



# 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:

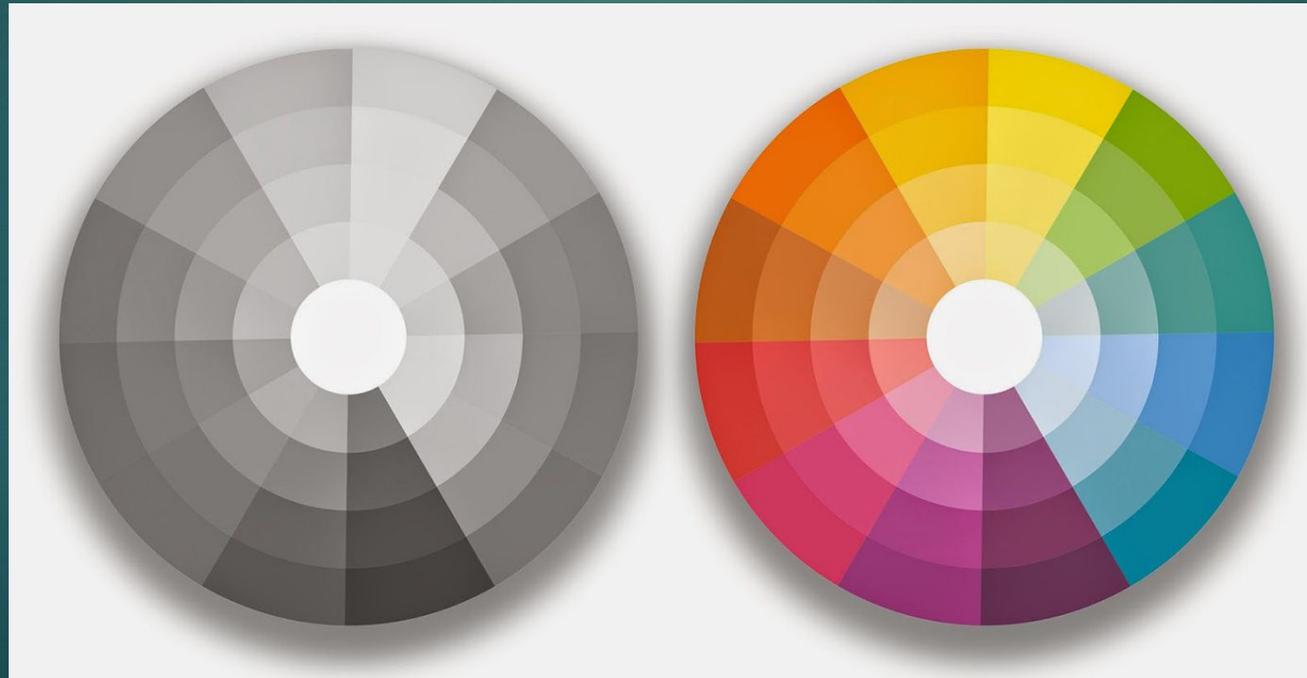
По происхождению: природные/синтетические



# Пигменты в растительных и животных тканях

▶ Классификация:

По цвету: ахроматические/хроматические



# Пигменты в растительных и животных тканях

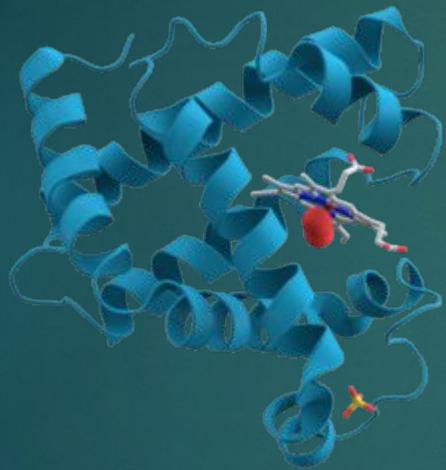
► Классификация:

По составу: органические/неорганические

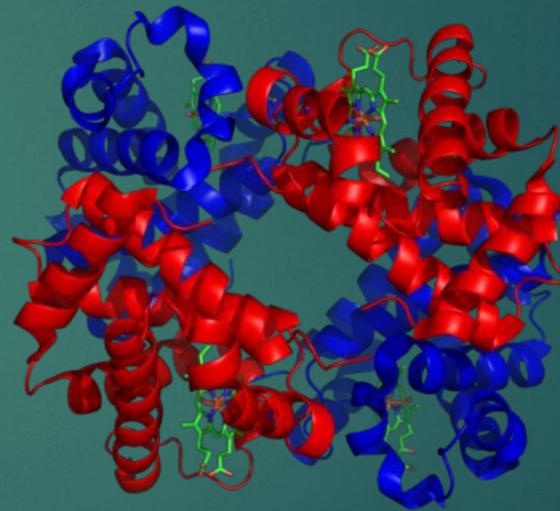


# Генные соединения

- ▶ Основной компонент: миоглобин или гемоглобин

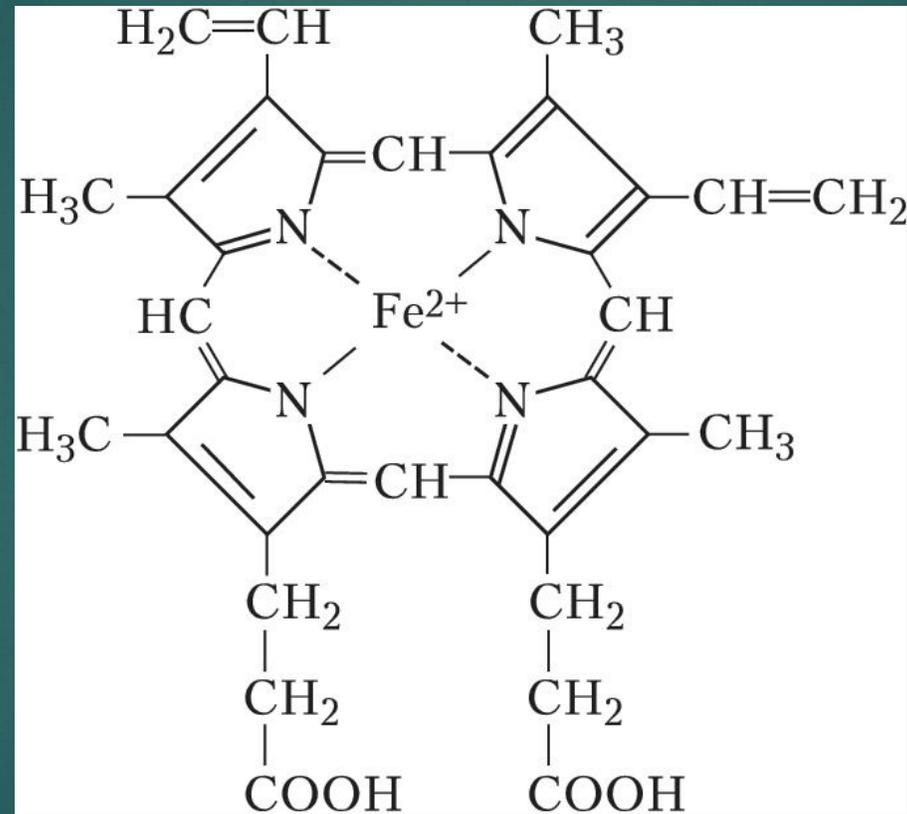


Миоглобин



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



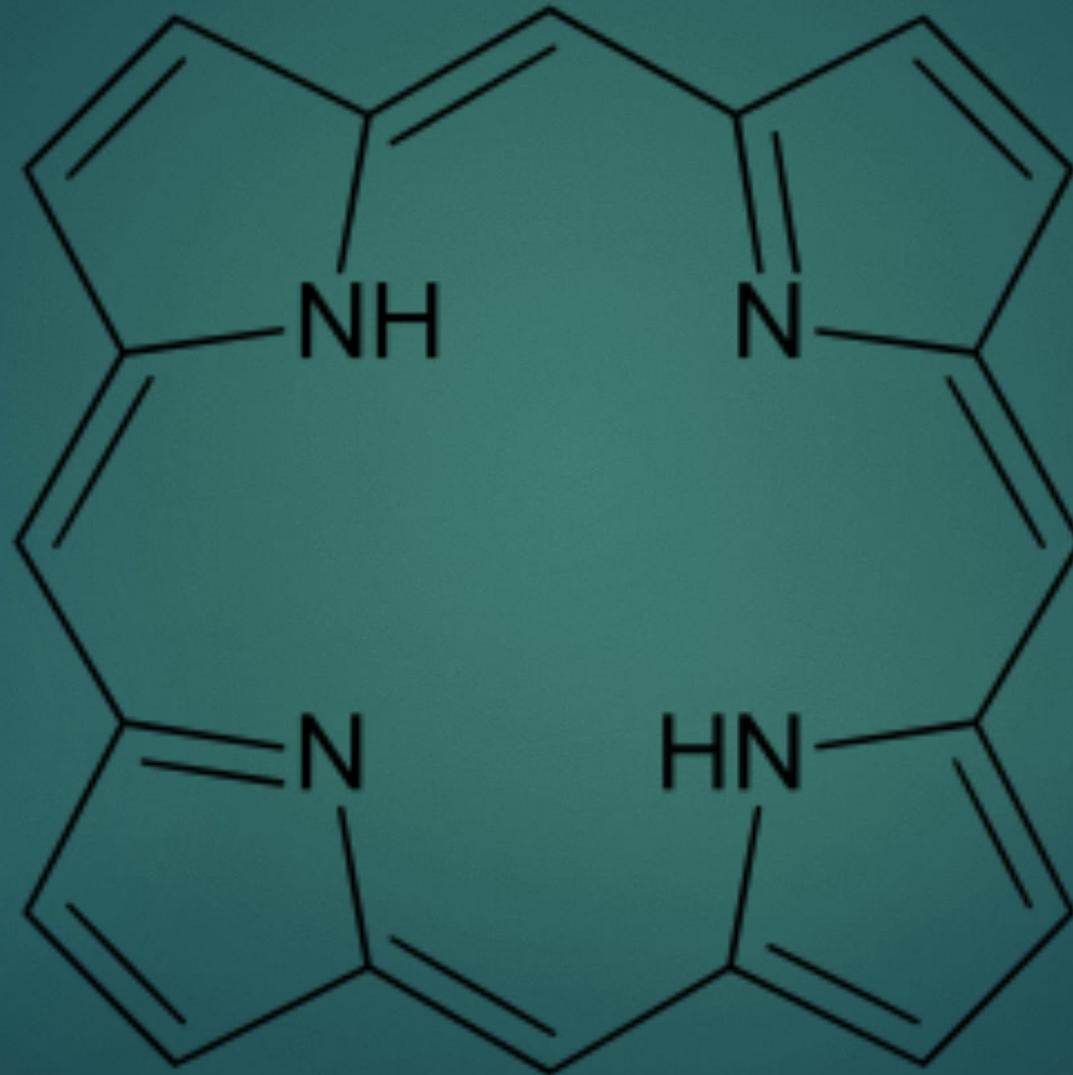
# Роль упаковки

- ▶ 1) Газомодифицированная среда
- ▶ 2) Использование непрозрачной упаковки
- ▶ 3) Сочетание кислорода, CO<sub>2</sub>, и азота



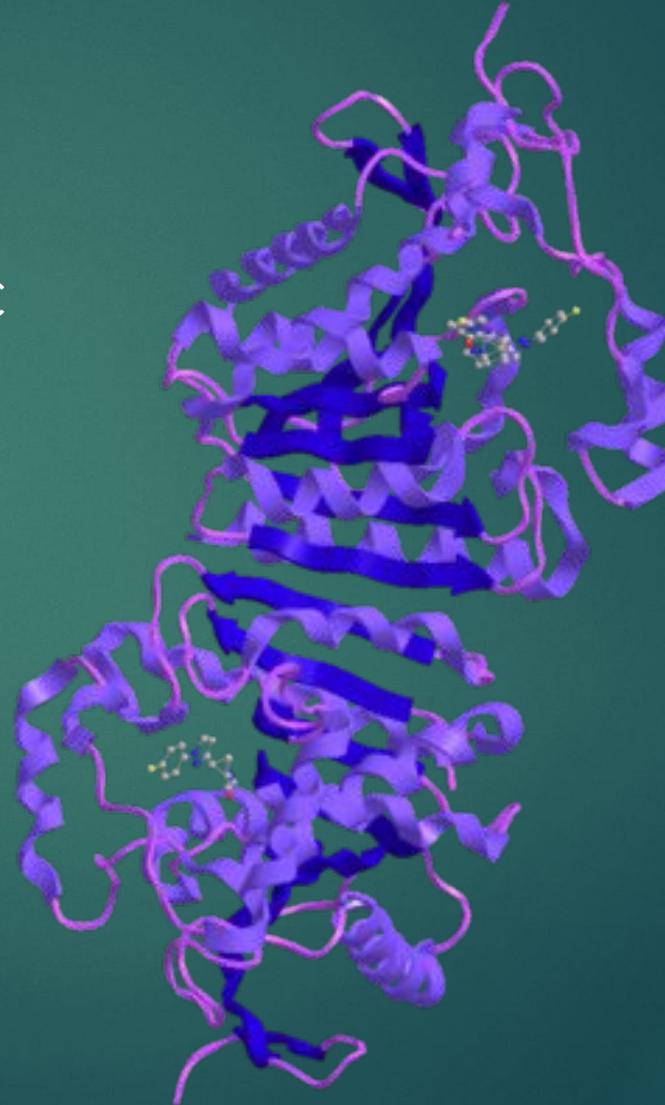
Хлорофилл

# Порфин – характеристика

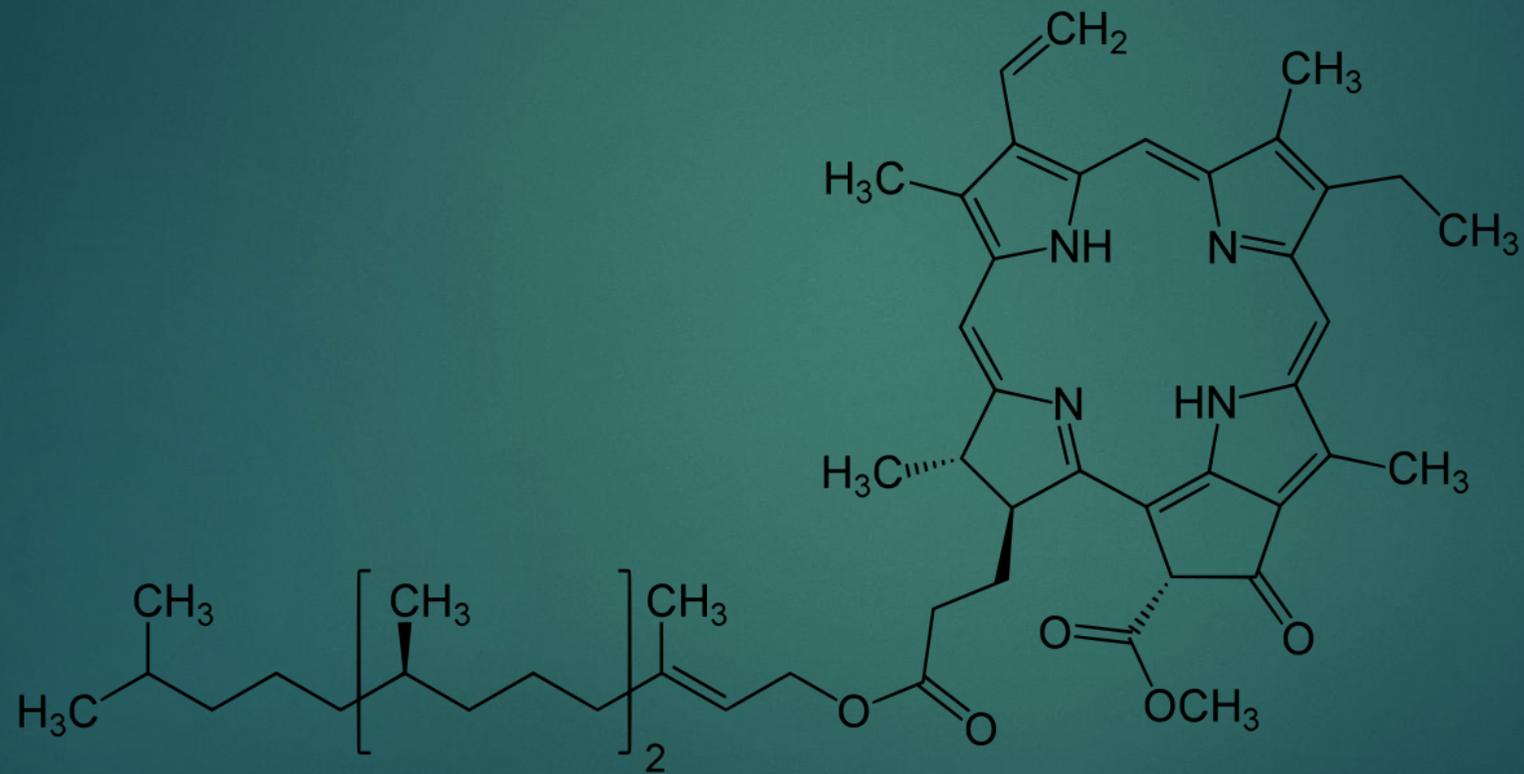


# Ферментная модификация хлорофилла

- ▶ 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

