

بررسی رنگ های غذایی طبیعی

مینا خلیفه زاده

دانشجوی کارشناسی، رشته صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد تبریز

چکیده

تقاضای مصرف کننده برای رنگهای طبیعی با آگاهی در مورد سمیت های مختلف رنگ های مواد غذایی مصنوعی افزایش می یابد. رنگ های طبیعی گیاهی برای جایگزینی رنگ های مصنوعی مورد تقاضای زیادی در صنایع غذایی بوده است. بسیاری از رنگهای خوراکی مصنوعی تایید شده مانند کینولین زرد، کارمازین، تارترازین ممنوع شده اند زیرا ثابت شده که سمی هستند. گیاهان منبع عظیمی از رنگ های طبیعی مانند کارتونوئیدها، کلروفیل، آنتوسیانینها و بتالین ها هستند که جایگزین رنگ های مصنوعی هستند. با این حال، جایگزینی رنگهای مصنوعی با رنگهای طبیعی به دلیل پایداری بیشتر رنگهای مصنوعی در برابر نور، اکسیژن، دما و pH و سایر عوامل، چالشی را ایجاد می کند. تثبیت رنگدانه های طبیعی چالش اصلی برای استفاده از آنها به عنوان رنگ های غذایی است. برای غلبه بر این مشکلات، تکنیک های نوظهور مانند کمپلکس سازی هیدروکلوئیدی، کمپلکس سازی فلز، ریزپوشانی، رنگدانه بین مولکولی و درون مولکولی برای افزایش ثبات رنگ های غذایی طبیعی توسعه داده شده اند.

واژگان کلیدی: رنگ غذای طبیعی، رنگ غذای مصنوعی، رنگرزه ها، کلروفیل، بتالین، آنتوسیانین