



## Colorantes Alimenticios

Usos – Aplicaciones – Información

- **Código como aditivo alimentario:** N.A.
- **No. CAS:** N. A.
- **Características:** Un **Colorante** es una sustancia que puede ser utilizado como aditivo en un alimento para recuperar su color, que perdido tras un procesado industrial, acentuará el color original o le dotará un color más atractivo. Los colorantes se pueden dividir en sintéticos y naturales. En los sintéticos se distinguen los azoicos y las antraquinonas. Los colorantes sintéticos tienen las siguientes ventajas: firmeza de color; amplio intervalo de tinte; bajo costo; alta efectividad; homogeneidad entre lotes, y no presentan aromas o sabores. naturales.

- **Usos:**

### Industria alimentaria

Se utilizan **Colorantes Alimenticios** como los azules, rojos o amarillos, en refrescos, dulces, helados, aperitivos, derivados cárnicos, tostadas, tortillas, salsas, condimentos, entre otros productos. En mermeladas y galletas, productos de pastelería, sopas instantáneas y subproductos de la industria cárnica, etc., así como en bebidas y licores. **El Color Amarillo Huevo y el Naranja Rojizo**, son ampliamente utilizados para la fabricación de tostadas, totopos y tortillas.

### Industria farmacéutica

Los **Colorantes** se registran en aplicaciones que van desde la preparación de sustancias farmacéuticas, como colorante de teñido y determinante de la alcalinidad del fango en la industria petrolera.

### Industria cosmética

Los Colorantes negro, amarillo y rojo, encuentran uso en bases líquidas, polvos para el rostro y pintalabios.

Los Colorantes blancos tienen un amplio uso en todos los cosméticos, muestran un poder de cobertura extremadamente bueno.

La mica da una translucidez natural cuando se usa como polvos faciales y pintalabios en polvo.

Comúnmente se emplean colorantes en los siguientes productos: polvos compactos, rubor, rímel, base de maquillaje, pintauñas, pintalabios, cremas, jabones y desodorantes.

### Otras aplicaciones industriales

En tintas de impresión.

En la coloración de plásticos.

En la industria textil, del papel, de la agricultura, de la cerámica, de la construcción, de la carpintería, del caucho, de cableado, entre otras.

En pinturas que incluyen revestimientos decorativos y protectores y en pinturas basadas en aceites y resinas.

- **Datos importantes:** En general, los colorantes sintéticos son más resistentes a los tratamientos térmicos, pH extremos, luz, etc., que los naturales. Los colorantes que figuran en el documento, se encuentran en la lista de colorantes autorizados por la Unión Europea y los Estados Unidos.

#### Referencias:

- Aditivos Alimentarios. (2018). *Aditivos Alimentarios*. Retrieved 17 January 2018, from <http://www.aditivos-alimentarios.com/>
- Common Chemistry - Search Chemical Names and CAS Registry Numbers. (2018). *Commonchemistry.org*. Retrieved 17 January 2018, from <http://www.commonchemistry.org/index.aspx>
- Badui Dergal, S. (2006). *Química de los alimentos* (4th ed., pp. 507-543). México: Enrique Quintanar Duarte.
- Calvo, M. *Colorantes artificiales*. *Milksci.unizar.es*. Retrieved 15 February 2018, from <http://milksci.unizar.es/bioquimica/temas/aditivos/colorartif.html>
- Sánchez Juan, R. (2013). La Química del color en los alimentos. *Química Viva*, 3(12), 238-245. Retrieved from <http://www.quimicaviva.qb.fcen.uba.ar/v12n3/sanchez.pdf>
- Application of Dyes and Pigments*. *Dyes-pigments.standardcon.com*. Retrieved 15 February 2018, from <http://dyes-pigments.standardcon.com/applications.html>

Nota: La Información contenida en este documento informativo, es producto de nuestra investigación en bibliografías y otras fuentes públicas. El cliente es responsable de determinar si los productos y la información en este documento son apropiados para sus propósitos antes de su uso y si es adecuada según las leyes y normativas vigentes. Nada de lo expresado en este documento debe interpretarse como una recomendación.