

## 04. COLORANTES NATURALES

Creamos soluciones naturales e innovadores de cara a los nuevos retos que ofrecen los consumidores finales, en cada una de las categorías en las cuales el color es protagonista. Estos productos son obtenidos a partir de fuentes naturales, minerales, vegetales y animales que imparten color, son inocuos y aptos para el consumo humano.

### CLOROFILA

**Fuente:** Alfalfa, frestuca, Arundinaceae, Ortiga  
**Tonalidad:** verde

### CURCUMINA

**Fuente:** Rizomas de Cúrcuma  
**Tonalidad:** amarillo ó amarillo verdoso

### ANNATO

**Fuente:** Semillas de Achite  
**Tonalidad:** amarillo naranja ó naranja rojiso

### OLEORESINA DE PAPIKA

**Fuente:** Variedades de paprika  
**Tonalidad:** melocotón a naranja

### BETA-CAROTENO

**Fuente:** Idéntico al natural ó Natural (Blakeslea Trispora)  
**Tonalidad:** amarillo a amarillo naranja

### CARMÍN

**Fuente:** Cochinilla  
**Tonalidad:** rojo amarilloso a rojo azulado

### BETANINA

**Fuente:** Remolacha roja  
**Tonalidad:** rojo a rojo azulado

### ESPIRULINA

**Fuente:** Arthospira Plantesis  
**Tonalidad:** azul

La curcumina es un colorante muy interesante desde el punto de vista funcional, cuyos atributos trascienden el aporte de color.

## 4.1 CURCUMINA

Uno de los colorantes de origen natural con mayor investigación es la CURCUMINA. Además de su funcionalidad tecnológica como colorante, se le atribuyen propiedades terapéuticas y medicinales, por lo que su uso cada vez es más extendido. En cuanto a color propiamente dicho, se trata de un colorante amarillo brillante con olor y sabor característico. Se obtiene mediante extracción por disolventes de la cúrcuma, es decir, los rizomas terrestres de cepas de Cúrcuma longa secos y molidos. Esta planta es nativa del norte de Asia y es cultivada actualmente en China, India, Suramérica e Indias Orientales.

### APLICACIONES

- Condimentos y especias
- Helados, yogurt, quesos
- Productos horneados
- Confitería
- Aceites de cocina