

# Colorantes Hidrosolubles



DISTRIBUIDORA Y CONVERTIDORA INDUSTRIAL

El color puede ayudar a comunicar, creando una conexión entre el producto alimenticio y el consumidor, Por ejemplo, puede ser utilizado como cierto código o indicador de los beneficios potenciales a la salud encontrados en los alimentos o ingredientes con ese color inherente. Por otra parte, los tonos seleccionados evocan ciertos recuerdos, provocan conexiones de temporada; subrayan sabores, aromas, y texturas en un alimento en particular o bebida; mejora la apariencia del producto; ayuda a diferenciar un producto en el mercado, y mucho más.

Se puede decir que este lenguaje tiene sus propios dialectos e idiomas, y cuando se desarrolla un alimento, es necesario entender y ser apto para traducir las diferentes asociaciones que estos colores traen si son exitosamente aplicados, especialmente haciendo frente a las tendencias emergentes. Un error de traducción del lenguaje del color, después de todo puede significar una falla en el mercado.

A través de los años, mucho ha sido escrito acerca de la psicología del color y cómo los colores diferentes pueden afectar estados de ánimo. Actualmente, en parte debido a influencias culinarias de todo el mundo, el negro es un color emergente en alimentos de corriente principal. El azul, una vez percibido negativamente en el desarrollo del color, ha llegado a ser muy popular debido a su capacidad para atraer a los niños y por su valor saludable. El verde ha llegado a ser una metáfora global para la supervivencia del mundo, y el color es frecuentemente asociado con ingredientes tales como té verde. Aún el arándano, una vez promovido por su color rojo vibrante, como ha ido en blanco para ciertas aplicaciones. El lenguaje del color es complejo, pero aprendiendo sus matices pueden traer progresivamente muchos tesoros.

La Administración de Alimentos y Fármacos (FDA) de los Estados Unidos define dos tipos de aditivos colorantes – certificados y exentos de certificación. Los colores certificados requieren certificación in situ para la pureza de cada lote. Los aditivos colorantes certificados son comúnmente conocidos como artificiales o colores sintéticos hidrosolubles

## Principales productos

Amarillo No.5  
Amarillo No.6  
Amarillo No.10

Rojo No. 3  
Rojo No. 5  
Rojo No. 6  
Rojo No. 40

Azul No. 1  
Azul No. 2

- Certificados

FD&C Amarillo No.5  
FD&C Amarillo No.6  
FD&C Rojo No. 3  
FD&C Rojo No. 40  
FD&C Azul No. 1

## Aplicaciones

Bebidas, dulces, lácteos, panificación, cárnicos y alimentos en general.

## Envasado estándar

Sacos, cajas o cuñetes de 25 kg.

## Almacenamiento

Almacenar el producto protegido de la luz, calor y humedad en contenedores bien sellados, a temperatura ambiente, en un lugar seco y oscuro.

## Nota

Los Colorantes Hidrosolubles deberán ser manejados de acuerdo a la Hoja de Seguridad correspondiente.

Los datos contenidos en este documento están basados en normas, bibliografía y conocimiento obtenido de la experiencia. Debido a los numerosos factores que pueden llegar a afectar el procesamiento de los alimentos y la aplicación de nuestro producto, se propone llevar a cabo sus propios exámenes e investigaciones. Los datos aquí proporcionados no implican ninguna garantía acerca de su apropiado empleo para propósitos específicos.