

Современные натуральные красители

ЭкоКолор®
Качество одобренное природой

Н.В. Рыжова
ООО «ЭкоКолор»

Существующие технологии производства продуктов питания приводят к полной или частичной потере окраски исходного сырья, либо к ее изменению в негативную, с точки зрения покупателей, сторону. Решение этой проблемы возможно лишь за счет использования пищевых красителей. Кроме возможности компенсировать изменение цвета сырья при его переработке введение в рецептуры красителей позволяет расширить ассортимент выпускаемой продукции и улучшить ее товарный вид.

При этом следует учитывать, что неестественно окрашенные изделия вызывают снижение аппетита и нарушение процесса пищеварения, а приятный цвет продукта положительно влияет на физиологические процессы в организме.

Возрастающий интерес производителей к натуральным пищевым красителям связан как с жесткой регламентацией применения синтетических красителей, так и со стремлением придать пищевым продуктам статус натуральных. Натуральные пищевые красители содержат биологически активные вещества: витамины, гликозиды, органические кислоты, ароматические вещества, микроэлементы. Многие природные красящие вещества обладают антиоксидантными свойствами, значительной физиологической активностью. Все это дает возможность улучшить не только органолептические показатели изделия, но и его состав.

К пищевым красителям предъявляют жесткие требования с точки зрения их безвредности, отсутствия взаимодействия с компонентами рецептур пищевых продуктов, прочности окраски, высокой степени окрашивания при малых концентрациях красителя, способности растворяться в воде или жирах, а также равномерного распре-

деления в массе пищевых продуктов, отсутствия посторонних вкусов и запахов.

Исследования спроса на натуральные пищевые красители в Европе за последнее десятилетие показали, что их потребление постоянно растет. Лидирующее положение в объемах продаж занимают красные красители (около половины всего объема), затем – желтые и оранжевые. Среди них наибольшее распространение получили следующие красители:

• **Аннато (E 160b)** – натуральный краситель, получаемый экстракцией семян растения *Bixa orellana*, произрастающего в Южной Америке и Западной Африке, придает продуктам питания оттенки оранжевого цвета. Используется при окраске колбасных оболочек, деликатесной продукции. Кислотостойкие формы красителя применяют для окраски сыров, кисло-молочной продукции; жирорастворимые эмульсии – для окраски маргаринов, майонезов, шоколадной глазури;

• **Кармин (E 120)** – натуральный краситель, получаемый экстракцией из высушенного насекомого кошенили *Dactylopius coccus costa*, обитающего на кактусовых плантациях Южной Америки. Кармин позволяет создавать оттенки от алого до фиолетового. Высокая устойчивость к свету, температуре и окислению позволяет использовать его в мясной, молочной, кондитерской и рыбоперерабатывающей отраслях промышленности;

• **Куркумин (E 100)** получают экстракцией из корней растения *Curcuma longa L.* органическими растворителями. Цвет получаемого продукта питания включает все оттенки желтого. Используется в масложировой и кондитерской промышленности, а также при изготовлении плавленых сыров, соусов, напитков, мороженого;

• **Паприка (E 160c)** – краситель, получаемый экстракцией молотых стручков сладкого перца *Capsicum annuum L.* разрешенными органическими растворителями. Придает продуктам питания оттенки оранжевого цвета. Используется в мясной, молочной, кондитерской, консервной и рыбоперерабатывающей промышленности.

• **Антоцианин (E 163)** – натуральный краситель, получаемый, в основном экстракцией из кожицы винограда, черноплодной рябины или фиолетовой кукурузы. Придает продуктам питания оттенки красного и фиолето-

вого цветов. Антоцианин используется в первую очередь при приготовлении кондитерских изделий, например мармелада, леденцовой и жевательной карамели, молочных продуктов, вина, алкогольных и безалкогольных напитков.

На основе перечисленных красителей, традиционно используемых в пищевой промышленности, научно-исследовательской лабораторией компании «ЭкоКолор®» – российского производителя широкой гаммы натуральных красителей для различных отраслей пищевой промышленности – разработана и успешно производится серия натуральных смесевых красителей под торговой маркой «ЭкоБленд». Красители «ЭкоБленд» прошли государственную регистрацию в ФГУЗ ИМЦ «Экспертиза» Роспотребнадзора и получили санитарно-эпидемиологическое заключение. Серия включает красители:

ЭкоБленд АК предназначен для использования в масложировой промышленности при изготовлении маргаринов, майонезов для придания им различных оттенков желтого цвета.

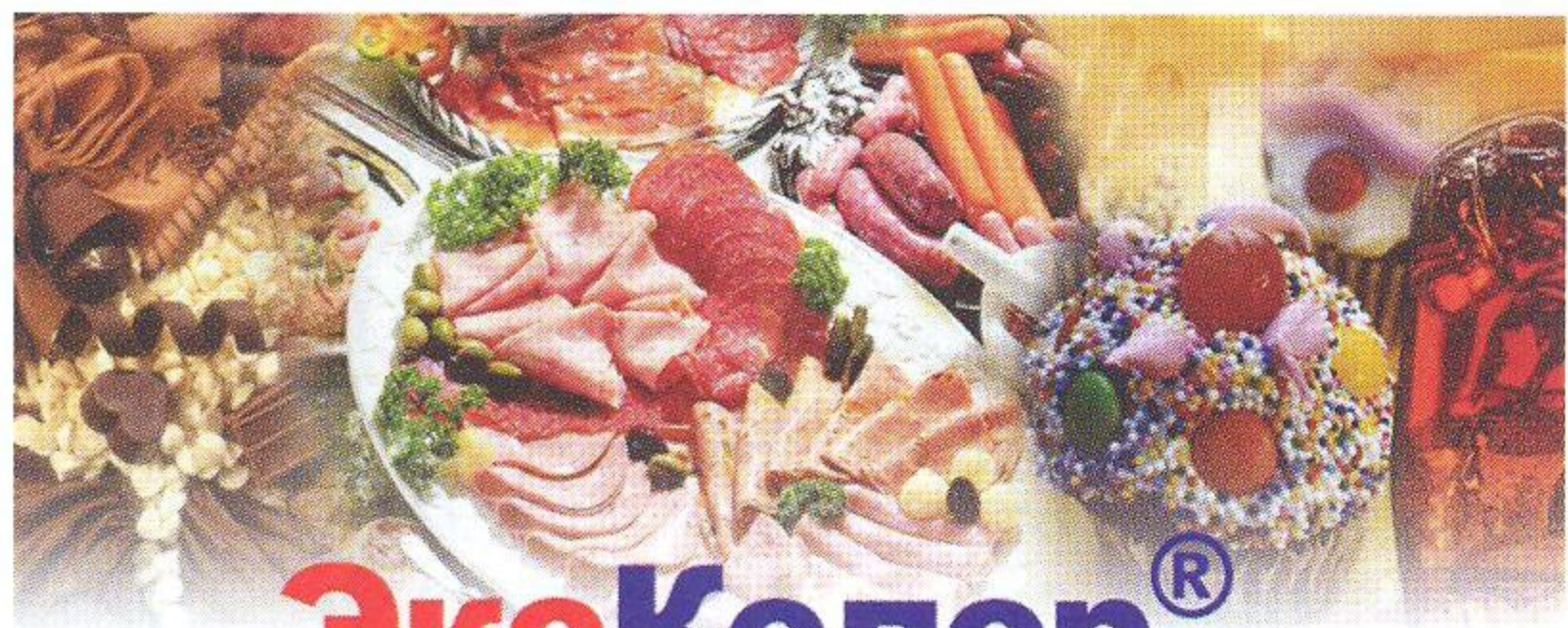
ЭкоБленд Крабовый предназначен для придания крабовым палочкам оттенков от оранжевого до ярко-красного.

ЭкоБленд Лососевый предназначен для использования в рыбопереработке для придания нарезке натурального цвета лососевых рыб.

ЭкоБленд Смоук предназначен для деликатесной продукции для придания естественного вида копченостям, а также может использоваться для окраски колбасных оболочек.

Красители ЭкоБленд позволяют расширить палитру получаемых оттенков готовой продукции. При этом сохраняются такие характеристики красителя, как свето- и термоустойчивость, стабильность к окислению. Существуют жиро- и водорастворимые формы красителя в порошкообразном и жидком виде с различной концентрацией красящих веществ.

Успешное развитие компании-производителя продуктов питания во многом зависит от конкурентоспособности выпускаемой продукции, где внешний вид как показатель качества играет ключевую роль. И в решении этой задачи помогает использование смесевых красителей, позволяющих добиться такого оттенка, который выгодно подчеркнет качество именно данной продукции и в конечном счете привлечет покупателей.



ЭкоКолор®
Качество одобренное природой

Натуральные пищевые красители

тел/факс (495) 174-8776
(495) 709-3438
www.ecocolor.com