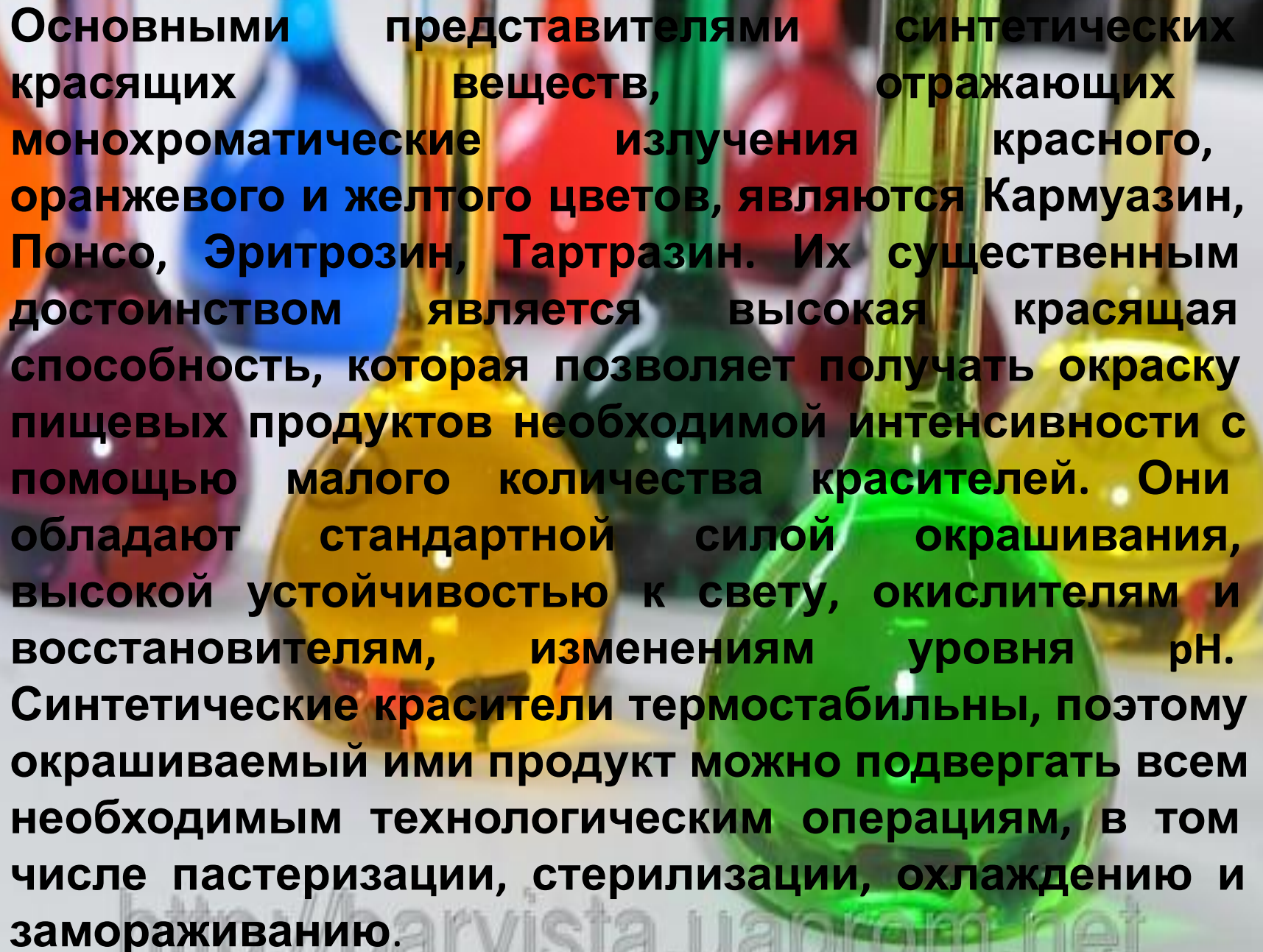


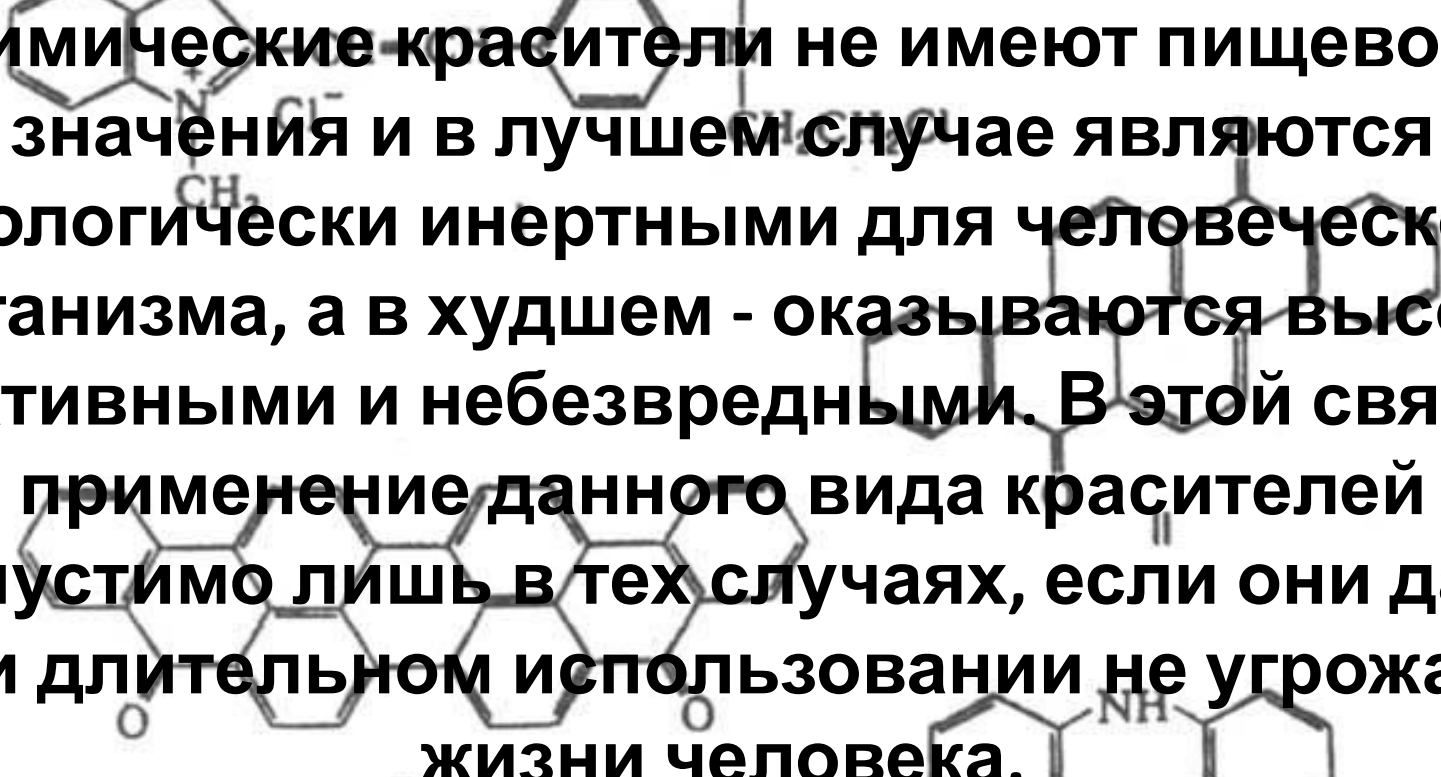
Синтетические красители



Наиболее распространенные синтетические (химические) пищевые красители представляют собой водорастворимые органические соединения, не встречающиеся в природе и не идентифицированные до настоящего времени в натуральных пищевых продуктах.

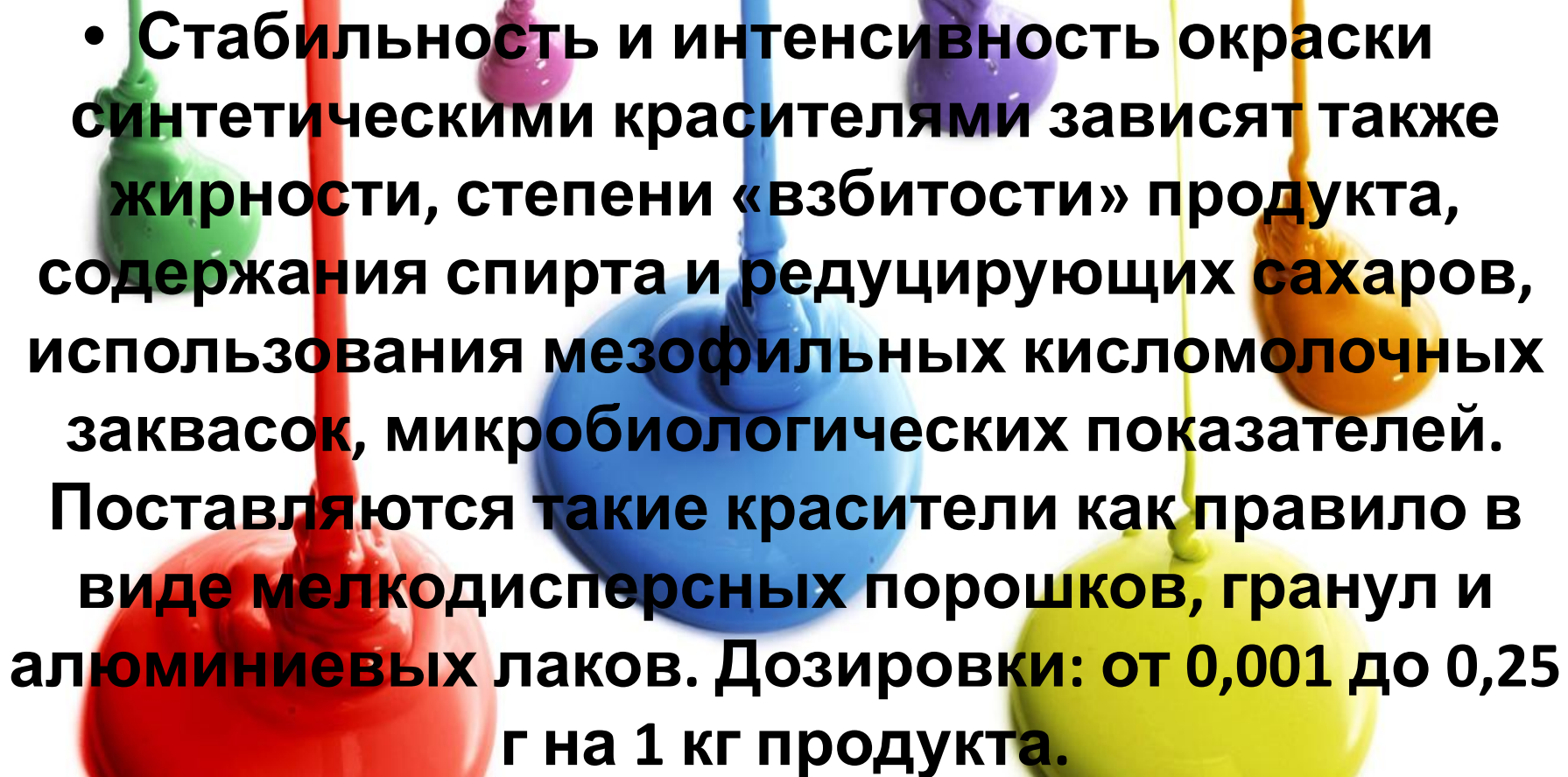
The background of the slide features several pieces of laboratory glassware, including Erlenmeyer flasks and beakers, each containing a different colored liquid. The colors include blue, yellow, green, red, and purple. The glassware is arranged in a way that creates a sense of depth, with some items in the foreground and others blurred in the background. The overall lighting is bright, highlighting the vibrant colors of the liquids.

Основными представителями синтетических красящих веществ, отражающих монохроматические излучения красного, оранжевого и желтого цветов, являются Кармуазин, Понсо, Эритрозин, Тартразин. Их существенным достоинством является высокая красящая способность, которая позволяет получать окраску пищевых продуктов необходимой интенсивности с помощью малого количества красителей. Они обладают стандартной силой окрашивания, высокой устойчивостью к свету, окислителям и восстановителям, изменениям уровня pH. Синтетические красители термостабильны, поэтому окрашиваемый ими продукт можно подвергать всем необходимым технологическим операциям, в том числе пастеризации, стерилизации, охлаждению и замораживанию.



Химические красители не имеют пищевого значения и в лучшем случае являются биологически инертными для человеческого организма, а в худшем - оказываются высоко активными и небезвредными. В этой связи применение данного вида красителей допустимо лишь в тех случаях, если они даже при длительном использовании не угрожают жизни человека.

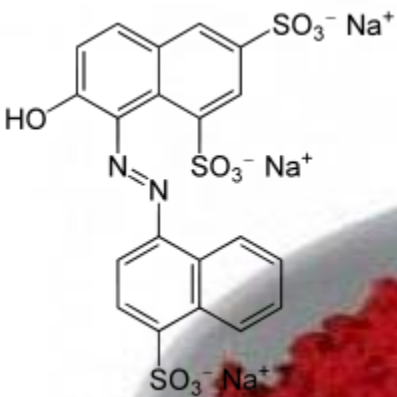
На сегодняшний день в пищевой промышленности разрешено использование около 20 синтетических красителей. Почти все они используются в мировой пищевой промышленности уже десятки лет.



- **Стабильность и интенсивность окраски синтетическими красителями зависят также жирности, степени «взбитости» продукта, содержания спирта и редуцирующих сахаров, использования мезофильных кислomолочных заквасок, микробиологических показателей. Поставляются такие красители как правило в виде мелкодисперсных порошков, гранул и алюминиевых лаков. Дозировки: от 0,001 до 0,25 г на 1 кг продукта.**

Тартразин

- Цвет водного раствора - желтый.
- Области применения:
кондитерские изделия,
алкогольные и безалкогольные
напитки, драже, мороженое,
макаронны, молочные изделия,
сыры, соусы и кетчупы, пюре,
джемы, лекарства, моющие
средства.



Понсо 4R



- Цвет водного раствора: красный.
- Области применения: алкогольные и безалкогольные напитки, пудинги, десерты, фруктовые консервы, рыбо- и мясопродукты, кондитерские изделия, мороженое, макароны, молочные изделия, колбасные изделия и фаршевые полуфабрикаты, соусы и кетчупы, косметика, фармацевтика, моющие средства.

Хинолиновый желтый

Цвет водного раствора: лимонно-желтый.

Области применения: кондитерские и хлебобулочные изделия; алкогольные и безалкогольные напитки; мороженое; макаронные изделия; драже; молочные, мясные и рыбные продукты; сыры; соусы и кетчупы; пюре, джемы; косметика; фармацевтика; моющие и чистящие средства

Кармуазин (азорубин)

- Цвет водного раствора: малиново-красный.
- Области применения: колбасные и кондитерские изделия, фаршевые полуфабрикаты, соусы и кетчупы, десерты, алкогольные и безалкогольные напитки, мороженое, макароны, пудинги, консервы, молочные изделия, для окрашивания лекарственных и косметических средств

•

Черный блестящий

- Цвет водного раствора: синевioletовый.
- Области применения: кондитерские изделия, алкогольные и безалкогольные напитки, мороженое, макароны, молочные изделия, колбасные изделия и фаршевые полуфабрикаты, соусы и кетчупы, пюре, джемы, косметика, моющие средства.

Синий блестящий

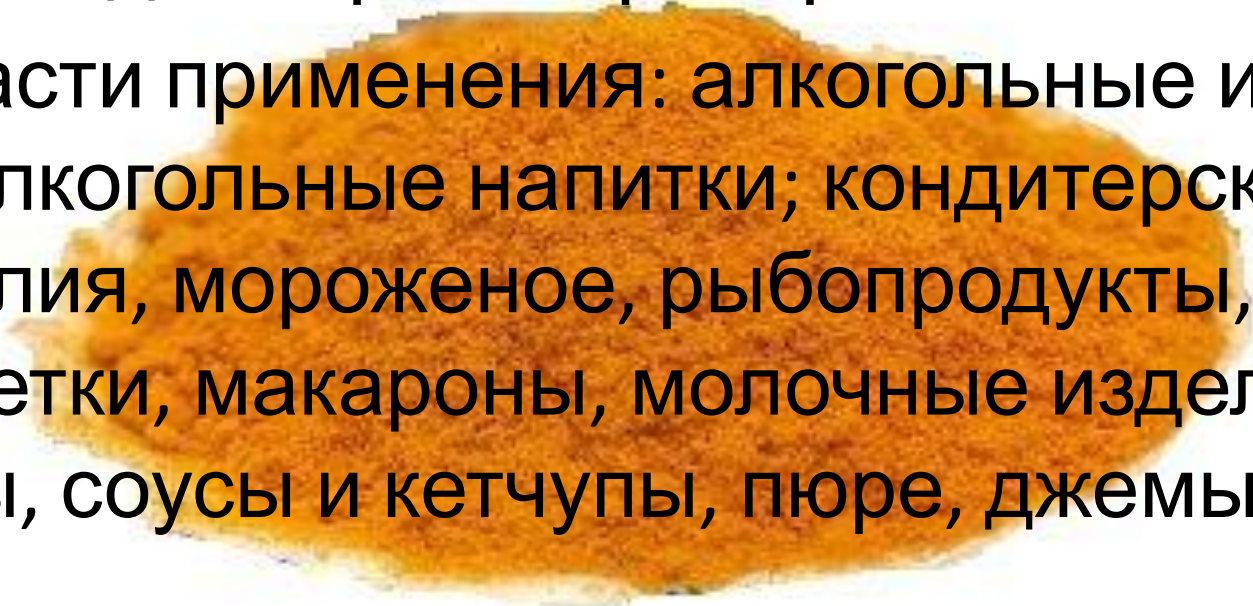
- Цвет водного раствора: синий.
- Области применения: кондитерские изделия, алкогольные и безалкогольные напитки, макароны, десерты, мороженое, молочные изделия, колбасные изделия и фаршевые полуфабрикаты, соусы и кетчупы, пюре, джемы, драже, фармацевтика, косметические и моющие средства.

Индигокармин

- Цвет водного раствора: синий.
- Области применения: кондитерские изделия, алкогольные и безалкогольные напитки, мороженое, макароны, молочные изделия, колбасные изделия и фаршевые полуфабрикаты, соусы и кетчупы, пюре, джемы, десерты, фармацевтика, косметика.

Желтый «Солнечный закат»

- Цвет водного раствора: оранжевый.
- Области применения: алкогольные и безалкогольные напитки; кондитерские изделия, мороженое, рыбопродукты, креветки, макароны, молочные изделия, сыры, соусы и кетчупы, пюре, джемы.
-



Красный очаровательный

- Цвет водного раствора: красный.
- Области применения: кондитерские изделия, бисквиты, сухие смеси, фруктовые наполнители и т.д.



Шоколадный НТ

- Цвет водного раствора: красно-коричневый.
- Способы применения:
- 1. Нужное количество сухого красителя отвешивают и растворяют в небольшом количестве воды, молочной смеси и т.д. (желательно подогретых) перед внесением в продукт.
- 2. Предварительно готовят 1-2%-ные растворы красителей, затем необходимое количество вносят в продукт.
-