

Варушкина С.М., Мячикова Н.И., Дейнека Л.А., Тыняная И.И.
**СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ И СОСТАВ АНТОЦИАНОВЫХ СИРОПОВ
ИЗ КРАСНЫХ РОЗ С ЗАПАХАМИ РАЗНЫХ ЭФИРНЫХ МАСЕЛ
И ВАНИЛИНА**

ФГАОУ ВО «Белгородский государственный национальный исследовательский университет»,
Россия, Белгород, deyneka@bsu.edu.ru

Лепестки красных роз являются хорошим антоциансодержащим сырьем. Антоцианы известны как потенциальные колоранты для пищевой промышленности благодаря высокой и разнообразной биологической активности этих соединений. Нами впервые в мире получены [1] сахарные сиропы из лепестков красных роз с ароматическими запахами пролонгированного действия (до 1 года). Известно, что отдушки для ароматизации различных напитков могут быть приготовлены на основе циклодекстринов [2].

Нами предложены состав и способ получения антоциановых сиропов из лепестков роз с разными ароматическими запахами с использованием супрамолекулярных комплексов, что позволяет сохранять насыщенную окраску антоцианов в сиропах и пролонгированное действие запахов.

Способ получения сиропов:

1. половину рецептурного количества воды, нагретой до кипения, смешивают с лимонной кислотой и добавляют рецептурное количество сахара, проваривают при температуре 95-98°C в течение 3-5 мин и добавляют рецептурное количество сухих измельченных в порошок лепестков роз, перемешивают до получения однородной массы и отделяют полученный экстракт из лепестков роз от остатков растительной массы центрифугированием или фильтрованием под вакуумом (компонент 1);

2. половину рецептурного количества воды смешивают с рецептурным количеством циклодекстрина и перемешивают до полного растворения циклодекстрина в воде, добавляют рецептурное количество эфирного масла или ванилина (эфирное масло не растворяется в воде, но образует с циклодекстрином комплексные соединения включения – кавитаты, растворимые в воде), раствор отфильтровывают (компонент 2).

Смешивают компонент 1 и компонент 2.

Литература

1. Патент «Способ получения и состав антоцианового сиропа из лепестков красных роз с запахами разных эфирных масел и ванилина», № охранного документа: 2598082, № заявки: 2015122048.
2. Романов А.С. // Журнал «Пищевые ингредиенты, сырье и добавки», 2000 г. №1. С. 36.