені, що отриманий у результаті барвник не буде нести шкоду вашому здоров'ю та здоров'ю вашої дитини. Тому треба обережніше підходити до купівлі і вживання продуктів з барвниками, особливо яскраво забарвленими.