**POTRAVINÁRSKE FARBIVÁ**

**Prírodné potravinárske farbivá**

Prírodné farbivá sú organické látky, ktoré vznikajú v živých bunkách rastlín a živočíchov. Získavajú sa z nich najčastejšie extrakciou. Rozdrvená alebo inak upravená surovina sa rozpúšťa vo vhodnom rozpúšťadle, ktoré sa potom odparí. Patria medzi najbezpečnejšie, ale aj najdrahšie farbivá.

Medzi prírodné farbivá patria:

**Kurkumín E 100 –** získava sa z koreňov a pakoreňov rastliny turmeric (curcuma longa) . Má sýtu žltú farbu. Používa sa na farbenie vaječnej hmoty pridávanej do ciest, vanilkových pudingov, drezertov, krémov a zmrzlín.

**Riboflavín E 101 –** je žltej farby. Známy ako vitamín B2. Získava sa z droždia. Pridáva sa do pšeničnej a kukuričnej múky, chleba, pečiva, pudingov, margarínov, arašidového masla a mliečnych výrobkov.

**Košenila E 120 –** je červené farbivo. Získava sa z vysušených tiel samičiek hmyzu Dactyloptius Coccus, ktorý žije v Peru, Kanárskych ostrovoch a iných miestach. Používa sa na farbenie cukroviniek, džemov, kompótového ovocia, oblátok, pridáva sa do tortových zmesí.

**Indigotín E 132 –** je modré farbivo. Získava sa z kríka Indigofera trictoria, častejšie sa však vyrába synteticky. Farbia sa ním cukrárske ozdoby, želé, polevy, krémy, korpusy, zmrzliny a mrazené dezerty.

**Chlorofyly a chlorofylíny E 140 –** je zelenej farby. Nachádza sa v listovej zelenine, zelených morských riasach. Získava sa vylúhovaním. Je bežné farbivo, ktoré má pozitívny vplyv na ľudský organizmus. Používa sa na farbenie modelovacích hmôt, náplní, poliev, korpusov, cukrárske ozdoby, dezerty...

**Karamely E 150** – sú najpoužívanejšie farbivá, ktoré dodávajú potravinám stálu hnedú farbu. Vyrábajú sa zohrievaním cukru. Podľa druhu cukru a prísad vznikajú rôzne druhy karamelov. Jednoduchý karamel (kulér) E 150a, kaustický sulfitový karamel E 150b, amoniakový karamel E 150c, amoniaksulfitový karamel E 150d. Pridáva sa do čokolád, bonbónov, cukroviniek, džemov, nápojov (cola), destilátov (rum, brandy, whisky), octu, chleba, sušienok, korpusov, náplní, poliev, dezertov a zmrzlín.

**Aktívne uhlie E 153** – je šedočiernej farby. Vyrába sa spaľovaním dreva, celulózy, kokosových a iných škrupín. Je nerozpustný. Pridáva sa najmä do pelendrekov, marshmallow cukríkov, sladkostí zo sladkého drievka, ovocných koncentrátov a marcipánu.

Ďalšie prírodné farbivá :**Karotenoidy E 160a , Annatto E 160b, Extrakty papriky E 160c, Lykopén E 160d** (z rajčín), **Kantaxanín E 160g, Betanín E 162, Antokyaníny E 163, Titanová beloba E 171…**

**D**ú. Napíšte si poznámky a fotokópiu mi prosím zašlite na emailovú adresu jozefínasaparova@gmail.com **: D** S pozdravom Mgr. Jozefína Sapárová