

## ПИЩЕВЫЕ КРАСИТЕЛИ В ПРОДУКТАХ ПИТАНИЯ

*Песенкова Я. А.*

*Лицей при ТПУ, 634050, г. Томск, ул. Аркадия Иванова 4*

*E-mail: [KVNlover@yandex.ru](mailto:KVNlover@yandex.ru)*

*Булычёва Елизавета Владимировна – руководитель*

Зрительные ощущения посылают в мозг человека определенные сигналы, провоцирующие ту или иную реакцию. Этим секретом очень успешно пользуются производители кондитерских изделий и напитков. Секрет ярких цветов сладостей прост – в их составе содержатся красители, которые названы пищевыми. Производство натуральных красителей дорого, поэтому в настоящее время в промышленном производстве пищевых продуктов используются синтетические красители.

Цель исследовательской работы: подтвердить наличие и определить количественное содержание синтетических пищевых красителей - тартразина E102, азорубина (кармуазина) E 122, Понсо 4R E124, Синего блестящего FCF E133 в кондитерских изделиях и газированных напитках, приобретённых в магазинах города Томска. Данные красители указаны производителями в составе взятых для исследования продуктов.

Работа выполнена на базе кафедры физической химии «Института природных ресурсов» Томского Политехнического Университета. Определение красителей в анализируемых продуктах выполнено на спектрофотометре Agilent Technologies Cary 60 UV -Vis в соответствии :

- ГОСТ 32745 – 2014 «Добавки пищевые. Красители триарилметановые» ТУ

- ГОСТ Р 52481 – 2010 «Красители пищевые. Термины и определения»

- ГОСТ Р 52671 – 2006 « Продукты пищевые. Методы идентификации и определения массовой доли синтетических красителей в карамели».

ГОСТ 32050 – 2013 «Продукты пищевые. Методы идентификации и определения массовой доли синтетических красителей в карамели».

В результате исследования было подтверждено наличие синтетических красителей: тартразина E102, азорубина (кармуазина) E 122, Понсо 4R E124, Синего блестящего FCF E133, указанных производителями в образцах продуктов.