

## ПИЩЕВЫЕ КРАСИТЕЛИ В КОНДИТЕРСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Суркова К.В., Мушаряпова Г.Ш., студентки 4 курса факультета  
агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств

Научный руководитель - Мударисов Ф.А.,  
кандидат сельскохозяйственных наук, доцент  
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

***Ключевые слова:** пищевые красители, кондитерская промышленность, натуральные, синтетические и запрещенные красители.*

*В статье рассматривается применение пищевых красителей в кондитерской промышленности. Актуальность данной темы в том, что цвет играет немаловажную роль в привлекательности пищевого продукта. В производстве наиболее распространены натуральные красители, но синтетические более востребованы, т.к. стабильны и просты в использовании. Но не все красители можно использовать для кондитерских изделий при их производстве.*

### **Введение:**

Пищевой краситель - это пищевая добавка, предназначенная для придания, усиления или восстановления цвета пищевых продуктов. В настоящее время их используют не только производители на крупных промышленных предприятиях, но и кондитеры, повара, а также при приготовлении пищи в домашних условиях.

**Цель:** дать оценку использованию пищевых красителей в кондитерской промышленности.

Основные факторы, определяющие аппетитность кондитерского изделия - это вкус и аромат, но немаловажную роль при этом играет и его цвет.

При выборе и оценке пищевого продукта второе место по важности занимает внешний вид (первое место - свежесть, а третье - вкус).

Репутация ведущего потребителя пищевых добавок и, прежде всего, красителей давно и плотно укрепилась в кондитерской отрасли.

Все пищевые красители, применяемые в производстве, проходят процедуру разрешения. Сквозь жернова ГОСТов, СанПиНов и прочих многочисленных нормативов и стандартов смог пройти всего 31 пигмент, еще 19 красителей запрещены к использованию на территории Российской Федерации и стран ЕврАзЭС.

Наиболее интересными и широко востребованными в промышленности считаются синтетические красители за их стабильность, простоту использования в технологии изготовления и, конечно же, конкурентоспособную стоимость этих пищевых красителей. В то же время натуральные пищевые красители довольно нестойкие: исследования леденцов, окрашенных натуральными красителями, показали, что леденцы быстро теряют цвет при хранении. С ухудшением потребительских качеств утрачиваются и маркетинговые преимущества, приобретенные кондитерским изделием, на этикетке которого указано, что используются только натуральные пищевые красители. Еще одним фактором, ограничивающим использование натуральных пигментов, является наличие пищевых волокон, широко используемых сегодня в обогащенных продуктах. Доказано, что натуральные красители глубоко сорбируются на пищевых волокнах, что характерно, в частности, для рибофлавина E101 и антоциановых пигментов E163.

Натуральные красители также часто используются в качестве пигментов в пищевой промышленности: каротин E160, сахарный краситель E150, кармин E120. Лидер среди синтетических красителей - понсо 4R E124 - по частоте использования занимает только лишь 4 место, что подтверждает тенденцию к использованию натуральных пищевых красителей в пищевом производстве.

Детальный анализ состава пищевых продуктов напрочь лишает кондитерскую отрасль сомнительной репутации основного поставщика красителей на столы россиян. Основными источниками этих пищевых добавок в потребительской корзине являются алкогольные напитки, безалкогольные напитки и хлебобулочные изделия. А вот мучные кондитерские изделия занимают 4 место. Все утверждения о том, что сладости являются основным источником красителей, - не более чем миф.

При государственной экспертизе часто обнаруживают красители в пищевых продуктах, которые нельзя использовать при их производстве, например, в сахаре. Для производства хлебобулочных изделий

допускаются только определенные красители, о чём часто забывают технологи при разработке рецептуры. По результатам исследований шоколада и шоколадной массы выявлено незаконное использование красителей растительного угля E153 и диоксида титана E171. Своеобразный рекорд поставил мармелад: в состав 96 его видов входят красители, недопустимые в данном виде пищевого продукта. 30 сортов мармелада содержали голубой блестящий ХФУ E133, 29 видов - тартразин E102, 21 вид - очаровательный красный E129, 11 видов - азорубин E122, известны случаи использования коричневого ГТ, растительного угля, рибофлавина, титана диоксида E171.

**Вывод:**

Из всего вышесказанного можно сделать вывод, что цвет играет важную роль в привлекательности пищевого продукта. В производстве распространены как натуральные красители, так и синтетические за счет стабильности и просты в использовании. При этом технологам важно помнить, что не все красители подходят для того или иного продукта.

**Библиографический список:**

1. Дерканосова Н.М. Пищевые красители для кондитерских изделий / Н.М. Дерканосова, В.К. Гинс, О. А Лупанова // В сборнике: Перспективы развития кондитерской промышленности. материалы IV Республиканского научно-практического семинара. 2014. С. 64-66.

2. Захарова В.С. Пищевые красители – натуральные пищевые добавки / В.С. Захарова, С.А. Ливинская. // В книге: Общеуниверситетская студенческая конференция студентов и молодых ученых "День науки". Сборник материалов конференции: в 6 частях. 2017. С. 266-273.

**FOOD DYES IN THE CONFECTIONERY INDUSTRY**

**Surkova K.V., Musharyapova G.Sh.**

**Keywords:** *food dyes, confectionery industry, natural, synthetic and prohibited dyes.*

*The article discusses the use of food dyes in the confectionery industry. The relevance of this topic is that color plays an important role in the attractiveness of a food product. Natural dyes are the most common in production, but synthetic dyes are more in demand, because they are stable and easy to use. But not all dyes can be used for confectionery products in their production.*