

Tendencias: Comer en colores

Tiempo atrás pueden haber visto comerciales de multinacionales y lanzamientos de productos orientados una cosa: el color. Esto puede ser quizás resultado de quedar muy pocas características para destacar en nuevos productos. Ya se han hecho campañas basadas en el sabor, en la textura y hasta se había hecho *spots* y campañas basadas en intangibles como el “hecho en casa”, “hecho por mamá” o “por la abuelita”, pero extrañamente había quedado hasta el momento hablar del primer impacto en los alimentos y enfocar entonces en el tema del color.

En este punto además de reconocer lo inteligente de la idea de agrupar los alimentos por ésta característica, idea que parece por demás atractiva, puede ser interesante repasar entonces el tema de la incorporación de colores en los alimentos envasados que se venden en el mercado.

Los colorantes de aplicación en alimentación pueden ser de dos tipos:

- **naturales**
- **sintéticos**

Dentro de los naturales, pueden incluirse *extractos vegetales* y *vegetales o partes de estos*, los cuales son procesados adecuadamente (deshidratados, troceados, molidos, etc.)

Podemos mencionar entre estos: amarillo caroteno (de la zanahoria y otros), amarillo anato, amarillo cúrcuma y verde clorofila (de pigmentos vegetales verdes)

Dentro de los obtenidos del mundo vegetal, puede encontrarse el *colorante caramelo*, un colorante obtenido naturalmente o asistido por químicos, de la sacarosa (azúcar común o cristal) o de la sacarosa en conjunto con otros. Es un material colorante muy atractivo por su compleja composición y químicamente no definido (su composición depende del método exacto de fabricación).

Este colorante puede lograr tonos desde rojizo (principalmente para bebidas alcohólicas) hasta llegar al negro. Es el colorante que le da su característico aspecto a las bebidas “cola”. El colorante caramelo (o caramelo vegetal como también se conoce) puede clasificarse en cuatro tipos (I, II, III y IV), siendo el primero (tipo I) el natural (simplemente azúcar “quemada” o con agregado de ácido acético –vinagre– u otros ácidos como el cítrico, fosfórico, sulfúrico o hidróxido o carbonato sódico o potasio) y los demás obtenidos con agregados de químicos. El tipo II se consigue calentando el azúcar con anhídrido sulfuroso o sulfito sódico o potásico. El tipo III, se genera al calentar azúcar con amoníaco o con una de sus sales. Finalmente el IV, se producido con azúcar y con sulfito amónico o con una mezcla de anhídrido sulfuroso y amoníaco. Este es el conocido por “sulphite ammonia”

Es el colorante natural que más ampliamente se usa dentro de las industrias, por ejemplo en: bebidas (colas, alcohólicas como vermouth, whiskey, bourbon o cerveza), cárnicos, panificados, helados, confitería, caramelos, turronería, etc. Una de las aplicaciones más extendidas en los alimentos es colorear las bebidas y reemplazar el color natural del chocolate (cacao) por su tono tan similar. Algunas personas desconocen por ejemplo que los panes denominados “integrales” o también “pan negro” son obtenidos con muy poca harina integral y sí con el suficiente colorante caramelo, acompañando con –algo– de salvado de trigo.

En algunos países el colorante caramelo tiene la consideración legal de colorante natural y por eso no se regula más que a través de las buenas prácticas de manufactura (BPM o GMP en inglés), a excepción de yogures, en los cuales se limita a 159mg/Kg de producto final.

Si lo está usando, garantícese de usar un tipo I o tipo II, que son los considerados perfectamente seguros. Como sucede habitualmente, se dá la clásica oposición de costo / seguridad, porque lo que sucede es que quien lo comercializa, consigue normalmente el tipo IV por ejemplo, a un costo un tanto inferior a los tipos I y II. Los tipos III y IV pueden tener presencia de amoníaco en su producción y esto hace que se genere una sustancia que puede afectar al sistema inmune. Existen países en los cuales los tipo IV están claramente prohibidos en alimentos.

El carbón vegetal también es usado como un color natural, para conseguir un color grisáceo o negro.

En otra área de los colorantes naturales, se encuentran los obtenidos de origen animal, por ejemplo el rojo carmín, que se obtiene de la cochinilla, insecto que vive en un cactus.

Opuesto a estos, se encuentran los colorantes sintéticos. Básicamente se habla aquí de colorantes minerales, procesados químicamente para producirlos y estar aptos para incluirse en alimentos.

Dentro de esta clasificación, podemos encontrar por ejemplo los: amarillo tartrazina u ocaso, el rojo punzó, allura o amaranto, el azul brillante, que son los más vendidos y están internacionalmente aceptados para uso en industria alimenticia.

Estos son los más sensibles pues por su carácter de mineral, puede despertar alergias en el consumidor, principalmente en los más jóvenes (es muy común que se emplee el rojo punzó para colorear los productos "aromatizados frutilla" con este producto y se emplea mucho en golosinas y bebidas sintéticas en polvo)

Existen también colorantes alimenticios que están formulados con una mezcla tanto de natural como de sintético. Estos, aún cuando sean una mezcla, podemos incluirlos en la misma tipificación de los sintéticos.

Una cuestión importante de los colorantes es la dosificación. La complicada aplicación de las dosis recomendadas en colorantes minerales (por su concentración, se habla de ppm o partes por millón) hace que los industriales puedan simplemente errar la incorporación o indebidamente exagerar las dosis permitidas para poder conseguir resultados más atractivos en el producto final (las dosis más altas de colorantes minerales logran colores más brillantes y sugestivos para la vista)

Como siempre, todo se resume en tener la información adecuada al momento de comprar los insumos o al momento de aplicar el ingrediente dentro de su elaboración. Conocer con detalle los aditivos o ingredientes es sumamente importante, tanto para un elaborador artesanal, como para una industria. Con riesgos menores (los colorantes comerciales –los del supermercado o casas especializadas- normalmente vienen pre-diluidos y por tanto las dosis son muy bajas), también lo es para el ama de casa. Hoy más que nunca, es válido mirar con conciencia y detenimiento, los rótulos de lo que se compra.

Bibliografía:

- Análisis técnico-químicos y comerciales de fabricantes de aditivos
- FAO/OMS experte Comitee of Food Additives ('87). Toxicological Evaluation of Certain Foods additivos and Contaminants, 20, 99-163

A/M Gabriel Dodera
www.innovaindustria.com