Някои примери за естествени оцветители:

E163 Антицианините са червени, лилави и сини цветове, получени от грозде, горски плодове и червено зеле. Често използвани в напитки, конфитюри и захарни изделия.

E162 Бетанинът е наситено лилав цвят, получен от червено цвекло, който се използва добре при замразени, изсушени и продукти с кратък срок на годност като кисело мляко

E120 Карминовата киселина е червена и се получава от женски насекоми кохинил, използва се в алкохолни напитки и преработени месни продукти.

E140 Хлорфилът е зелен и се съдържа във всички зелени листни зеленчуци. Използва се в сладкарството и млечните продукти.

E160 Картеноидите са жълти/оранжеви/червени цветове, получени от моркови, скариди, червени червени чушки, шафран и др. Използва се в маслото и други млечни продукти и безалкохолни напитки.

E100 Куркуминът е жълто вещество, получено от корена на

куркумата. Често се използва в туршии, супи и сладкарски изделия.

INNOVATION FOR THE FOOD SERVICE SECTOR

**Растителните консерванти за храни са новата**

**тенденция:**

В началото за консервиране на храни традиционно са се използвали някои от естествените консерванти, като сокове от цитрусови плодове, сол, захар и оцет. С еволюционните промени хранителната индустрия се насочва към използването на растения и техни екстракти като потенциални средства за консервиране на храни.

5 потенциални чисти алтернативи на някои химически консерванти, получени от растения:

1: австралийска слива Kakadu

2: Растения от розмарин

3: Моринга олеифера

4: Естествено срещащи се парабени

5: Verdad F32

[**https://www.prescouter.com/2018/04/natural-alternatives-chemical-food-preservatives/**](https://www.prescouter.com/2018/04/natural-alternatives-chemical-food-preservatives/)

INNOVATION FOR THE FOOD SERVICE SECTOR