

El Color de la Naturaleza



Aditives
& **colors**

Manual de los Colorantes Naturales



Los colorantes naturales son hoy en día una solución ante la creciente demanda que existe de productos con características naturales, y estos aportan a los productos alimenticios un valor agregado debido a que son ingredientes de un costo elevado y poco comunes en el mercado en comparación con los colorantes artificiales que son de menor costo y más usuales.

Sin embargo los colores artificiales son más estables y menos propensos a la descomposición que los colores extraídos de la naturaleza. A continuación conocerás cada color natural y podrás saber cómo es que se obtiene cada uno de ellos. **Bienvenido al color de la naturaleza.**



Proceso de producción de los **Colores Naturales**



Cúrcuma

La curcumina se obtiene mediante la extracción con disolventes de rizomas secos de la Cúrcuma Longa L., de origen indio. La curcumina se cristaliza y se seca en polvo para lograr la pureza deseada.



E-Number:
C.I. No.:
Nombres Alternativos:

E100
75300

Curcumina, C.I. Amarillo natural 3 y Amarillo Turmeric.

Pigmento	Luz	Calor	Alcalinidad	Ácidoz	CFR
Curcumina	Deficiente	Buena	Suficiente	Buena	73.615

Presentaciones:

Líquido hidrosoluble y polvo.
Dispersión líquida oleo soluble.
Curcumina al 95%

Dosis Altas

Espectro de color:



Dosis Bajas



Rojo Cochinilla Carmín

Extraído de la cochinilla hembra (*Dactylopius coccus* Costa), que habita en la planta del cactus.



E-Number:
C.I. No.:
Nombres Alternativos:

E120
75470

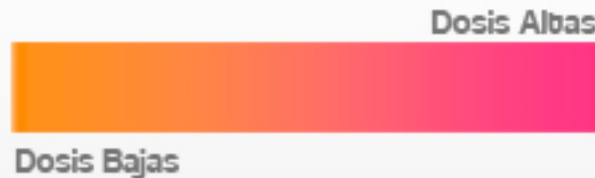
C.I. Rojo natural 4, Extracto de cochinilla, Ácido

Pigmento	Luz	Calor	Alcalinidad	Acidez	CFR
Cochinilla	Excelente	Excelente	Muy buena	Precipitado	73.100

Presentaciones:

Líquido hidrosoluble y polvo.
Líquido dispersable en aceite.
Líquido ácido estable.
Laca de carmín.
Ácido carmínico al 90%.

Espectro de color:



Rojo Betabel

El concentrado de betabel rojo es extraído del betabel, fresco y previamente seleccionado. Se concentra y se pasteuriza por medios físicos para obtener un color intenso estándar. La Betanina es el componente colorante.



E-Number:

E162

**Nombres
Alternativos:**

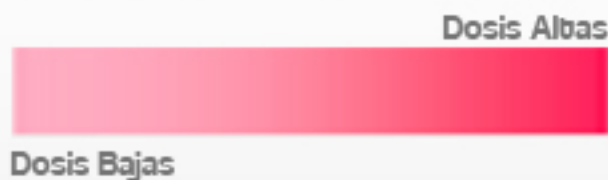
Betanina, Extracto de betabel.

Pigmento	Luz	Calor	Alcalinidad	Acidez	CFR
Betanina	Deficiente	Deficiente	Deficiente	Deficiente	73.260

Presentaciones:

Líquido hidrosoluble y polvo.

Espectro de color:





Clorofila Cúprica y Clorofilina de Cobre

La clorofila es el pigmento verde que se encuentra en las hojas, la hierba, las verduras y los organismos capaces de hacer fotosíntesis. La Clorofilina se obtiene por la adición de cobre y una hidrólisis.



E-Number:

C.I. No.:

Nombres Alternativos:

**E140/E141
75810/75815**

C.I. Verde natural 3 y 5, Clorofilina de sodio, Clorofilina de potasio, Clorofilina de magnesio.

Pigmento	Luz	Calor	Alcalinidad	Acidez	CFR
Clorofila Cúprica	Muy buena	Muy buena	Muy buena	Precipitado	73.125

Presentaciones:

Líquido ácido estable.
Líquido oleo soluble
Líquido hidrosoluble y polvo.
Clorofila Cúprica al 95% (aprobada únicamente para bebidas en USA)

Espectro de color:





Annatto / Norbixina

La bixina es un pigmento soluble en aceite extraído de las semillas de achiote, Bixa Orellana. Norbixina es la forma soluble en agua del extracto de achiote, disponible en forma líquida y en polvo.



E-Number:

C.I. No.:

Nombres Alternativos:

E160b

75120

C.I. Naranja natural 4 y Bixina.

Pigmento	Luz	Calor	Alcalinidad	Acidez	CFR
Bixin/ Norbixin	Suficiente	Bien	Muy buena @ PH > 4	Precipitado	73.30

Líquido ácido estable.
Líquido dispersable en aceite.
Líquido hidrosoluble y polvo.

Presentaciones:

Espectro de color:

Dosis Altas



Dosis Bajas



Color Caramelo

El color caramelo se obtiene de un tratamiento térmico controlado o de la cocción de hidratos de carbono tales como la glucosa y sacarosa, derivados de fuentes de hidratos de carbono naturales, incluyendo maíz, trigo y azúcar. A este proceso se le llama "caramelización".



E-Number:

E150a/b/c/d

Nombres Alternativos:

Color café caramelo y color café natural.

Pigmento	Luz	Calor	Alcalinidad	Acidez	CFR
Caramelo	Suficiente	Suficiente	Suficiente	Suficiente	Título 21 Parte 73

Presentaciones:

Polvo hidrosoluble.
Líquido hidrosoluble.

Espectro de color:





Bióxido de Titanio

El bióxido de titanio se fabrica a partir de los minerales de ilmenita o rubilo y se purifica para poder ser consumido por humanos y animales. Es el colorante blanco de elección en alimentos, fármacos y usos cosméticos.

E-Number:

E171

C.I. No.:

77891

**Nombres
Alternativos:**

Dióxido de titanio, Pigmento blanco y C.I. Pigmento blanco 6.

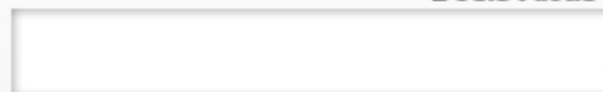
Pigmento	Luz	Calor	Alcalinidad	Acidez	CFR
Bióxido de titanio	Excelente	Excelente	Suficiente	Suficiente	Título 21 Parte 73

Presentaciones:

Polvo
Líquido

Dosis Altas

Espectro de color:



Dosis Bajas

Paprika y Oleorresina de Paprika

La oleorresina de Paprika o pimentón se obtiene mediante la extracción con disolventes de secado de las semillas del pimentón.



E-Number:
Nombres Alternativos:

E160c

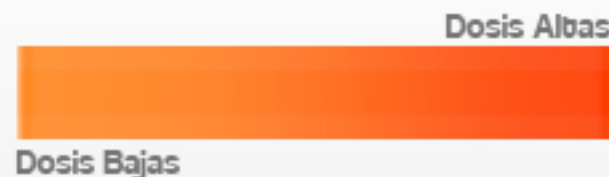
Extracto de paprika, extracto de pimiento, capsantina, capsorubina.

Pigmento	Luz	Calor	Alcalinidad	Ácido	CFR
Paprika	Suficiente	Buena	Buena	Buena	73.345

Presentaciones:

Líquido óleo soluble
Líquido hidrosoluble y polvo
Oleorresina de Paprika estabilizada con antioxidantes naturales
Oleorresina micro encapsulada

Espectro de color:





Antocianinas

Existen más de 300 tipos de antocianinas de origen natural. Estas son extraídas de frutas y vegetales tales como el rábano y la col roja, la zanahoria morada, entre otros; los cuales otorgan un espectro de coloración que va del rojo al azul.



E-Number:

E163(II-V)

Nombres Alternativos:

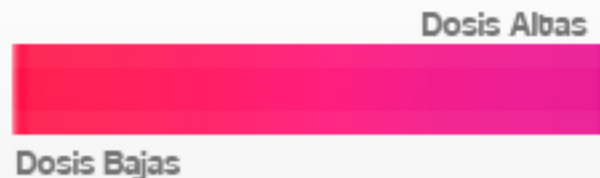
Extracto de la piel de uva, extracto de uva, extracto de zanahoria negra, extracto de col roja.

Pigmento	Luz	Calor	Alcalinidad	Ácidez	CFR
Antocianina	Buena	Buena	Deficiente	Muy buena	73.170/ 73.250

Presentaciones:

Líquido hidrosoluble y polvo.

Espectro de color:





Beta - Caroteno

Los carotenos se pueden encontrar en varias fuentes vegetales comestibles .
La mezcla de carotenos se pueden extraer de los frutos del árbol del aceite de palma (Elaeisguineensis) o de las algas Dunaliellasalina.
Este grupo también incluye beta carotenos obtenidos por síntesis o por fermentación a partir del Blakesleatrispora.



E-Number:

E160a

C.I. No.:

40800

Nombres Alternativos:

C.I. Naranja alimentos 5, β - caroteno (Japón)

Pigmento	Luz	Calor	Alcalinidad	Acidez	CFR
Beta Caroteno	Buena	Buena	Buena	Buena	73.95

Presentaciones:

Líquido dispersable en aceite
Líquido óleo soluble y polvo
Líquido hidrosoluble y polvo

Espectro de color:



Luteína

La luteína se obtiene por extracción con disolventes de flores de caléndula. (*Tagetes erecta*). Los principales colorantes son carotenoides, con luteína y ésteres de ácidos grasos.



E-Number:

E161b

C.I. No.:

75136

**Nombres
Alternativos:**

C.I. Amarillo natural 29, xanofilas, carotenoides mixtos.

Pigmento	Luz	Calor	Alcalinidad	Acidez	CFR
Luteína	Buena	Buena	Buena	Buena	NA

Presentaciones:

Líquido hidrosoluble y polvo.
Líquido soluble en aceite.

Espectro de color:



Dosis Altas

Dosis Bajas

Licopeno

Extraído de la fruta del jitomate, el licopeno se asocia con tener excelentes propiedades anti-oxidantes.



E-Number:

C.I. No.:

**Nombres
Alternativos:**

E160d

75125

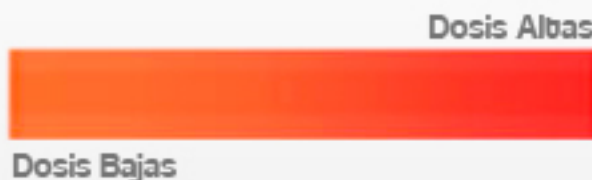
C.I. Amarillo Natural 27.

Pigmento	Luz	Calor	Acalinidad	Ácidoz	CFR
Licopeno	Buena	Buena	Buena	Buena	73.585

Presentaciones:

Líquido óleo soluble.
Líquido hidrosoluble y polvo

Espectro de color:



Apo - Carotenal

Beta Apo-Bcarotenal es un carotenoide, que está ampliamente distribuido en la naturaleza. Se puede aislar de varias fuentes, incluyendo espinaca, naranjas, mandarinas, etc. La única fuente comercial es producida por síntesis química.

E-Number:

C.I. No.:

**Nombres
Alternativos:**

E161e

40820

C.I. Naranja alimentos 6.



Pigmento	Luz	Calor	Alcalinidad	Ácidoz	CFR
Apo Carotenal	Buena	Buena	Buena	Buena	73.90

Presentaciones:

Emulsiones

Líquido óleo soluble.

Líquido hidrosoluble y polvo

Polvo dispersable en agua

Espectro de color:

Dosis Altas



Dosis Bajas



Todos los derechos reservados Aditives & Colors® 2022