

## **ПОДБОР ОПТИМАЛЬНЫХ РЕЖИМОВ ВЫДЕЛЕНИЯ АНТОЦИАНОВ ГЛИЦЕРИНОМ**

В последние годы стремительно увеличивается спрос на косметические продукты, содержащие в своем составе компоненты натурального происхождения. При этом косметические изделия должны не только оказывать моментальный эффект (смягчение, увлажнение, придание определенного цвета, тона и маскировка недостатков кожи в случае декоративной косметики), но и иметь привлекательный внешний вид, а также содержать в своем составе вещества, обладающие различными функциональными свойствами. Например: сокращение морщин, стимуляция синтеза коллагена и т.д.

В качестве антоцианосодержащего сырья была использована черника, так как в ней можно обнаружить антиоксиданты и такие витамины как А, Е и С, а также ликопин, селен и бета-каротин. Антиоксиданты, которыми богата черника, способны снизить уровень риска развития таких серьезных заболеваний, как инфаркт, инсульт и даже рак, помогая контролировать высокое кровяное давление и устраняя вредные элементы крови. При этом потребление черники поможет вам справиться с лишним весом естественным путем.

Способы выделения антоцианов различны и зависят от вида используемого сырья, свойств и растворимости основного извлекаемого пигмента красителя и сопутствующих соединений, а также от технологии получения. Традиционно для извлечения антоцианов из растительного сырья применяется способ экстрагирования.

Выход антоцианов оценивали косвенно по величине оптической плотности. И доле красной цветовой компоненты моли RGB. Рассмотрено несколько параметров влияющих на количество выделенных антоцианов. Это температура, время, кратность экстрагирования и гидромодуль.

В ходе исследовательской работы были подобраны оптимальные параметры для проведения выделения: температура 80°C; время одной экстракции 1.5ч; соотношение черники и глицерина 1:10; кратность экстрагирования 2. Проводятся исследования по установлению взаимного влияния параметров выделения на выход пигментов.