

## **Беталаины - натуральные пигменты для здорового питания**

**Душан Паунович<sup>1</sup>, Бранка Стоянович<sup>1</sup>, Даница Димитриевич<sup>1</sup>, Йована Крстич<sup>1</sup>,  
Даниела Костич<sup>2</sup>**

*1-Университет «Юнион Никола Тесла» в Белграде, Факультет прикладных наук, Сербия*

*2-Университет в Нише, Естественно-математический факультет, Кафедра химии,  
Вишеградска 33, 18000 Ниш, Сербия*

### **Аннотация**

Применение искусственных красителей на практике показало множество отрицательных последствий для безопасности пищевых продуктов и здоровья человека. Аллергические реакции на искусственные красители очень распространены, особенно у детей. Некоторые исследования показывают, что длительное использование искусственных красителей может стать причиной рака. Беталаины являются одной из наиболее распространенных групп растительных пигментов, исследования которых ведутся в последнее время все активнее. Поэтому важно использовать дешевые растительные пигменты, такие как беталаин. Они безопасны для употребления в пищу и обладают хорошими биологическими и фармакологическими свойствами. Некоторые из них обладают антиоксидантным, противомикробным, антипидемическим, противораковым действием. Их можно употреблять в пищу вместо антоцианов. Некоторые свойства полезны для нашего здоровья, благодаря чему их можно использовать для улучшения вкуса и цвета мороженого, желе, джемов, десертов, соусов, сладостей, томатной пасты, сухих завтраков.

*Ключевые слова: беталаины, изоляция, идентификация, стабильность, применение, польза для здоровья*