

Коллоквиум по химии цвета, вкуса и аромата

Выполнил: Сабанцев Вадим

Введение в химию красящих веществ

- ▶ Что за дисциплина?



Пигменты в растительных и животных тканях

- ▶ Классификация:

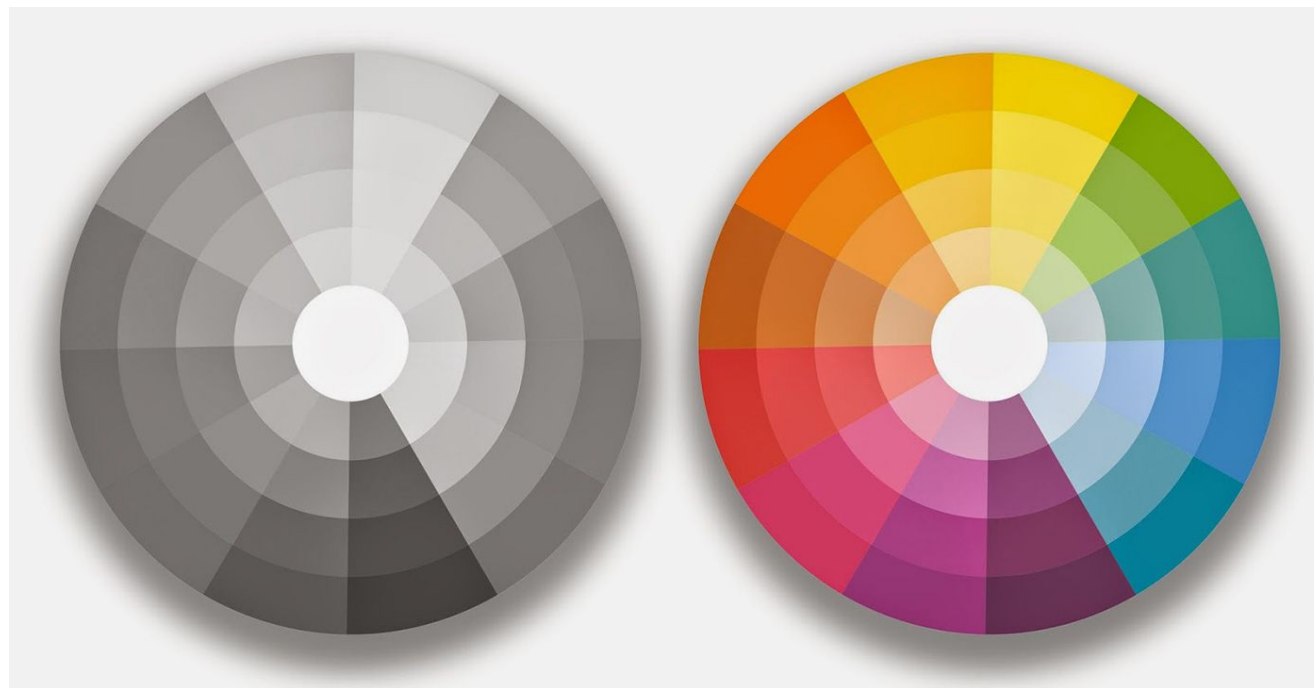
По происхождению: природные/синтетические



Пигменты в растительных и животных тканях

- ▶ Классификация:

По цвету: ахроматические/хроматические



Пигменты в растительных и животных тканях

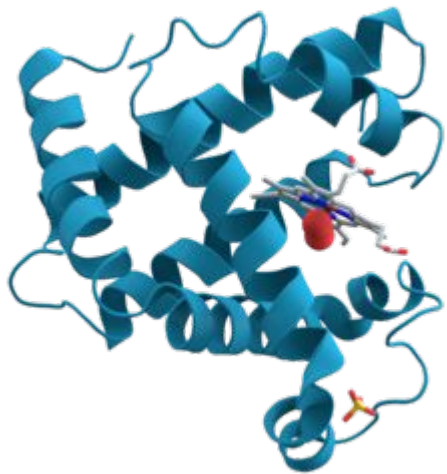
- ▶ Классификация:

По составу: органические/неорганические

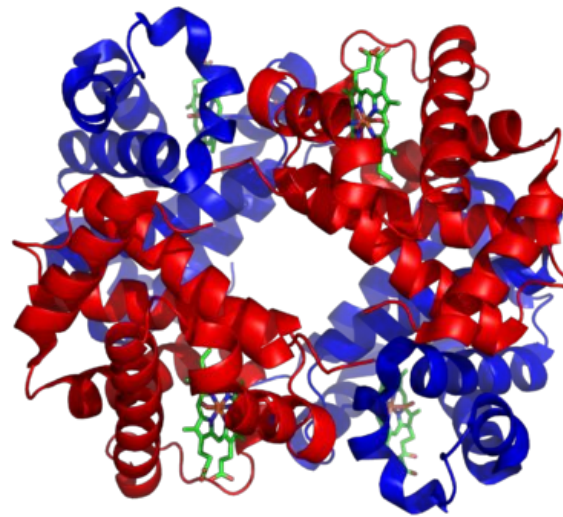


Генные соединения

- ▶ Основной компонент: миоглобин или гемоглобин

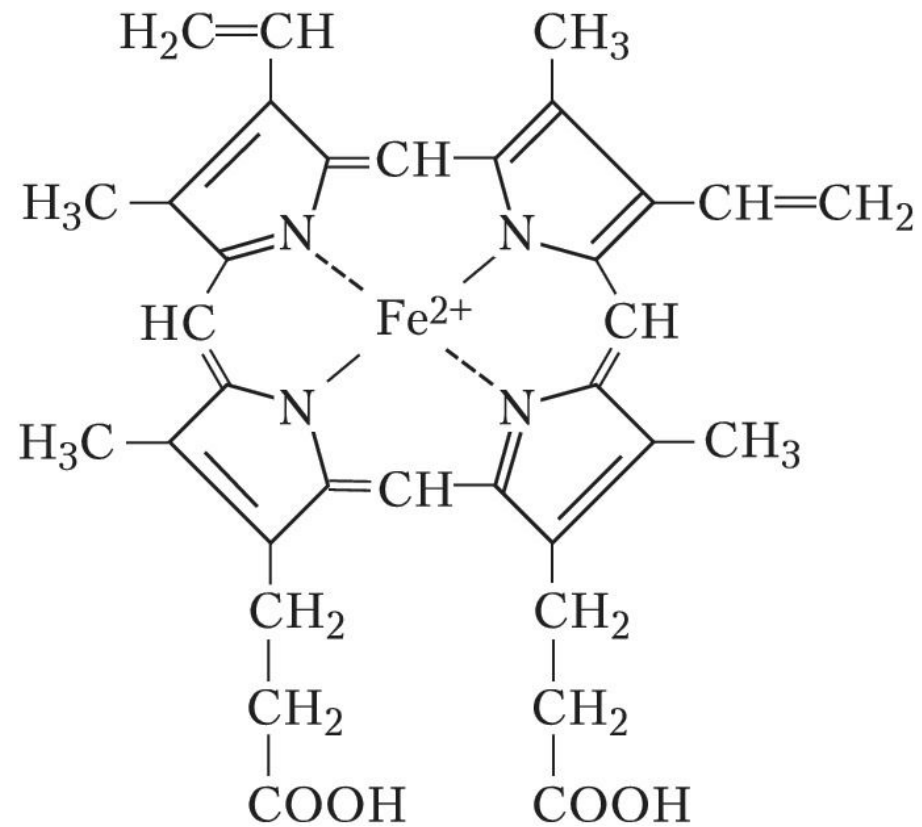


Миоглобин



Гемоглобин

Окисление мяса



Изменение цвета мяса



<https://pro-kur.ru> - Все про кур

Пигменты посоленного мяса



Стабильность пигментов мяса

► Условия:

- освещенность
- температура
- влажность
- pH
- присутствие специфических бактерий
- окисление липидов



Роль упаковки

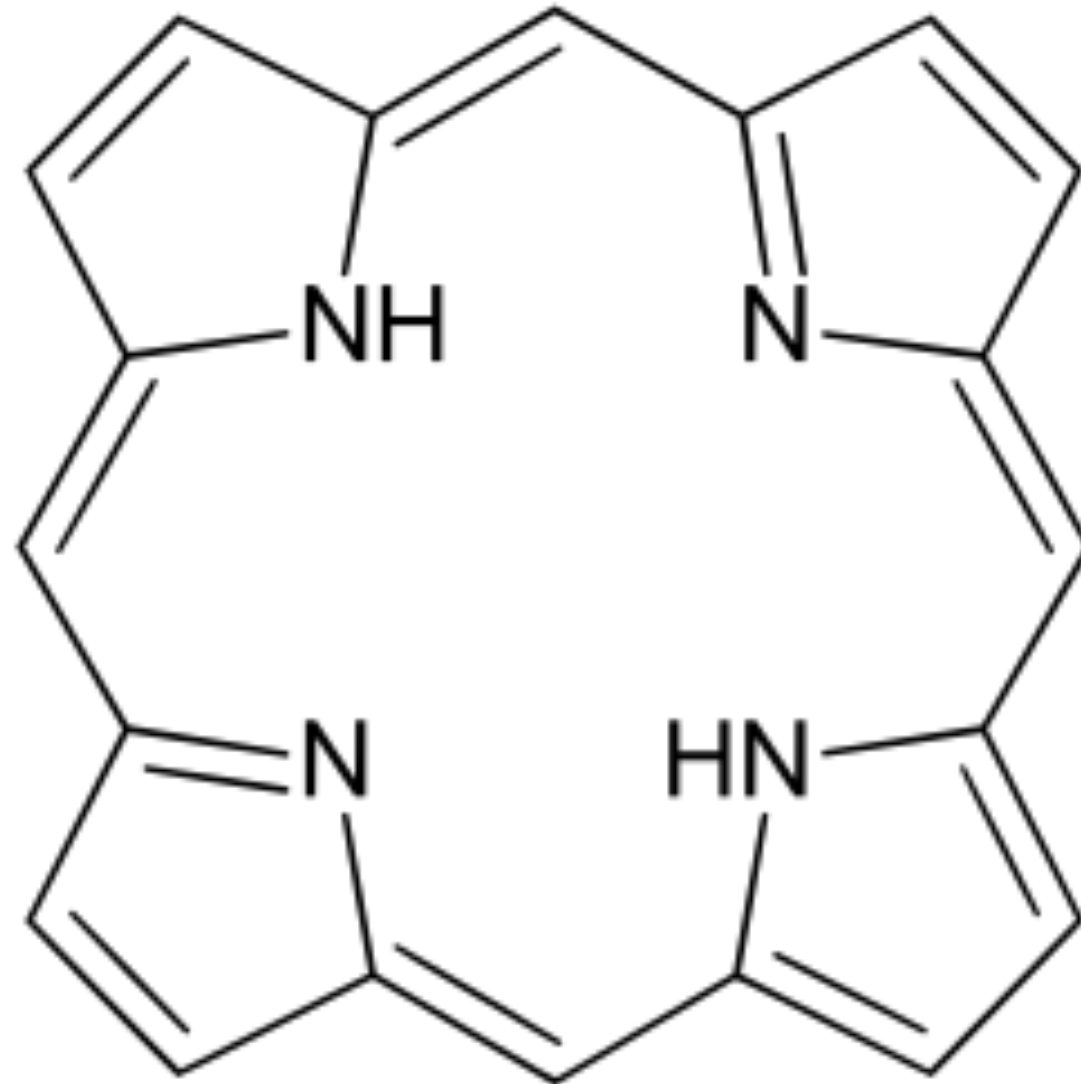
- ▶ 1) Газомодифицированная среда
- ▶ 2) Использование непрозрачной упаковки
- ▶ 3) Сочетание кислорода, CO₂, и азота



The background features abstract, overlapping geometric shapes in various shades of green, ranging from light lime to dark forest green. These shapes are primarily located on the left and right sides of the frame, creating a modern, layered effect. The central area is a plain white space where the text is located.

Хлорофилл

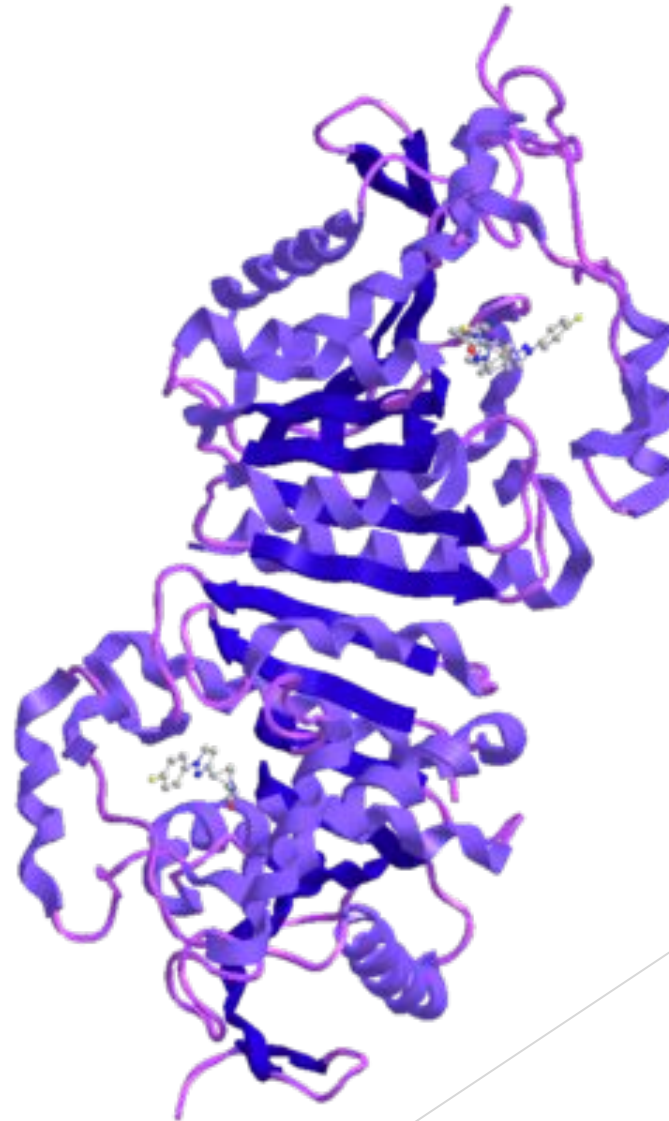
Порфин - характеристика



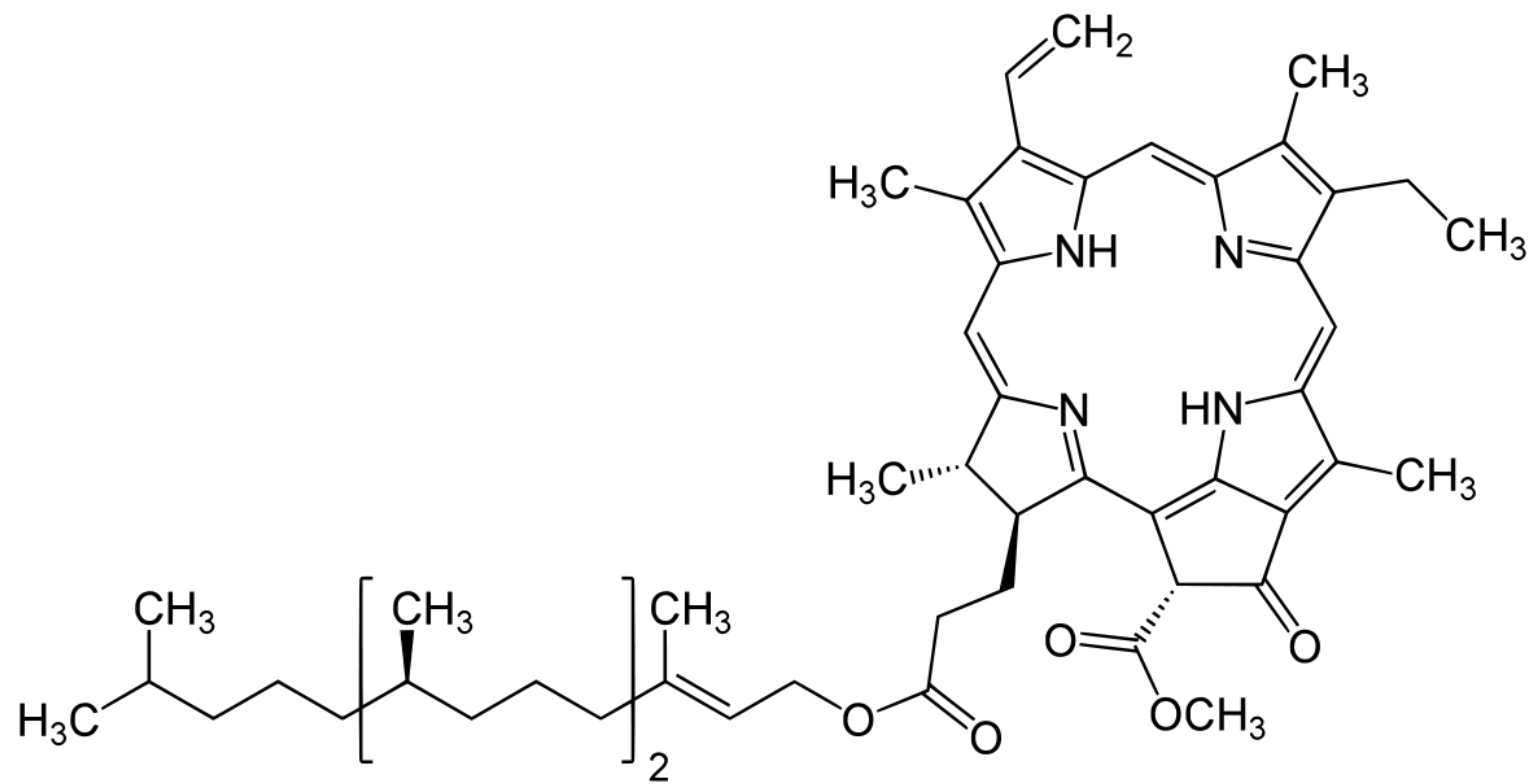
Ферментная модификация хлорофилла

- ▶ Представляет собой эстеразу

Оптимальная t для активности - 60-83 С



Феофитин



Способы сохранения цвета

- ▶ 1. Нейтрализация кислот
- ▶ 2. Высокотемпературная обработка
- ▶ 3. У/ф обработка



Реверсия зеленого цвета



Спасибо за внимание