Тематический раздел: Физико-химические исследования. Полная исследовательская публикация

Идентификатор ссылки на объект – ROI: jbc-01/17-50-6-147 Подраздел: Химия полимеров. Цифровой идентификатор объекта – https://doi.org/10.37952/ROI-jbc-01/17-50-6-147

Публикация доступна для обсуждения в рамках функционирования постоянно действующей интернет-конференции "Бутлеровские чтения". http://butlerov.com/readings/ Поступила в редакцию 24 июня 2017 г. УДК 542.61 : 667.28.

Применение жидкость-жидкостной экстракции при определении синтетических красителей в продуктах питания

© Шестопалова¹ Наталия Борисовна, Чернова*² Римма Кузьминична и Доронин Сергей Юрьевич

¹ ФГБОУ ВО Саратовский ГМУ им. В.И. Разумовского Минздрава России. Кафедра общей, биоорганической и фармацевтической химии. ул. Большая Казачья, 112. г. Саратов, 410012. E-mail: shestopalovanb@yandex.ru 2 Институт химии СГУ. Кафедра аналитической химии и химической экологии. ул. Астраханская, 18/3. г. Саратов, 410012. Россия. Тел.: (8452) 26-45-53. E-mail: Doroninsu@mail.ru.

*Ведущий направление; +Поддерживающий переписку

Ключевые слова: синтетические красители, пищевые продукты, жидкостная экстракция, концентрирование, экстракция в «точке помутнения».

Аннотация

Обобщены и проанализированы данные по применению жидкость-жидкостной экстракции для извлечения и концентрирования 14 синтетических пищевых красителей (СПК) из продуктов питания (безалкогольных напитков и их концентратов, порошков желе, киселя, карамели, леденцовых конфет, джемов, варенья, желатиновых десертов, йогуртов), фармацевтических препаратов и др. Показано, что для классического варианта экстракции СПК в качестве экстрагентов, преимущественно, применяют ацетон и его смеси с изопропанолом и диоксаном в сочетании с высаливателем ($(NH_4)_2SO_4$)). Особое внимание уделено современным способам извлечения (концентрирования) СПК, основанным на применении в качестве экстрагентов разбавленных водных растворов поверхностно-активных веществ (ПАВ, методология «cloud point extraction»). Преимущества последней: малый объем образующейся мицеллярной фазы, высокие коэффициенты распределения экстрагируемых веществ, быстрое фазовое разделение, доступность, дешевизна, низкая токсичность и негорючесть ПАВ. Показано, что в качестве экстрагентов, в основном, применяют неионные ПАВ (нПАВ): полиоксиэтилированные алкилфенолы (Тритон X-100, Тритон X-114), их промышленные аналоги (ОП-7, ОП-10) в присутствии сильных электролитов – высаливателей (хлориды, сульфаты, фосфаты щелочных металлов, аммония и др.). Изучена возможность применения мицеллярных фаз других нПАВ на примере оксиэтилированных производных алкилфенолов, спиртов, амидов, сложных эфиров, блоксополимеров этиленоксида и пропиленоксида для экстракции СПК. Экспериментально установлены значения температур помутнения в системах нПАВ – H₂O. Для азорубина и бромтимолового синего рассчитаны значения коэффициентов распределения и степеней извлечения мицеллярными фазами нПАВ и дана их сравнительная характеристика. На примерах 60 синтетических красителей разных классов показана универсальная экстрагирующая способность мицеллярных фаз нПАВ. Изучено влияние заряда ионных форм СПК на параметры экстракции моноазосоединений, образующих одно-, двух- и трехзарядные анионы. Показано, что для моноазосоединений с одинаковой степенью гидрофобности, содержащих от 1 до 3 сульфогрупп, наблюдается снижение степени экстракции пропорционально увеличению заряда аниона от 98.2% до 76.5% и от 83.7 до 44.1% соответственно.