



## SPIRULINA

Nome latino: *Arthrospira platensis*

Pigmento: Ficocianine Numero E: Nessuno

Produce sfumature

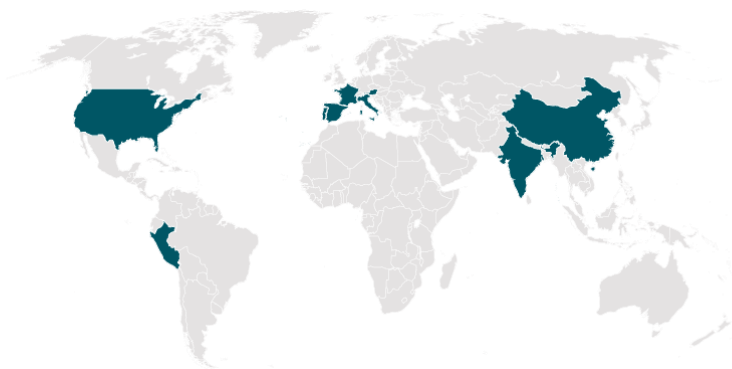
**Applicazioni** prodotti da forno e cereali, confetteria, latticini, preparati a base di frutta e gelati, salato & carne



La spirulina, *Arthrospira platensis*, è una microalga blu-verde. È estremamente ricca di proteine e sostanze nutritive ed è spesso indicato come un super-alimento, rendendolo un integratore alimentare popolare. È stabile alla luce e può essere miscelato con il giallo brillante per rendere verde.

### Calendario del raccolto e aree di coltivazione

La spirulina viene tipicamente raccolta da aprile a ottobre. Di seguito sono riportate le principali aree di coltivazione commerciale.

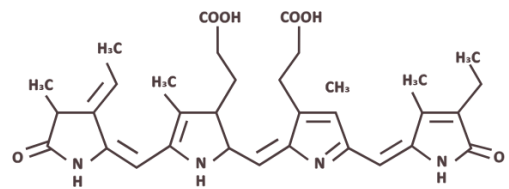


## Cosa dovresti sapere sulla ficocianina dalla spirulina

Le formulazioni stabili del leader di settore Oterra consentono di beneficiare di tutti i vantaggi della spirulina come colorante alimentare naturale, riducendo al minimo le sfide intrinseche associate a questo prodotto.

La ficocianina è un pigmento solubile in acqua che si separa facilmente dai pigmenti verdi e gialli solubili in olio contenuti anch'essi nella spirulina. È l'unico colore blu ampiamente conforme alle normative.

### Phycocyanin

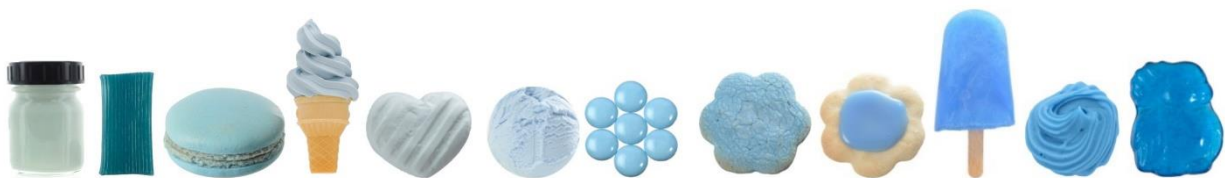


### Punti di forza naturali

- Adatto per prodotti con pH >5
- Blu brillante nei prodotti a pH neutro
- Può essere miscelato con il giallo brillante per fare la tonalità verde, specialmente per quei mercati in cui la clorofilla non è accettata

### Sfide naturali

- Non stabile al calore
- Il ph acido degrada il colore



Alimenti colorati naturalmente con spirulina