

*Лекція 15 Барвники Сумішеві, синтетичні, натуральні барвники.  
Барвники рослинного походження*

Розглянули таку категорію добавок, як барвники. Їх основна мета – фарбування харчових продуктів, роблячи їх зовні більш привабливими і апетитними. Існує безліч різних харчових барвників, які можна класифікувати наступним чином: натуральні або природні, синтетичні або штучні. Більш детально спочатку ознайомлено з натуральними барвниками. У більшості вони мають рослинне походження і являють собою суміш каротиноїдів, антоціанів, флавоноїдів, хлорофілу і інших натуральних компонентів. Розглянули методи добування натуральних барвників, ознайомилися зі шляхами виділення їх з продуктів життєдіяльності біосистем. Також сировиною для натуральних харчових барвників можуть бути ягоди, квіти, коренеплоди і т.д. Також ознайомлено з синтетичними та мінеральними барвниками з їх властивостями та застосуванням у харчовій промисловості.