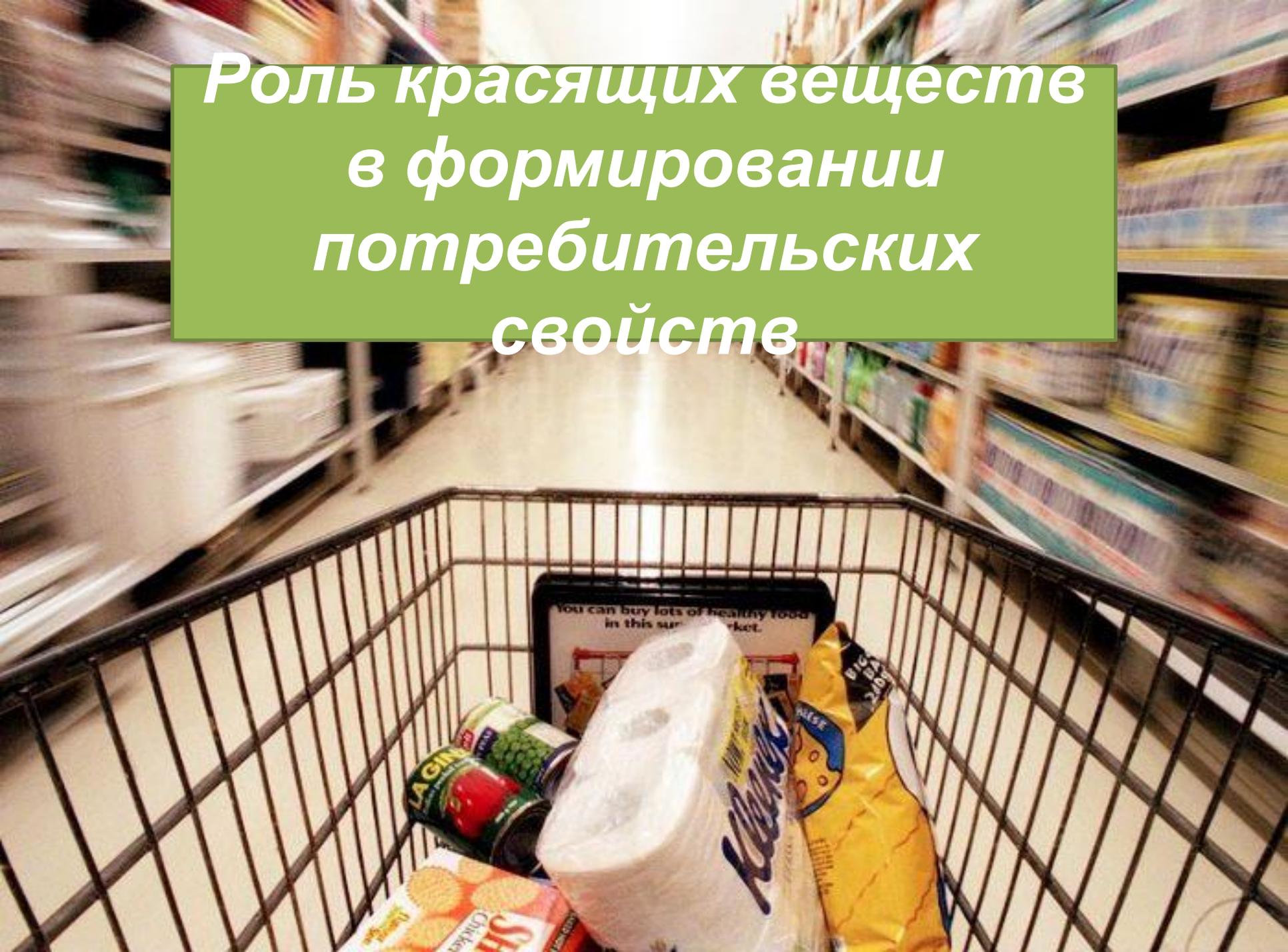


*Роль красящих веществ
в формировании
потребительских
свойств*



СОДЕРЖАНИЕ ПРЕЗЕНТАЦИИ

□ Растительные красители

- Хлорофиллы
- Каротиноиды
- Флавоновые пигменты
 - антоцианы
 - флавоны
 - флавонолы

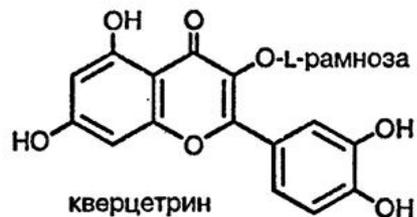
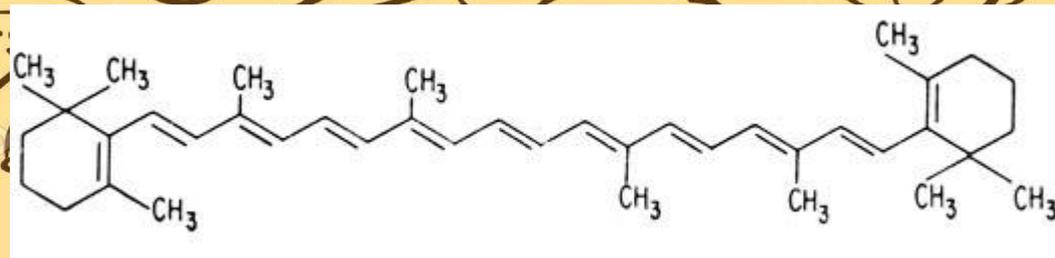
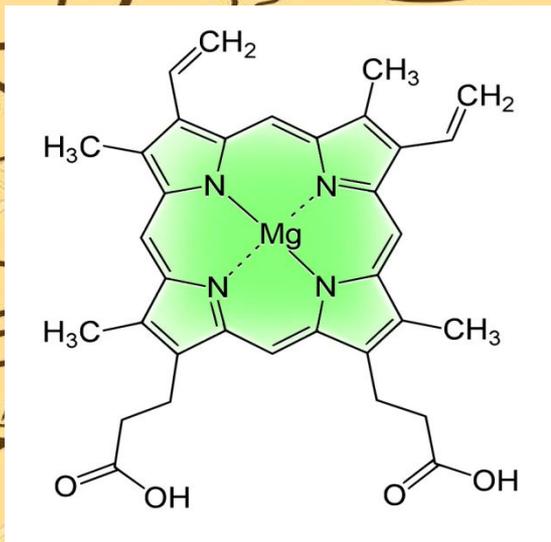
□ Животные красители

Растительные красители

Среди естественных красителей различают растительные и животные.

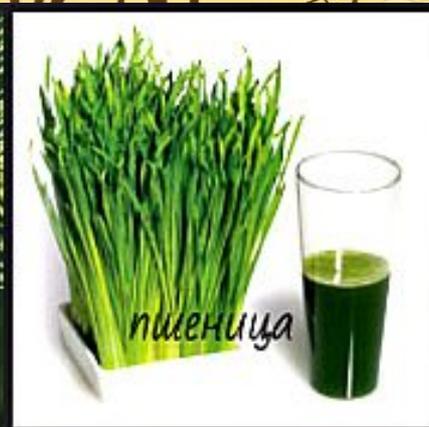
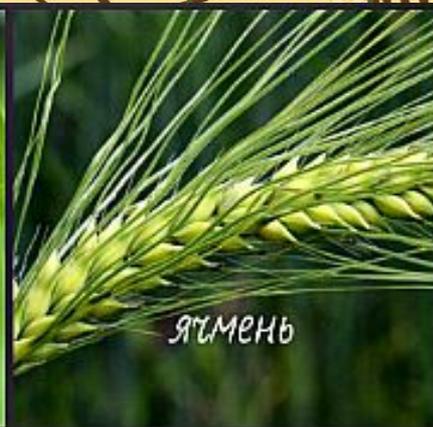
Растительные красители делят на три группы:

- ❑ Хлорофиллы
- ❑ Каротиноиды
- ❑ Флавоновые пигменты



Хлорофиллы придают плодам и овощам зеленую окраску.

В настоящее время учеными доказана многогранное значение хлорофилла для организма человека. Хлорофилл противодействует развитию онкологических заболеваний, оздоравливает печень, выводит токсины, а также действует как слабое мочегонное средство. Улучшает работу щитовидной и поджелудочной железы. Помогает при анемических состояниях, регулирует кровяное давление, усиливает работу кишечника и



Каротиноиды

представляют собой пигменты желтого цвета (каротины), оранжевого цвета (ксантофиллы), оранжево-красного цвета (ликопины). Роль каротинов была подробно рассмотрена при описании витамина А. Исследования последних лет подтверждают уникальное значение для организма человека ликопина, который обладает свойством

замедлять рост раковых



Каротиноиды окрашивают тыкву, рябину, апельсины, мандарины, морковь, яичный желток, шиповник, абрикосы, томаты, перец и др.

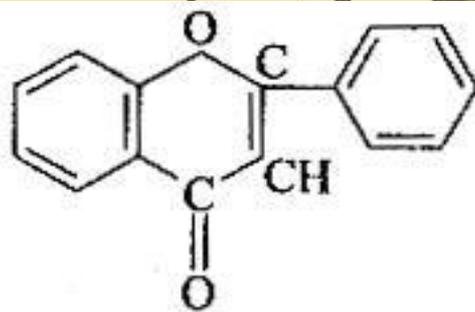


К флавоновым пигментам относятся:

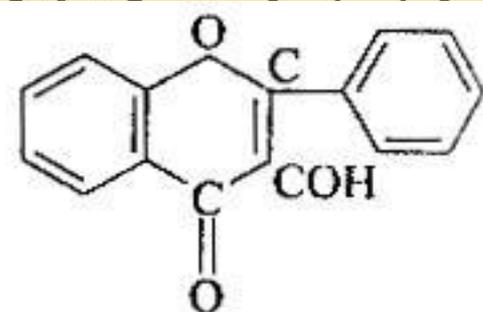
- антоцианы,
- флавоны,
- флавонолы.



Антоцианы



Флавоны



Флавонолы

Окраска *антоцианов* от красной до синей и фиолетовой в зависимости от pH среды (в кислой среде – красные, в щелочной – синие).

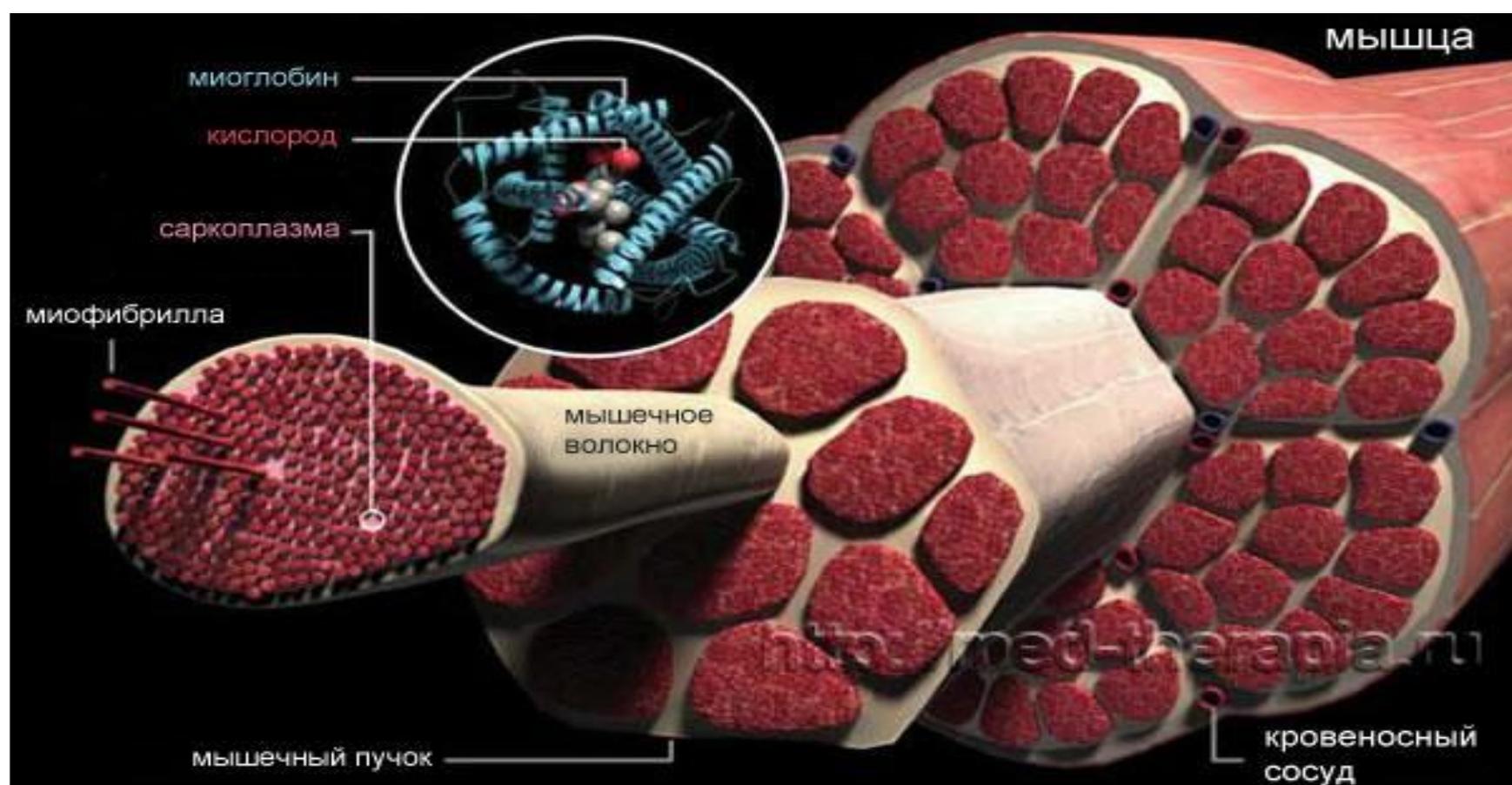
Флавоны придают продуктам желтую окраску.

Флавонолам свойственно формирование золотистой окраски. Самый распространенный флавонол – кверцетин – содержится в луке, облепихе, обладает сильным бактерицидным действием.



Животные красители

Среди животных красителей можно назвать **миоглобин** мяса, окрашивающий его в красный цвет, и все изменения цвета мяса связаны с изменением этого белка



Красящие вещества нестойки: при кулинарной и тепловой обработке они разрушаются, что приводит к изменению цвета пищевых продуктов. Изменение цвета происходит также при длительном хранении. Естественная окраска пищевых продуктов придает им повышенную привлекательность, и, наоборот, неестественная (или непривычная окраска) может «отпугнуть» покупателей.

