

КОЛЛОКВИУМ ПО ХИМИИ ЦВЕТА, ВКУСА И АРОМАТА

ВЫПОЛНИЛ: КИРЕЕВ ВЯЧЕСЛАВ

Введение в химию красящих веществ

- ▶ Что за дисциплина?



Пигменты в растительных и животных тканях

► Классификация:

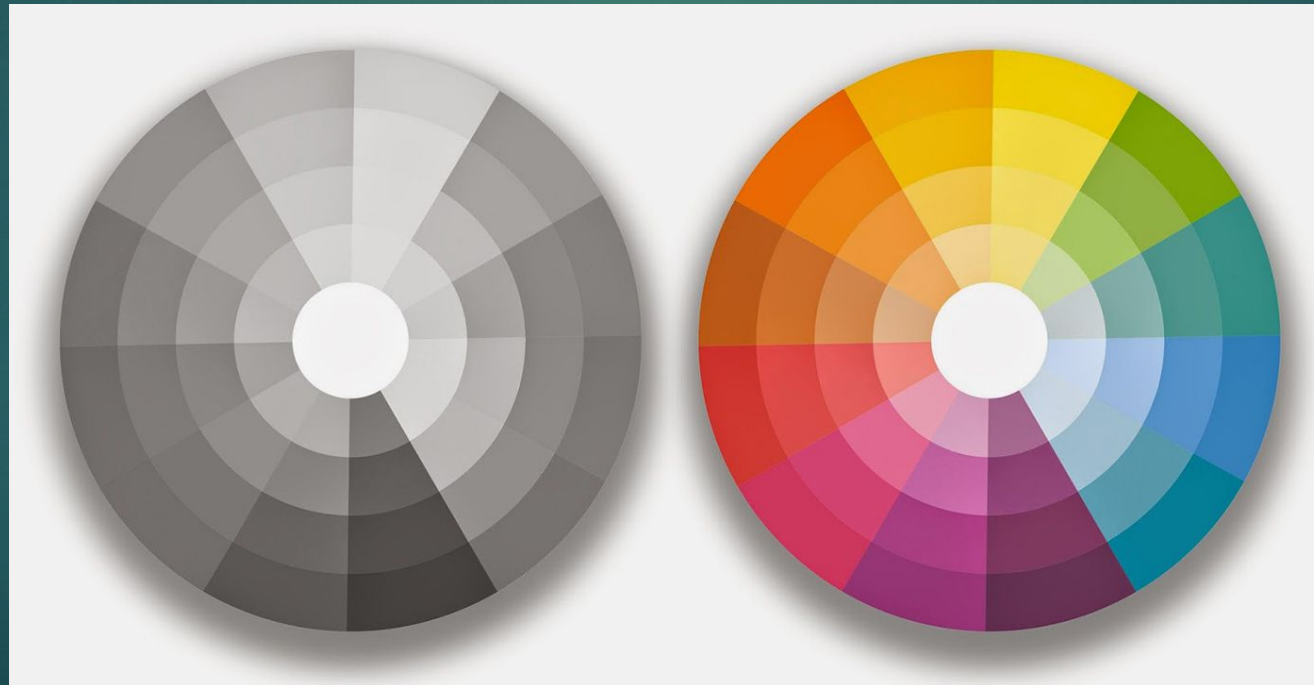
По происхождению: природные/синтетические



Пигменты в растительных и ЖИВОТНЫХ ТКАНЯХ

▶ Классификация:

По цвету: ахроматические/хроматические



Пигменты в растительных и животных тканях

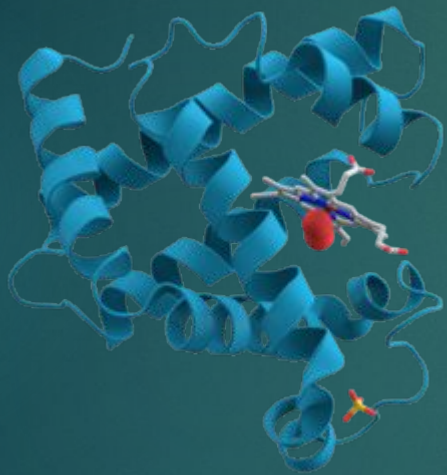
► Классификация:

По составу: органические/неорганические

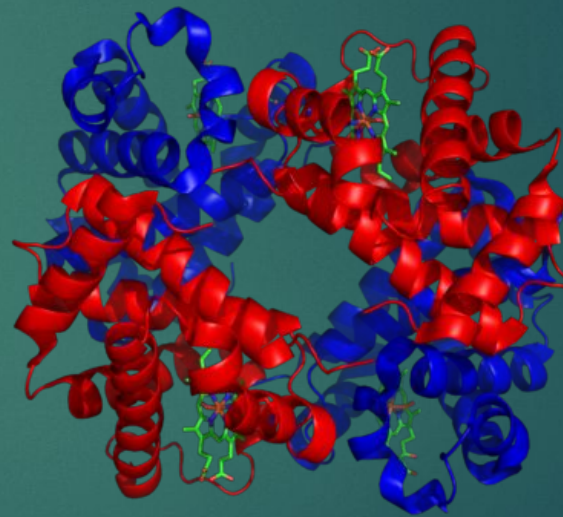


Генные соединения

- ▶ Основной компонент: миоглобин или гемоглобин

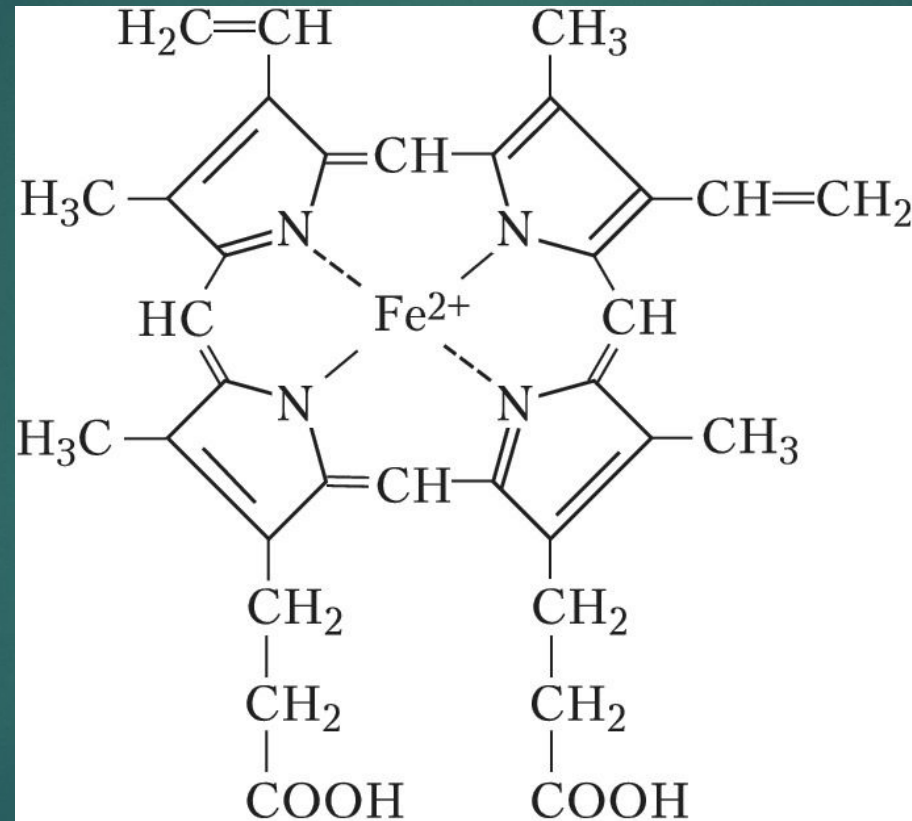


Миоглобин



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



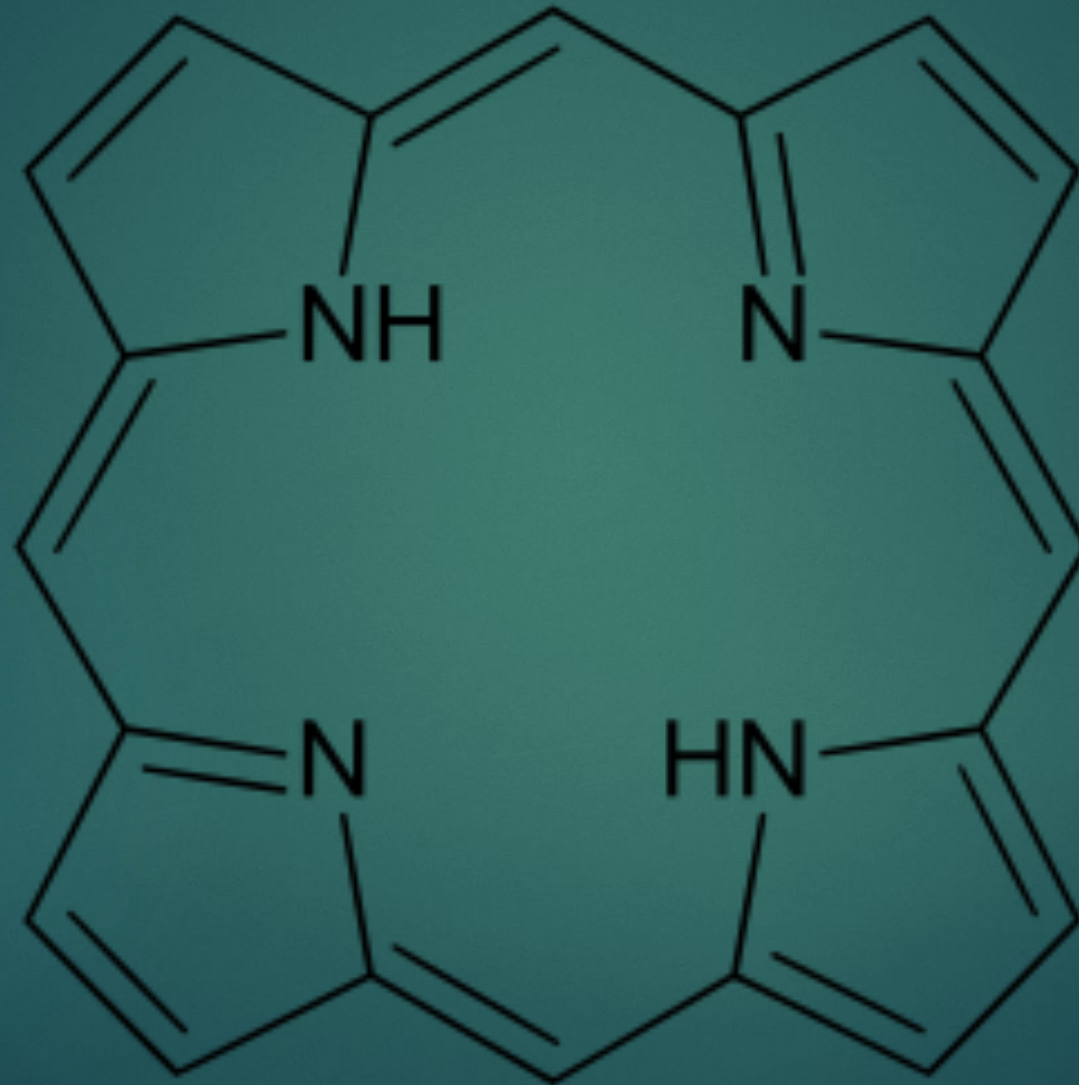
Роль упаковки

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



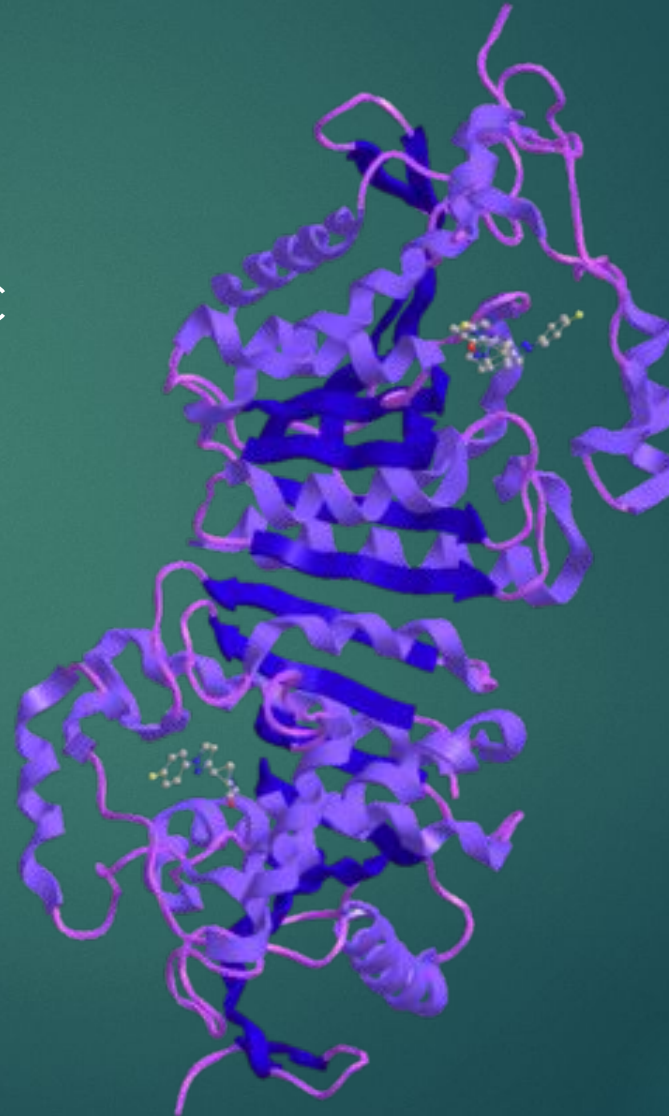
Хлорофилл

Порфин – характеристика

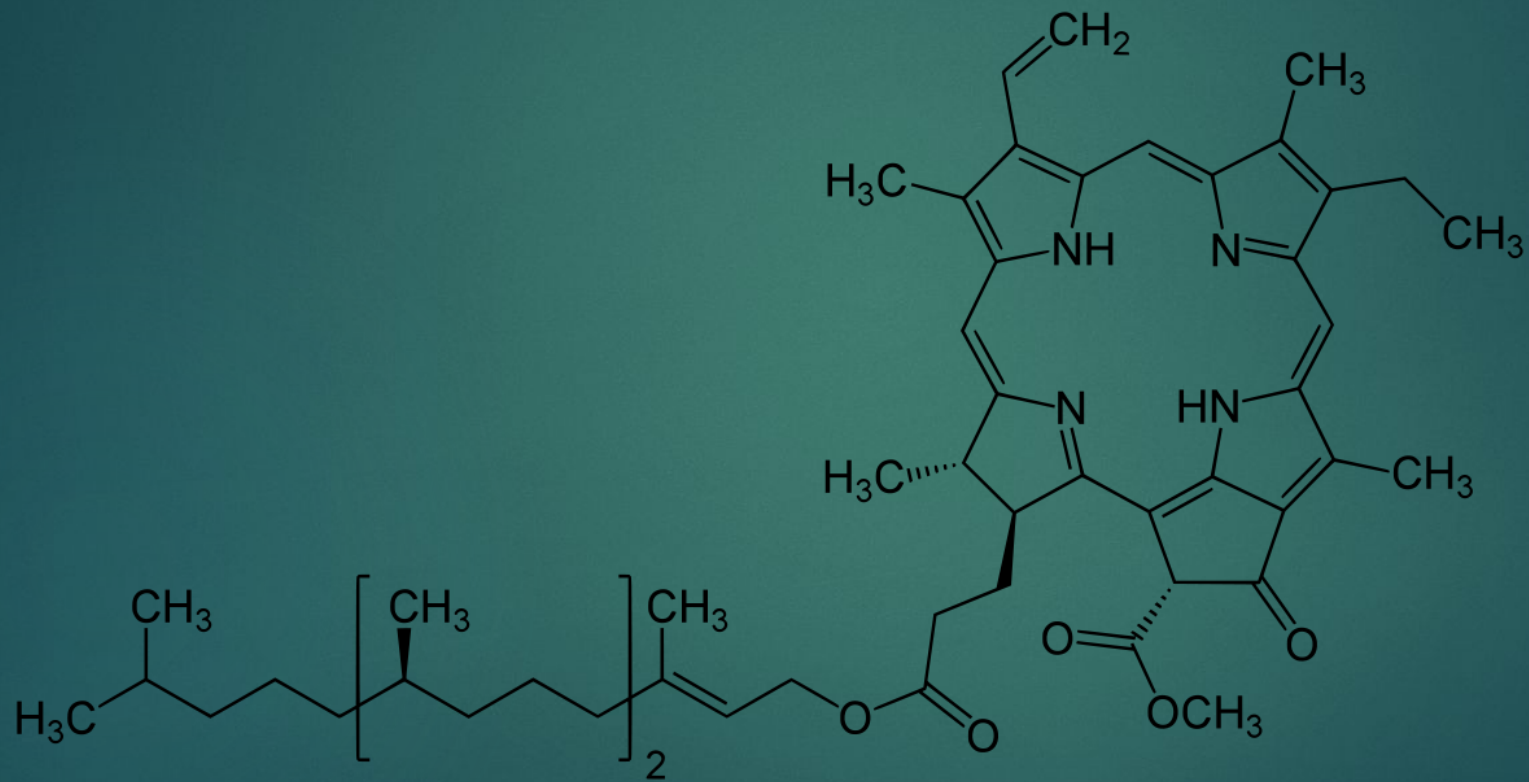


Ферментная модификация хлорофилла

- ▶ Представляет собой эстеразу
- Оптимальная t для активности – 60-83 С



Феофитин



Способы сохранения цвета

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



Реверсия зеленого цвета



Спасибо за
внимание

