

Los caramelos colorantes

Los caramelos colorantes son unos aditivos ampliamente utilizados en la industria alimenticia para aportar o reforzar los colores morenos.

La gama NIGAY consta aproximadamente de 75 referencias estándares, repartidas según las 4 clases.

Categoría I

E150a

Categoría II

E150b

Categoría III

E150c

Categoría IV

E150d

Matiz de color

Amarillo-anaranjado

Amarillo-anaranjado

Pardo-gris

Pardo-gris

Compuestos sulfatados

no

sí

no

sí

Compuestos amoniacales

no

no

sí

sí

Promotor de caramelización característico

Sosa/o ningún

Sulfito de sosa

Amoníaco

Sulfito de amonio

Carga coloidal

poco acentuada

negativa

positiva

negativa

Estabilidad:

- Alcohol

- Tanino

- Ácido

+

-

-

+

+

-

-

-

+

-

+

+

- Aguardientes
- Extractos de café
- Pet-foods
- Charcutería
- Panes especiales

- Aperitivos a base de vino
- Aguardientes
- Extractos aromáticos

- Cervezas
- Vinagres
- Salsas

- Bebidas gaseosas
- Pet-foods

¿Qué producto le interesa?

¡Contáctenos!