## Ученые представляют разработку в области натуральных пищевых красителей: антоцианы черной моркови как перспективный функциональный ингредиент

НИЦ ППиФ «СОЮЗСНАБ» сообщает о завершении научно-исследовательской работы по разработке инновационной технологии получения натуральных пищевых красителей на основе антоцианов, выделенных из сока черной моркови (Daucus carota subsp. sativus var. atrorubens). Исследования, проведенные специалистами компании, демонстрируют перспективность использования данных биоактивных соединений в качестве альтернативы синтетическим красителям.

В ходе работы была разработана и оптимизирована технология экстракции, позволяющая выделить антоцианы из сока черной моркови, обеспечивая высокую концентрацию и стабильность целевых пигментов. Исследования показали, что антоцианы, являясь природными полифенольными соединениями, не только обеспечивают широкий спектр оттенков от ярко-красного до фиолетового, но также обладают выраженными антиоксидантными свойствами.

Полученные результаты свидетельствуют о том, что разработанные красители на основе сока черной моркови соответствуют требованиям натуральности, не содержат синтетических добавок и токсичных веществ, что делает их привлекательными для производителей, стремящихся создавать продукты с «чистой этикеткой». Более того, применение данных красителей позволяет обогатить пищевые продукты биоактивными соединениями, способствуя повышению их функциональной ценности.

В результате проведенных исследований было установлено, что данные красители могут быть успешно применены в широком спектре пищевых продуктов, таких как напитки, кондитерские изделия, молочные продукты, соусы и мясные изделия, обеспечивая как привлекательный внешний вид, так и потенциальное положительное влияние на здоровье потребителей.

Специалисты продолжат работу по дальнейшему изучению и применению антоцианов черной моркови в различных областях пищевой промышленности.