

CÔNG NGHỆ TẠO MÀU THỰC PHẨM TỪ TỰ NHIÊN

Các nhà khoa học Việt Nam đang dần đưa ra những công nghệ tạo màu thực phẩm từ tự nhiên, an toàn cho sức khỏe.

Màu đỏ từ vỏ quả thanh long

PGS.TS Nguyễn Kim Vũ cùng các đồng nghiệp Viện Cơ điện nông nghiệp và Công nghệ sau thu hoạch (Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn) đã tìm cách chiết xuất màu đỏ tự nhiên từ vỏ quả thanh long. Các nhà khoa học đã sử dụng phương pháp sấy phun để thu nhận sản phẩm màu thích hợp. Sản phẩm thu được có hai dạng: bột màu dạng khô có màu hồng và dạng keo có màu đỏ thẫm.

Qua thực nghiệm, các nhà khoa học nhận thấy, dung môi thích hợp nhất để chiết xuất chất màu đỏ từ vỏ quả thanh long là ethanol 40 độ, trong điều kiện nhiệt độ thấp hơn 40 độ C. Tuy nhiên cần lưu ý, màu đỏ của dung dịch chất màu từ vỏ quả thanh long bị biến đổi rõ rệt nhất trong môi trường kiềm. Sản phẩm bột màu có tính hút ẩm mạnh nên cần chú ý tránh ẩm ướt.

Vỏ quả thanh long là nguồn nguyên liệu phong phú để tạo màu đỏ tự nhiên. Ảnh: Q. Anh
Màu xanh từ tre, trúc, giang, vầu

Đây là sản phẩm của các nhà khoa học Viện Hóa học, Viện Khoa học - Công nghệ Việt Nam. Với nguyên liệu lá cây như tre, nứa, mai, trúc, giang, vầu..., các nhà khoa học đem sơ chế rồi tách chiết chất màu xanh (diệp lục tố), loại bỏ sắc tố vàng sau đó tinh chế.

Hỗn hợp này được sấy khô tạo thành phẩm màu xanh dùng trong thực phẩm. Màu xanh của chế phẩm này rất tươi, bền màu, không độc, có loại có thể hòa tan trong rượu, cồn dầu... Đây là đề tài nghiên cứu cấp nhà nước áp dụng trong lĩnh vực công nghiệp bánh kẹo, đồ hộp, rau quả và thực phẩm cô đặc. Hiện, phẩm màu xanh từ lá cây đang được sản xuất thử nghiệm tại Viện Khoa học Công nghệ Việt Nam để tiến tới sản xuất đại trà. Các nhà khoa học cũng sẵn sàng chào bán công nghệ này, bao gồm cả đào tạo cán bộ, chuyển giao bí quyết, tư vấn kỹ thuật và các yêu cầu khác.