



A természet válasza a szintetikus színezékekre

A folyamatos vita arról, hogy a szintetikus színezékek kapcsolatban lehetnek-e a gyermekek viselkedési problémáival, a mesterséges színezékeket folyamatosan a média reflektorfényében tartja.

A mai fogyasztók jóval tájékozottabbak az adalékanyagokkal kapcsolatban, mint korábban. A növekvő fogyasztói tudatosság és a szintetikus adalékanyagok körül kialakult negatív helyzet arra készteti a gyártókat és forgalmazókat, hogy több természetes megoldást követeljenek az élelmiszer alapanyagok gyártóitól.

Az élelmiszer gyártóknak az élelmiszer elkészítéséhez felhasznált összes alapanyagot és adalékanyagot fel kell tüntetniük a termékek csomagolásán. Ezáltal lehetővé válik, hogy a vásárlók saját véleményét alakítsanak ki az ismereteik alapján, így eldönthetik, hogy megvásárolják-e a terméket, vagy nem.

Az Overseal Natural Ingredients a szintetikus adalékanyagokkal szemben számtalan olyan természetes minőségi alternatív színezési lehetőséget kínál az élelmiszer gyártóknak, amellyel az élelmiszereik szintetikus színezékek használata nélkül is ugyanolyan vibráló színűek és vonzóak lehetnek.

Színezési lehetőségek az Overseal-től

Természetes eredetű színezékek, amelyek természet által előállított - az EU-szabályozásnak is megfelelő - színező pigmenteket tartalmaznak különböző, folyékony vagy por alakban, vízben oldható vagy olajban diszpergálható formában, egyedi összetétellel.

Színező élelmiszerek, olyan pigmentekben gazdag növények, gyümölcsök, zöldségek természetes színező pigmentjeit is tartalmazó élelmiszerek, amelyek természetes formában tartalmazzák a növényi festékeket. Ezek nem izolátumok vagy kivonatok, így tiszta, egyértelmű címkefeliratozást tesznek lehetővé.



Hogy stabil színezékeket gyárthassunk, szükség van arra, hogy ismerjük és megértsük, hogyan működnek a színezékek: ismernünk kell a különböző tulajdonságaikat, tudnunk kell, hogy más alapanyagokkal hogyan hatnak egymásra, és hogy a gyártók mit várnak el tőlük.

Az Overseal a természetes színezékek gyártása terén értékes ismeretekkel és technológiai felkészültséggel rendelkezik. Ennek köszönhetően képes rá, hogy stabil, vibráló színeket gyártson a legkülönbözőbb alkalmazási területekre.

Az Overseal az élelmiszerszínezékek gyártása területén szerzett több mint 30 éves tapasztalattal az édességek, üdítőitalok és más élelmiszerek elkészítéséhez a szintetikus színezékek helyett kitűnő tulajdonságú természetes színezékek széles választékát kínálja.

A szintetikus színezékeknek gyakran vannak olyan árnyalatai, melyeket nem lehet egyetlen pigmenttel helyettesíteni. Néha két vagy három természetes pigment keveréke szükséges ahhoz, hogy megfelelő, versenyképes alternatívát kínáljunk a szintetikus színezékekkel szemben.



Jellemző példák szintetikus színezékek helyettesítésére

Szintetikus színezék	Példa alternatív, természetes eredetű színezékekre	Példa alternatív színező élelmiszerekre
Tartrazine (E102)	Kurkumin (E100) vagy Lutein (E161b)	Kurkuma vagy sáfrányos szeklice
Quinoline Yellow (E104)	Kurkumin (E100)	Kurkuma
Sunset Yellow (E110)	Paprika (E160c)	Paprika
Azorubine/carmoisine (E122)	Cékla (E162) + karotin (E160a) keverék Kármin (E120) + karotin (E160a) keverék Vöröskáposzta (E163) + kárminsav (E120) keverék	Cékla + sárgarépa keverék
Amaranth (E123)	Cékla (E162) vagy kármin (E120) vagy vöröskáposzta (E163) + kárminsav (E120) keverék Feketerépa (E163) vagy retek (E163)	Cékla Feketerépa vagy retek
Ponceau 4R (E124)	Cékla (E162) + karotin (E160a) keverék Vöröskáposzta (E163) + kárminsav (E120) keverék Feketerépa (E163) vagy retek (E163)	Cékla + sárgarépa keverék Feketerépa vagy retek
Allura Red (E129)	Cékla (E162) + karotin (E160a) keverék vöröskáposzta (E163) + kárminsav (E120) keverék	Cékla + sárgarépa keverék
Green S (E142)	Réz-klorofillin (E141)	Spenót vagy csalán
Brown HT (E155)	Karamell (E150d) + cékla (E162) keverék	Karamellizált cukorszirup + cékla keverék
Brilliant Black (E151)	Növényi szén (E153)	Feketerépa + spenót keverék

Néhány esetben megkérdőjelezték a természetes eredetű színezékek stabilitását. Megfelelő technológiával és például természetes antioxidánsok alkalmazásával növelhető a karotinoidek, a paprika és a lutein stabilitása. Ezek a színezékek már eredményesen használhatók édességek, üdítőitalok és más élelmiszerek elkészítéséhez.

Az Overseal természetes eredetű színezékeinek többsége 9-12 hónapos minőségmegőrzési idővel rendelkezik.

A természetes eredetű színezékek és színező élelmiszerek előnye, hogy természetes alternatívát nyújtanak a szintetikus színezékekkel szemben. Az utóbbi néhány évben nagy erővel folyt ezeknek a termékeknek a kutatása és fejlesztése. Ma már nem kétséges, hogy az ipar képes megoldást adni mindegyik szintetikus színezék helyettesítésére. Bár a természetes alternatíváknál megfigyelt színárnyalat nem minden esetben teljesen azonos a szintetikus megfelelőkével. A természetes színezékek kétségtelen előnye, hogy egészségesek, mentesek a szükségtelen kemikáliáktól és a késztermékben kitűnő a stabilitásuk.

Az Overseal jó alapokkal rendelkezik és mindent megtesz azért, hogy a dinamikus piac jövőbeli trendjeinek megfeleljen. Az egész világot behálózó terjesztői hálózattal és a növekvő piac területén stratégiaileg pozícionált irodáinkkal, kreatív és felkészült fejlesztő csapatunkkal alkalmasak vagyunk rá, hogy akár az Ön ötletét is praktikus, jól működő színezék megoldássá változtassuk.

Mi az **Overseal**nél a technikai innovációra, a minőségre és az ügyfelek támogatására összpontosítunk, célunk az ügyfelek elvárásainak mindig megfelelni, sőt túllépni azokon.



Overseal Natural Ingredients Ltd

Tel: +44 (0) 1283 224221

Email: colours@overseal.com

Web: www.overseal.com

part of the Natraceutical Group 