

# BIOCHIM



## Come usare i colori naturali in applicazioni a base grassa.

1. **Colorazione irregolare o "macchie" del colore:** la causa più probabile è l'utilizzo di un colore in polvere idrodispersibile e che dà delle macchioline più scure. La macchiettatura può essere facilmente evitata utilizzando colori liposolubili. Consigliamo sempre colori liposolubili per applicazioni con grassi, senza aggiungere acqua.
2. **Migrazione dei colori in composti grassi multistrato.** Quando i pigmenti vengono estratti da fonti naturali, la loro struttura molecolare determinerà se sono solubili in olio o in acqua. I pigmenti liposolubili di natura, come la curcumina, il carotene e la paprika, migreranno nel tempo da uno strato a base di grasso a un altro. I pigmenti idrosolubili non migreranno, ma come notato sopra, nel loro stato naturale probabilmente causeranno macchie. La nuova gamma Chr Hansen è stata appositamente formulata in modo che i pigmenti che sono solubili in acqua per natura si disperdano e rimangano stabili nella base grassa.
3. **Sensibilità al pH:** Le applicazioni a base di grassi hanno generalmente un pH neutro e questo può causare problemi ad alcuni pigmenti naturali, in particolare rosa e rosso, che sono alcune delle tonalità più popolari per i frutti di bosco o altri aromi di frutta. Le sfumature rosa e rosse sono spesso prodotte con antociani o polifenoli. Sono in genere molto brillanti in applicazioni a pH basso, ma diventano meno stabili e diventano rosso bluastrò più opaco a pH neutro. Le tonalità rosa e rosse di Chr Hansen non si basano su pigmenti sensibili al pH, quindi non avrai questo problema con la nostra gamma.
4. **Livelli di dosaggio elevati e sapore sgradevole:** In genere coi colori naturali sono richiesti dosaggi elevati e questo può influire sulla consistenza o sulla composizione della ricetta. Alti dosaggi possono anche provocare un cattivo sapore quando si utilizzano pigmenti naturali di alcune piante come paprika, cavolo e ravenello. Le nuove formulazioni Chr Hansen sono abbastanza concentrate e consentono dosaggi simili o addirittura inferiori ai sintetici, senza apportare un sapore sgradevole.
5. **Sedimentazione o precipitazione del colore:** possono verificarsi nel tempo se la formulazione del colore non è stabile e se il pigmento non viene tenuto in sospensione. Questo può causare inutili sprechi e costi, scomodità nella produzione, tempi di fermo delle macchine e pulizie extra. Per evitare questi problemi, l'esperienza tecnologica e formulativa di Chr Hansen ha permesso di creare prodotti innovativi e stabili.
6. **Conservazione a freddo.** Quando viene estratto da materiale vegetale, il pigmento viene rimosso dal suo ambiente naturale stabile e può diventare sensibile a fattori quali calore, luce e ossidazione. I colori non stabili che devono essere conservati in celle frigorifere possono essere una sfida costosa per alcuni produttori di alimenti. I nuovi colori liposolubili di Chr Hansen di derivazione naturale rimangono in sospensione a temperatura ambiente, quindi non è necessario conservarli in frigorifero.
7. **Incompatibilità del colore:** quando si mescolano nuove tonalità. Alcuni ingredienti non sono compatibili tra loro e possono dare sfasamenti, problemi di consistenza o variazioni di tonalità come lo sbiadimento, a causa di diversi livelli di Ph. Potrebbero inoltre verificarsi precipitazioni, aumento della viscosità o accumulo di massa di colore. I nuovi prodotti liposolubili di Chr Hansen sono stati sviluppati in modo poter essere mescolati tra loro per donarti l'esatta corrispondenza di colore di cui hai bisogno. Inoltre forniamo marrone e verde pronti all'uso.

# BIOCHIM

Siamo disponibili a fornirti consigli e suggerimenti tecnici per selezionare il colore migliore per la tua ricetta o per ispirarti nello sviluppo di nuovi prodotti con le tendenze del mercato

Richiedi maggiori informazioni a **Biochim**.

---

BIOCHIM nasce nel 1956 con lo scopo di produrre e commercializzare coloranti estratti da sostanze naturali per uso alimentare, cosmetico e farmaceutico, in particolare clorofilla e carotene. La gamma di prodotti è stata in seguito ampliata fino a comprendere quasi tutti i coloranti naturali alimentari, oltre ad altri additivi (antiossidanti ed emulsionanti) ed estratti naturali. Gli additivi vengono venduti anche sotto forma di semilavorati, in miscela con sostanze alimentari. Nel 1960 la Biochim iniziò ad importare materie prime per uso cosmetico e farmaceutico, scegliendo prodotti non di base ma specialità chimiche con caratteristiche particolari e non ancora presenti nel mercato italiano. Per oltre 60 anni, la famiglia proprietaria della Biochim ha investito risorse per consolidare ulteriormente la propria posizione sul mercato ed è giunta alla terza generazione rappresentata dall'Amministratore unico ing. Sergio Carinelli.

**BIOCHIM srl**

Via Puccini, 81  
20080 Casarile (MI)

[alimentare@biochim.it](mailto:alimentare@biochim.it)

[www.biochim.it](http://www.biochim.it)

+39 02 90096205

