



Colorantes naturales Novacolor®

Actualmente el atributo **color** en los alimentos sigue siendo un factor determinante en la percepción del consumidor e influye notablemente en la decisión de compra de un alimento. Sumado a esto, cada vez es más frecuente encontrar consumidores que se preocupan por conocer los tipos de alimentos que consumen, su composición, información nutricional y en general toda la información disponible en su etiqueta.

El caso de los colorantes no es ajeno a esta marcada tendencia y el creciente uso de colorantes naturales a nivel mundial así lo demuestra. Existe una clara preferencia por el consumo de productos considerados más naturales, orientando al consumidor final a preferir alimentos con "etiquetas limpias", siendo más llamativos los que tienen etiquetas simples o los declarados como 100% naturales.

Como respuesta a esta tendencia, veamos cual ha sido la evolución del color:

	Colorantes sintéticos	Colorantes extraídos de fuentes naturales	Alimentos colorantes
Etiqueta	Declarados como aditivo de color	Declarados como aditivo de color	No se declara Considerado como ingrediente
Propiedades inherentes al colorante (Ej. pH, densidad, concentración, etc.)	Claramente definidas	Claramente definidas	Claramente definidas
Propiedades inherentes a la aplicación del color (Ej. Strength, Delta E, estabilidad a la luz, etc.)	Claramente definidas	Continúan surgiendo nuevas propuestas	Profusión de nuevas propuestas
Inocuidad (Ej. Metales pesados, solventes residuales, productos secundarios, microbiológicos, etc.)	Claramente definidas	En desarrollo	

Como anticipación y respuesta a esta fuerte tendencia, la oferta de colorantes extraídos de fuentes naturales es cada vez más amplia. Son muchos los proveedores que han incluido dentro de su portafolio este tipo de colorantes, con diversos procesos de extracción que pueden llegar a ser relativamente simples o complejos, desde el punto de vista de eficiencia de la extracción como su inocuidad (desde tiempo atrás se empleaban diferentes técnicas para producir extractos de colorantes como agua, vapor o diferentes solventes y sustancias químicas).

En el caso de los colorantes extraídos de fuentes naturales, la investigación y desarrollo se han concentrado en obtener productos más estables, en mejorar los desempeños en aplicación y en reducir los costos. Estos aspectos resultan ser fundamentales a la hora de lograr una buena aplicación, pero solo dan cuenta del comportamiento funcional del color y no determinan necesariamente su inocuidad a menos que este aspecto sea debidamente estudiado y ejecutado por el proveedor. Dicho de otra manera, el carácter de "natural" de las materias primas de estos colorantes no implica per sé que sean inocuos, condición que debe garantizar cada proveedor desde su experticia tecnológica y la correcta selección de la fuente natural.



Inocuidad en colorantes extraídos de fuentes naturales

La gran mayoría de los colorantes naturales, debido a su estructura química, requieren el uso de ciertos solventes y compuestos químicos con el fin de lograr separar el colorante de interés de la matriz vegetal o animal que los contiene y posteriormente realizar ciertas transformaciones fisicoquímicas para asegurar que cumpla propiedades relativas a su desempeño. Pero estos procesos de extracción introducen ciertos cambios en el producto y si no se asegura una conveniente purificación, se corre el riesgo de generar un compuesto potencialmente peligroso para la salud. Por esto, es incorrecto argumentar que se trate en últimas de un colorante natural propiamente dicho (Ver nota al final de esta sección*).

COLORQUÍMICA, como líder en Colombia y la región en el diseño de soluciones, producción y comercialización de colorantes para alimentos, ha enfocado sus esfuerzos en dos sentidos:

- Diseñar soluciones de color de fuentes naturales orientadas a garantizar a nuestros clientes sus expectativas acerca de un alimento atractivo, estable en el corto plazo y tiempo de vida útil esperado, e inocuo.
- El desarrollo de procesos de extracción limpios, con el mínimo uso de solventes y asegurando completamente la inocuidad del color. En este sentido, Colorquímica está trabajando a nivel de planta piloto en procesos de extracción con nuevas tecnologías, que permiten:
 - Maximizar el rendimiento de extracción.
 - Minimizar el uso de solventes.
 - Recuperación de los mismos solventes
 - Asegurar la purificación del producto terminado hasta niveles muy bajos de solventes residuales, alineados con las principales normativas a nivel internacional.

* En la normativa FDA, por ejemplo, no se emplea el término de "colorante natural" para clasificar este tipo de productos. Los colorantes naturales, se consideran como "aditivos de color exentos de certificación de lote" (Code of Federal Regulations, Title 21, Part 73).