

Здесь приведена классификация пищевых красителей Е , которые подразделяются на **Вредные**, **опасные** или запрещены в некоторых странах , **безвредные и полезные**.

Итак: **Красители (E100-E199)**

Вредные, опасные или запрещены в некоторых странах
{spoiler title=E 102 Тартразин}

Другие названия:

FD & yellow № 5, краситель из угольного дёгтя, пиразолоновый желтый

Химическая формула: $C_{16}H_9N_4Na_3O_9S_2$ Краситель (от лимонно-желтого до оранжевого).

Запрещен в некоторых странах - **В России разрешен**

Потенциальные эффекты:

астма, крапивница, дерматит, головная боль, сенная лихорадка, трудности о сосредоточением внимания, проблемы с поведением, опухание губ и языка, гиперактивность, агрессивное поведение, бессонница, судороги, анафилаксия, чувствительным к аспирину людям его лучше избегать, не рекомендуется детям, канцероген (вызывает раковые опухоли)

Возможное пищевое применение:

кондитерские изделия, сахарная кукуруза, сырные крекеры, безалкогольные напитки, мятное желе, стимулирующий напиток с фруктовым соком, консервированный горошек, марципан, маринованные огурцы, красный соус, полуфабрикат глазури для десерта, джемы, сухой завтрак, полуфабрикаты супов

Другие варианты использования:

косметика, краситель для шерсти и шелка, фотореактив (компонент усилителей)

Особенности:

Хранят в химической посуде с темными стенками. Это означает, что на свету может разрушаться с образованием других веществ.

`{/spoiler} {spoiler title=E 104 Хинолин желтый}`

Синтетический азокраситель. Может быть животного происхождения

Запрещен в некоторых странах - В России разрешен

Краситель (от тускло-желтого до зеленовато-желтого).

Потенциальные эффекты:

астма, крапивница, сыпь на коже, гиперактивность, анафилаксия, чувствительным к аспирину людям лучше избегать, канцероген (приводит к онкологическим заболеваниям)

Возможное пищевое применение:

напитки, бакалейные товары

Другие варианты использования:

косметическая краска, губная помада, мыло, зубная паста, средства для ухода за волосами, одеколон

`{/spoiler} {spoiler title=E 110}`

Другие названия:

Желтый солнечный закат, Fd & Yelloy № 6, синтетические азокраситель

Запрещен в некоторых странах - В России разрешен

Краситель (оранжевый/желтый).

Потенциальные эффекты:

астма, крапивница, сенная лихорадка, боли в животе, экзема, гиперактивность, чувствительным к аспирину людям лучше избегать, канцероген (может приводить к онкологическим заболеваниям).

Возможное пищевое применение:

стимулирующие напитки с фруктовыми соками, марципан

{/spoiler} {spoiler title=E 120 Кошениль}

Другие названия:

Карминовая кислота, Кармины

Животного происхождения.

Использование кошенили и карминовой кислоты ограничено в некоторых странах - В России разрешен

Функции: Краситель (красный).

Потенциальные эффекты:

астма, анафилаксия (возможна опасная для жизни форма, сенная лихорадка

крапивница, чувствительным к аспирину людям нужно избегать

Возможное пищевое использование

некоторые алкогольные напитки, красный яблочный соус, начинки для пирогов, выпечка, йогурт

Другие варианты использования:

косметика, красные тени для век, шампунь, тушь для ресниц и бровей

`{/spoiler}` `{spoiler title=E122 Азорубин Кармуазин}`

Азокраситель.

Запрещен в некоторых странах - **В России разрешен**

Потенциальные эффекты

астма, гиперактивность, чувствительным к аспирину людям лучше избегать

Возможное пищевое использование

кондитерские изделия, сладости, марципан, красный соус, смесь для желе

`{/spoiler}` `{spoiler title=E123 Амарант}`

Синтетическое химическое вещество, а не растение

Краска из угольного дегтя и азокраситель.

Краситель (синевато-красный)

Другие названия:

- FD & C Red № 2

Запрещен в некоторых странах.

Потенциальные эффекты:

гиперактивность, крапивница, ринит (насморк), чувствительным к аспирину людям лучше избегать, может оказывать вредное воздействие на репродуктивную функцию, негативно влияет на печень и почки, вызывает врожденные дефекты, имеет канцерогенный (вызывает рак) и тератогенный, (приводит к врожденным уродствам) эффекты

Возможное пищевое использование

сухие смеси для кексов, полуфабрикаты бисквита, смесь для желе, сухие завтраки, безалкогольные напитки, продукты из черной смородины, черники или ежевики

Другие варианты использования

губная помада, румяна, другая косметика

`{/spoiler} {spoiler title=E124}`

Другие названия:

Пунцовый 4R, кошениль красный А, бриллиантовый алый, Моноазокраситель. Краситель (красный).

Запрещен в некоторых странах.

Потенциальные эффекты:

астма, сенная лихорадка, крапивница, чувствительным к аспирину людям лучше избегать, гиперактивность, канцероген (вызывает раковые заболевания)

Возможное пищевое использование

полуфабрикат бисквита, желе в кристаллах, джем, полуфабрикат кекса, глазурь для десерта, консервированный томатный суп

`{/spoiler} {spoiler title=E127 Эритрозин}`

FD & Red № 3

Краситель из угольного дегтя. Краситель (голубовато-красный).

Запрещен в некоторых странах - В России запрещён

Потенциальные эффекты:

астма, гиперактивность, трудности в обучении, чувствительность к свету, может оказывать вредное воздействие на печень, сердце, щитовидную железу, репродуктивную функцию, желудок

канцероген

Возможное пищевое использование:

консервированные фрукты, сухое печенье, засахаренная вишня, полуфабрикат бисквита, консервированная вишня, оболочка для сосисок

Другие варианты использования:

зубная паста, румяна, лекарства

`{/spoiler} {spoiler title=E128}`

Красный 2G

Синтетический азокраситель. Краситель (красный).

Запрещен в некоторых странах - **В России запрещён**

Потенциальные эффекты:

астма, желудочно-кишечные расстройства, гиперактивность, ангионевротический отек, хроническая крапивница, чувствительным к аспирину людям лучше избегать

канцероген

Возможное пищевое использование

мясные продукты, мясо для гамбургеров, колбаса

{/spoiler} {spoiler title=E129}

Краска из дегтя. Краситель (оранжевый/красный).

Другие названия:

- Красный очаровательный AC
- FD & C Red № 40

Потенциальный эффект:

астма, гиперактивность, аллергические реакции, сенная лихорадка, крапивница, чувствительным к аспирину людям нужно избегать, вредное влияние на репродуктивную функцию у животных

канцероген

Возможное пищевое использование

полуфабрикаты кекса, полуфабрикат бисквита, смесь для желе, сухие завтраки, шоколадные бисквиты

Другие варианты использования

косметика, губная помада, лекарства

`{/spoiler}` `{spoiler title=E131}`

Патентованный синий V

Угольный деготь или азокраситель. Краситель (голубовато-фиолетовый).

Запрещен в некоторых странах.

Потенциальные эффекты:

астма, желудочно-кишечные расстройства, анафилаксия, крапивница, гиперактивность, аллергические реакции, чувствительным к аспирину людям лучше избегать

Возможные варианты использования

фарш, колбасы

Другие варианты использования

краска, применяемая при медицинских диагностических процедурах

`{/spoiler}` `{spoiler title=E 132 Индиго}`

Другие названия:

- Индигокармин (Indigotine)
- FD & C Blue № 2

Краситель из угольного дегтя. Краситель (умеренно ярко-синий)

Запрещён в Норвегии.

Потенциальные эффекты:

астма, аллергические реакции, гиперактивность, проблемы с сердцем, не рекомендуется детям

канцероген

может вызывать тошноту

Возможное пищевое применение:

бутылочные безалкогольные напитки, сладости, сухое печенье, кондитерские изделия, мороженое, выпечка

Другие варианты использования:

ополаскиватель для волос, краска в медицинских исследованиях функций почек, таблетки и капсулы, для колориметрического определения нитратов в сильноокислой среде

`{/spoiler} {spoiler title=E 133}`

Другие названия:

- Синий блестящий FCF
- Бриллиантовый голубой FCF
- FCF &C Blue № 1

Запрещен в некоторых странах.

{/spoiler} {spoiler title=E142 Зеленый S} echo "

Краситель из угольного дегтя (зеленый)

Запрещен в некоторых странах

Потенциальные эффекты:

Гиперактивность, Астма, Сыпь на коже, Бессонница

Возможное пищевое использование:

Консервированный горошек, Мяиный соус, Полуфабрикат творожного пудинга

Другие варианты использования

- Текстильная промышленность

{/spoiler} {spoiler title=E151 Бриллиантовый черный}

Бриллиантовый черный PN; черный PN

Азокраситель (черный)

Запрещен во многих странах

Потенциальные эффекты

Астма, Гиперактивность, Может оказывать вредное воздействие на почки и желудок,
Не рекомендуется детям

Канцероген

Возможное пищевое использование

Полуфабрикат кекса с черной смородиной, Красный соус, Яичный коктейль, Питевой йогурт

`{/spoiler}` `{spoiler title=E150 а Сахарный колер 1 простой}`

Может быть получен из сахарной свеклы, сахарного тростника или кукурузного крахмала.

Краситель (темно-коричневый)

Запрещен в некоторых странах - В России разрешен

Потенциальные эффекты:

Желудочно-кишечные расстройства, Необходимо исследовать мутагенный и тератогенный эффекты, а так же воздействие на репродуктивную функцию

Возможное пищевое применение:

Черный хлеб, Кола, Шоколад, Мороженое, Джемы, Сладости

`{/spoiler}` `{spoiler title=E150 b Сахарный колер II}`

Сахарный колер II, полученный по щелочно-сульфитной технологии

Можно получать из сахарной свеклы, сахарного тростника или кукурузного крахмала.

Функции

Краситель (темно-коричневый, черный), Усилитель вкуса

Запрещен в некоторых странах - **В России разрешен**

Потенциальные эффекты:

Гиперактивность, Может оказывать вредное воздействие на печень, Проблемы с желудком

Возможное пищевое использование:

Виски, Бренди, Мороженое

`{/spoiler}` `{spoiler title=E150 c Сахарный колер III}`

Сахарный колер III, полученный по аммиачной технологии

Может производиться из сахарной свеклы, сахарного тростника или кукурузного крахмала; производится с использованием аммиака

Краситель (от темно-коричневого до черного), Усилитель вкуса

Запрещен в некоторых странах - **В России разрешен**

Потенциальные эффекты:

Гиперактивность, Может оказывать вредное воздействие на печень, желудок, репродуктивную функцию, Вызывал судороги в некоторых тестах на животных, Токсичен для крови у крыс

Возможное пищевое применение:

Соевый соус, Устричный соус, Бисквиты, Джемы, Черный хлеб, Маринованные огурцы, Шоколад. Глазурь

`{/spoiler}` `{spoiler title=E150 d Сахарный колер IV}`

Сахарный колер IV, полученный по аммиачно-сульфитной технологии

Синтетический; может быть получен из сахарной свеклы, сахарного тростника или кукурузного крахмала, аммиака и сульфита

Краситель

Запрещен в некоторых странах - **В России разрешен**

Потенциальные эффекты:

Гиперактивность, Мягкий или жидкий и частый стул, Токсичен для крови у крыс, Подавляет метаболизм витамина B6 у кроликов, Есть серьезные сомнения относительно безопасности применения

Возможное пищевое использование

Крепкий портер, Кола, Шоколад, Приправы для придания мясному соусу коричневого цвета, Джемы, Кондитерские изделия

`{/spoiler} {spoiler title=E153}`

Растительный уголь (VegetableCarbon)

Обычно получают из сжигаемого растительного материала, но может быть животного происхождения

Запрещен в некоторых странах - **В России запрещён**

Краситель (черный)

Потенциальные эффекты:

Умеренно токсичен при приеме внутрь, контакте с кожей и вдыхании, Может быть канцерогенным

Возможное пищевое использование

Корнцентрированный фруктовый сок, Джемы, Желейные конфеты, Леденцы с лакрицей, Кондитерские изделия

Другие варианты использования

- Косметика

`{/spoiler} {spoiler title=E155}`

Коричневый НТ

Краситель из угольного дегтя и азокраситель (коричневый).

Запрещен в некоторых странах - **В России запрещён**

Потенциальные эффекты:

Астма, Аллергические реакции, Может оказывать вредное воздействие на почки, Не рекомендуется детям, Чувствительным к аспирину людям лучше избегать

Возможное пищевое использование

Полуфабрикат шоколадного кекса, Шоколадные бисквиты

`{/spoiler}` `{spoiler title=E160 b}`

Анаттоэкстракты, биксин, норбиксин

Анатто получают из дерева анатто; иксин и норбиксин — это экстракты

Краситель (от желтого до розового)

Запрещен в некоторых странах - **В России запрещён**

Потенциальные эффекты:

Анатто может вызывать раздражительность у детей, Крапивница, Зуд, Биксин и норбиксин проходят тесты на токсичность.

Возможное пищевое использование:

Маргарин, Выпечка, Обезжиренные пасты, Молочные продукты, Сухие завтраки

Другие варианты использования

Краситель для ткани, Мыло, Лак, Краски для тела

{/spoiler} {spoiler title=E 154}

Коричневый FK (VegetableCarbon)

Смесь шести азокрасителей, других красок и хлорида натрия и/или сульфита натрия
Краситель (коричневый)

Запрещен в некоторых странах - **В России запрещён**

Потенциальные эффекты:

Астма, Аллергические реакции, Крапивница, Может оказывать вредное воздействие на сердце, почки, печень, щитовидную железу, Чувствительным к аспирину людям лучше избегать, Не рекомендуется детям

Возможное пищевое применение

Копченая и консервированная рыба, Копченный окорок, Картофельные чипсы

{/spoiler} {spoiler title=E161g Кантаксантин}

Обычно получают из бета-каротина, но может быть и животного происхождения.

Запрещен в некоторых странах.

Краситель (розовый)

Потенциальные эффекты:

Потеря ночного зрения, Изменение цвета кожи, Чувствительность к яркому свету, Рецидивирующая крапивница, Ретинопатия

Возможное пищевое применение:

Рыбные палочки, Мороженое, Сухое печенье, Маринованные огурцы, Соусы, Варенье

Считаются безвредными

E140 Хлорофилл и хлорофиллин

Зеленый растительный краситель (от оливкового до темно-зеленого)

Потенциальные эффекты

Считаются безопасными при употреблении в пищу, Могут повышать чувствительность к свету

Возможное пищевое использование:

Супы, Соусы, Оливковое масло, Соевое масло

Другие варианты использования

Антиперспиранты, Дезодорант, Жидкость для полоскания рта

E141 Хлорофилла и Хлорофиллина медные комплексы

Краситель (ярко-зеленый)

Потенциальные эффекты:

Считаются безопасными при употреблении в пищу

В России разрешен

Возможные варианты использования:

Суп, Соус, Консервированные натуральные фрукты

`{/spoiler}` `{spoiler title=E 160 а Каротины}`

В основном натуральные и растительного происхождения.

Могут быть животного происхождения.

Краситель (оранжевый, красный)

Потенциальные эффекты:

Считаются безопасными при употреблении в пищу в небольших количествах.

Возможное пищевое использование:

Маргарин, Молочная смесь, Паста с пониженным содержанием жира, Кексы, Джемы, Сыр

Другие варианты использования

Косметика, Корм для животных, Сигареты

`{/spoiler}` `{spoiler title=E 160 e Бета-апокаротиновый альдегид (C30)}`

Синтетический краситель от оранжевого до желтого/красного.

Считается безопасным при употреблении в пищу

Возможное пищевое применение:

Сливочный сыр, Сыр в нарезке, Плавленный сыр.

`{/spoiler}` `{spoiler title=E160 f}`

Бета-апо-8'-каротиновой красоты метиловый или этиловый эфиры (C30)

Натуральное вещество, получаемое из растений

Краситель (от желтого до оранжевого)

Считаются безопасными при употреблении в пищу.

В России запрещен

Возможное пищевое применение:

Бакалейные товары

{/spoiler} Считаются полезными

{spoiler title=E 100 Куркумины}

Краситель (оранжевый/желтый цвет)

Получают из растения куркума

Потенциальные эффекты:

Обладают многими полезными для здоровья свойствами, При нанесении на кожу могут вызывать раздражение, Умеренно токсичны при инъекции

Возможное пищевое использование:

порошок-приправа карри, рыбные и крабовые палочки, маргарин (подкрашивание для придания видимости жирности), кондитерские изделия (украшения из крема), плавленый сыр, рис со специями (ресторанные блюда и фаст-фуд)

{/spoiler} {spoiler title=E 101 Рибофлавин}

Рибофлавин, рибофлавин-5`-фосфат (витамин B2).

Краситель (от желтого до оранжевого)

Потенциальные эффекты:

Считается безопасными при употреблении в пищу, Оказывает благотворное действие на организм

Возможное пищевое применение:

каши для детей, обогащенный хлеб, арахисовое масло, сухие завтраки

Другие возможные применения:

Витамины в таблетках

`{/spoiler} {spoiler title=E160 c}`

Экстракт паприки; капсасантин; капсорубин

Получают из перца

Краситель от оранжевого до красного

Потенциальные эффекты:

Считается безопасным при употреблении в пищу, Оказывает благотворное влияние на здоровье.

Возможное пищевое использование:

Сыр в нарезке, Пирожки с курицей, Приправы, Суп

Другие варианты использования

Корм для птиц

`{/spoiler} {spoiler title=E160 d. Ликопин}`

Получают из помидоров и розовых грейпфрутков

Может быть синтетическим

Краситель (красный)

Потенциальные эффекты

Считается безопасным при употреблении в пищу, Оказывает благотворное влияние на организм

Возможное пищевое использование

Диетические батончики, Супы, Йогурт, Напитки

`{/spoiler} {spoiler title=E161 b Лютеин}`

Обнаружен в яичном желтке, жировых клетках и зеленых листьях

Может быть животного происхождения.

Краситель (от желтого до красного)

Потенциальные эффекты

Считается безопасным при употреблении в пищу, Может быть полезен для здоровья.

Возможное пищевое применение:

Бакалейные товары

{/spoiler}

Основные группы пищевых красителей:

- [Смесевые красители](#) ,
- [Синтетические индивидуальные красители](#) ,
- [Натуральные красители](#) .

Существуют следующие виды пищевых красителей:

тартразин, понсо, хинолиновый, кармуазин, черный блестящий, лукаротин, синий блестящий, индигокармин.

Пищевые красители с индивидуальным подбором цвета

Синтетические смесевые красители, рецептура которых позволяет получить готовые цвета, наиболее часто применяемые в пищевой промышленности.

Преимущества:

- возможность получить **любой оттенок**;
- дают яркий и сочный цвет;
- не меняют цвет при термообработке;
- водорастворимы;
- не обладают биологической активностью;
- не влияют на сроки хранения продуктов;
- вносят незначительный вклад в себестоимость;
- не имеют запаха.

Области использования:

- производство напитков;
 - кондитерская промышленность;
 - производство мороженого;
 - изготовление консервов;
 - производство икры, переработка рыбы;
 - мясные и рыбные аналоги на основе растительных белков;
 - молочная промышленность;
 - биологически активные добавки (БАДы);
- и другие.

Технологии позволяют создавать **индивидуальную рецептуру** красителя нужного цвета и интенсивности с учетом особенностей Вашего производства: жирности, кислотности, консистенции, содержания алкоголя, степени «взбитости» продукта и т.д.

Гамма цветов:

Гастрономическое направление:

горчичный; зеленый горошек; лососевый; оливковый; пасхальный; томатный; яичный и другие.

Направление напитков:

кока-кола; коричневый кофе; рубиновый; тархун; экзотик; янтарный и другие.

Фруктовое направление:

абрикосовый; апельсиновый; виноградный; вишневый; гранатовый; ежевичный; зеленое яблоко; клубничный; клюквенный; красная ягода; лимонный; малиновый; персиковый; черничный; черносмородиновый и другие.

А также:

морская волна; карминово-красный; карминовый; желто-зеленый; зеленый; темно-зелёный; травянисто-зеленый; сиреневый; фиолетовый; коричневый; светло-коричневый, шоколадный, пасхальный и другие.

Вид: порошок.

Дозировки: 50-250 г на 1000 кг продукта.

Способы применения:

1. Нужно количество сухого красителя отвешивают и растворяют в небольшом количестве воды, молочной смеси и т.д. (желательно подогретых) перед внесением в продукт.
2. Предварительно готовят 1-2%-ные растворы красителей, затем необходимое количество вносят в продукт.

Индивидуальные пищевые красители

Синтетические

Синтетические пищевые красители, в отличие от натуральных, не обладают биологической активностью и не содержат вкусовых веществ.

При этом они **обладают значительными технологическими преимуществами по сравнению с натуральными** : менее чувствительны к условиям технологической переработки и хранения; термостойки; дают яркие, довольно стабильные, легковоспроизводимые цвета; хорошо растворимы в воде.

Интенсивность окраски зависит от дозировки раствора.

Стабильность и интенсивность окраски зависят также от жирности, степени "взбитости" продукта, содержания спирта и редуцирующих сахаров, использования мезофильных кислomолочных заквасок, микробиологических показателей.

Поставляются в виде мелкодисперсных порошков, гранул и алюминиевых лаков.

Дозировки: от 0,001 до 0,25 г на 1 кг продукта.

Пищевой краситель Тартразин

Цвет водного раствора - желтый.

Области применения: кондитерские изделия, алкогольные и безалкогольные напитки, драже, мороженое, макароны, молочные изделия, сыры, соусы и кетчупы, пюре, джемы, лекарства, моющие средства.

Пищевой краситель Понсо 4R

Цвет водного раствора: красный.

Области применения: алкогольные и безалкогольные напитки, пудинги, десерты, фруктовые консервы, рыбо- и мясопродукты, кондитерские изделия, мороженое, макароны, молочные изделия, колбасные изделия и фаршковые полуфабрикаты, соусы и кетчупы, косметика, фармацевтика, моющие средства.

Пищевой краситель Хинолиновый желтый

Цвет водного раствора: лимонно-желтый.

Области применения: кондитерские и хлебобулочные изделия; алкогольные и безалкогольные напитки; мороженое; макароны; драже; молочные, мясные и рыбные продукты; сыры; соусы и кетчупы; пюре, джемы; косметика; фармацевтика; моющие и чистящие средства.

Пищевой краситель Кармуазин (азорубин)

Цвет водного раствора: малиново-красный.

Области применения: колбасные и кондитерские изделия, фаршковые полуфабрикаты, соусы и кетчупы, десерты, алкогольные и безалкогольные напитки, мороженое, макароны, пудинги, консервы, молочные изделия, для окрашивания лекарственных и косметических средств

Пищевой краситель Черный блестящий

Цвет водного раствора: сине-фиолетовый.

Области применения: кондитерские изделия, алкогольные и безалкогольные напитки,

мороженое, макароны, молочные изделия, колбасные изделия и фаршевые полуфабрикаты, соусы и кетчупы, пюре, джемы, косметика, моющие средства.

Пищевой краситель Синий блестящий

Цвет водного раствора: синий.

Области применения: кондитерские изделия, алкогольные и безалкогольные напитки, макароны, десерты, мороженое, молочные изделия, колбасные изделия и фаршевые полуфабрикаты, соусы и кетчупы, пюре, джемы, драже, фармацевтика, косметические и моющие средства.

Пищевой краситель Индигокармин

Цвет водного раствора: синий

Области применения: кондитерские изделия, алкогольные и безалкогольные напитки, мороженое, макароны, молочные изделия, колбасные изделия и фаршевые полуфабрикаты, соусы и кетчупы, пюре, джемы, десерты, фармацевтика, косметика.

Пищевой краситель Желтый "Солнечный закат"

Цвет водного раствора: оранжевый.

Области применения: алкогольные и безалкогольные напитки; кондитерские изделия, мороженое, рыбопродукты, креветки, макароны, молочные изделия, сыры, соусы и кетчупы, пюре, джемы.

Пищевой краситель Красный очаровательный

Цвет водного раствора: красный

Области применения: кондитерские изделия, бисквиты, сухие смеси, фруктовые наполнители и т.д.

Пищевой краситель Шоколадный НТ

Цвет водного раствора: красно-коричневый.

Способы применения:

1. Нужно количество сухого красителя отвешивают и растворяют в небольшом

количестве воды, молочной смеси и т.д. (желательно подогретых) перед внесением в продукт.

2. Предварительно готовят 1-2%-ные растворы красителей, затем необходимое количество вносят в продукт.

Натуральные пищевые красители

Натуральные красители выделяют физическими способами из растительных и животных источников. Иногда для улучшения технологических и потребительских свойств красящие вещества подвергают химической модификации. Сырьём для натуральных пищевых красителей могут быть ягоды, цветы, листья, корнеплоды, отходы переработки растительного сырья и т.д.

Содержание красящих веществ в натуральных красителях и их оттенок зависит от условий произрастания растений, времени сбора и т.д.

Пищевой краситель Лукаротин (?-каротин)

Лукаротин 30 М - это 30% раствор ?-каротина в пищевых маслах.

Придает продукту окраску от желтой до оранжево-красной.

Лукаротин 30 М представляет собой кирпично-красную маслянистую вязкую дисперсию, даже в малых концентрациях обладающую сильным красящим действием.

Области использования: плавленые сыры, сливочное масло, соусы, маргарин, майонез, мороженое, супы, начинки из крема, кондитерские и хлебобулочные изделия, макароны, напитки, биологически активные добавки (БАД).

Рекомендуемые дозировки: от 0,7 до 80 г/т.

Способы применения: перед употреблением дисперсию Лукаротина 30 М необходимо тщательно перемешать, так как при продолжительном хранении b-каротин может выпадать в осадок. Рекомендуется сначала готовить раствор дисперсии Лукаротина 30 М приблизительно в одной десятой части используемого масла, подогретого до 40°C. Затем этот раствор вносят в весь объем используемого масла.

После вскрытия упаковки красителя содержимое рекомендуется использовать как можно быстрее или хранить в сухом прохладном месте в плотно закрытых светонепроницаемых контейнерах (желательно в атмосфере азота).

Пищевой краситель Аннато (экстракт внешнего слоя семян орлеанового дерева).

Каротиноид. Цвет раствора - от оранжевого до красновато-коричневого. Применение - маргарины, сыры, десерты, мороженое, ликеры, фармацевтика, косметика и др.

Пищевой краситель Антоцианы (энокрасители, антоцианины, экстракт кожицы винограда, экстракт из черной смородины). Получают из кожицы винограда темных сортов, черной смородины, черной бузины, вишни, ежевики, черники, черноплодной рябины, сорго и т.д. Цвет - красный, при возрастании pH меняется на голубую, далее на зеленоватую. Применение - кондитерские изделия, напитки, молочные продукты, майонезы, фруктовые продукты, сыры, фармацевтика, косметика и др.

Пищевой краситель Куркумин (экстракт куркумы, турмерик). Получают из корней куркумы. Цвет порошка: оранжево-желтый, желто-коричневый. Применение - майонезы, соусы и салатные заправки, консервы, продукты переработки овощей, кондитерские изделия, напитки, мороженое, горчица, смесевые пряности.

Пищевой краситель Свекольный красный (бетанин). Цвет - красный. Получают из корней красной свеклы. Применение - фруктовые йогурты и другие молочные продукты, супы, соусы, жевательная резинка, десерты, мороженое, фармацевтика, косметика.

Пищевой краситель Кармин (карминовая кислота, экстракт кошенили). Получают из самок насекомых вида *Dactylopius Coccus costa*. Цвет - красный, темно-красный. Применение - напитки, колбасы, кондитерские изделия, десерты и др.

Пищевой краситель Карамельный колер (сахарный колер). Получают путем контролируемого нагревания глюкозы, сахарозы, фруктозы или декстрозы. Цвет - от темно-коричневого до почти черного. Применение - спиртные напитки (простой сахарный колер спиртостоек), соусы, десерты, кондитерские изделия и др.

Пищевой краситель Солодовый экстракт. Получают из жаренного ячменного солода. Цвет - темно-коричневый. Применение - безалкогольные напитки, пиво, ликеры, кондитерские изделия, бисквиты, мясные продукты, хлебопечение.

Пищевой краситель Уголь (уголь растительный). Получают термической обработкой растительного сырья (дерева, торфа, целлюлозы, скорлупы орехов и т.д.). Цвет - черный. Применение - драже, сырные оболочки, в производстве водки и сахара, напитков, сиропов.

Пищевой краситель Хлорофилла медные комплексы. Получают из растений, трав, водорослей. Цвет - от голубовато-зеленого до темно-зеленого. Применение - овощные и фруктовые консервы, кондитерские изделия, супы, напитки, сыры, желе, ликеры.

По вопросам приобретения пищевых красителей нужно обращаться к [производителю](#) .