

کاربرد رنگ طبیعی استخراج شده از برگ توت در بستنی و شربت

در یک پژوهش در بخش تحقیقات فنی و مهندسی مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی اصفهان، از برگ درخت توت سفید (*Morus alba*) به عنوان منبع کلروفیل و رنگدانه های سبز به منظور بررسی امکان تولید رنگ خوراکی از برگ درخت توت استفاده شد.

با توجه به مضرات رنگ های سنتزی بر سلامتی انسان، رنگ های با منشأ طبیعی بر خلاف رنگ های سنتزی، اثرات سمی، آلرژی‌زایی و سرطان‌زایی نداشته و برای برخی از آنها خصوصیات مفیدی همچون ویژگی های آنتی‌اکسیدانی، ضد میکروبی و ضد سرطانی نیز گزارش شده است. همچنین با پیشرفت علم و با توجه به اثبات مضرات آنتی‌اکسیدان های سنتزی در صنایع غذایی، مطالعات برای یافتن جایگزین های طبیعی (به ویژه از منابع گیاهی) که استفاده از آنها فاقد ضرر و زیان برای مصرف کننده باشد یا مضرات حاصل کمتر از آنتی‌اکسیدان های سنتزی باشد افزایش یافته است. در این پژوهش برگ درخت توت سفید بعنوان منبع گیاهی از نظر قابلیت تولید رنگ و خاصیت آنتی‌اکسیدانی مورد مطالعه و بررسی قرار گرفت. عصاره رنگی برگ درختان توت برداشت شده در سه زمان مختلف (ابتدا، میانه و انتهای فصل تولید) توسط حلال اتانول با درصد های متفاوت استخراج گردید. همچنین قابلیت استخراج رنگ توسط حلال و پایداری آن در برابر تغییرات pH، دما و نور بررسی و مطالعه شد.