



COCCINIGLIA

Nome latino: *Dactylopius coccus costa*

Pigmento: acido carminico e carminio Numero E: E120

Produce sfumature

Applicazione bevande, confetteria, latticini, preparati a base di frutta e gelati salato & carne



Il carminio viene estratto dal guscio dell'insetto cocciniglia femmina essiccato, *Dactylopius coccus costa*. Originaria del Sud America, la cocciniglia si nutre di cactus (*Opuntia ficus-indica*) e sono state tradizionalmente utilizzate per tingere alimenti, tessuti e come pittura per il corpo. Mostra una buona stabilità al calore e alla luce.

Calendario del raccolto e aree di coltivazione

Le cocciniglie vengono raccolte due volte l'anno, principalmente da maggio a giugno e da agosto a settembre. L'impegno di Oterra per buone partnership crea stabilità e si traduce in cocciniglia di alta qualità con piena tracciabilità dal campo di cactus al lotto finale.

Il nostro più grande partner ha investito nell'irrigazione a goccia per ridurre al minimo il consumo di acqua e massimizzare la resa



Cosa dovresti sapere sul carminio dalla cocciniglia

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

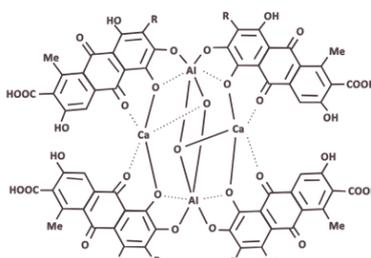
La tonalità dell'acido carminico varia dall'arancione a pH 2 al viola a pH 9.

Il carminio è il complesso chelato di alluminio-calcio dell'acido carminico.

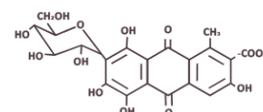
La lacca di carminio è creata dalla precipitazione dell'acido carminico su un sale di alluminio e calcio.

La tonalità della lacca di carminio va dal rosso, al magenta e al viola. La lacca di carminio è insolubile in acqua e sospensibile in olio.

Carmine Lake



Carmine Acid



Punti di forza naturali

- Buona stabilità al calore
- Ottima stabilità alla luce

Sfide naturali

- Possibile precipitazione a pH <3.5
- Sensibile agli ioni metallici (acido carminico)
- I cambiamenti nel pH causano lo spostamento della tonalità (acido carminico)
- Non adatto ai vegetariani
- Contiene alluminio (carminio)





Acido carminico
Estrazione all'acqua



Carminio
Aggiunta di alluminio e calcio



Carminio solubile in acqua
Dissoluzione della lacca di
carminio mediante aggiunta
di alcali



PATATA DOLCE VIOLA

Produce sfumature

Nome latino: Ipomoea batatas

Pigmento: Antociani Numero E: E163

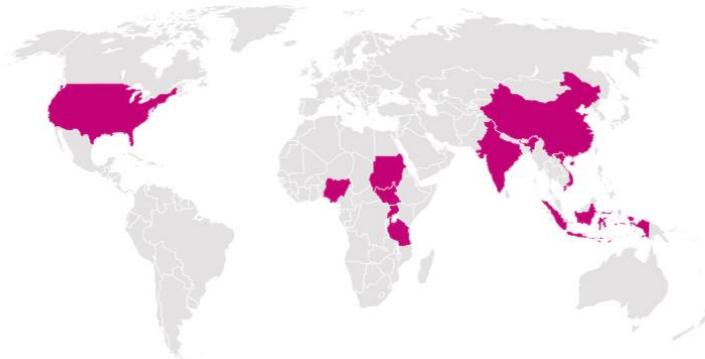
Applicazioni bevande, confetteria, latticini, preparati a base di frutta e gelati

La patata dolce è originaria del Sud America, dove è stata coltivata per più di 5000 anni. Il colore dei tuberi può variare dal bianco, giallo e arancione, a un rosso intenso o viola. È stabile al calore e alla luce e funziona bene nelle applicazioni acide.



Calendario del raccolto e aree di coltivazione

Le patate dolci sono un ortaggio comune. Le prime 10 regioni commerciali in crescita sono in Asia, Africa e Stati Uniti. La patata dolce viola viene raccolta tutto l'anno

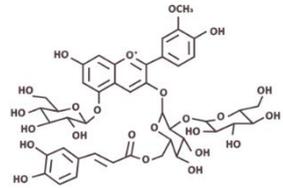


Cosa dovresti sapere sugli antociani della patata dolce viola

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

Gli antociani sono naturalmente dispersibili in acqua. A causa della struttura molecolare, le molecole della patata dolce viola sono uno degli antociani più stabili. È difficile abbinare o trovare un'altra materia prima che produca questa tonalità unica.

Anthocyanin



Punti di forza naturali

- Stabilità al calore e alla luce
- Funziona bene nelle applicazioni acide

Sfide naturali

- I cambiamenti nel pH causano viraggio della tonalità
- Sensibile all'ossigeno, agli ioni metallici e alle vitamine



Alimenti colorati naturalmente con patata dolce viola



HANSEN SWEET POTATO™

Produce sfumature:

Nome latino: Ipomoea batatas

Pigmento: Antociani Numero E: E163

Applicazioni bevande, confetteria, latticini, preparati a base di frutta e gelati, salato & carne, alimenti per animali domestici.



La Hansen sweet potato™ nell'industria è il primo vegetale sviluppato appositamente per le sue proprietà coloranti uniche. È stabile al calore e alla luce ed è il miglior antociano per mantenere il colore rosso e rosa nei prodotti con un livello di pH >5.

Come viene coltivata la Hansen sweet potato™

Come tutte le patate dolci, la patata dolce Hansen può essere propagata da semi o tuberi. Il ciclo colturale è lungo (6-7 mesi) quindi la radice può raccogliere un'alta concentrazione di antociani. Le colture vengono piantate mensilmente e la superficie coltivata viene adeguata secondo le nostre previsioni a lungo termine. Tutta la frutta e la verdura fresca iniziano a degradarsi subito dopo il raccolto e gli antociani sono particolarmente fragili. Il nostro stabilimento è situato nel cuore della zona di coltivazione in modo da poter stabilizzare i pigmenti subito dopo la raccolta.

Calendario del raccolto e aree di coltivazione

Le patate dolci sono un ortaggio comune. Le prime 10 regioni commerciali in crescita sono in Cina, Africa e Stati Uniti. La Hansen sweet potato™ viene raccolta tutto l'anno.



Cosa dovresti sapere sugli antociani della Hansen sweet potato™

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

Gli antociani della patata™ dolce Hansen sono solubili in acqua e sono meno sensibili all'ossidazione e al pH rispetto ad altri antociani. Sono il sostituto dell'etichetta pulita più ottimale per il carminio. La patata dolce Hansen è stata lanciata alla fine del 2018 e ha vinto premi per l'innovazione in Europa, Stati Uniti e America Latina.





Punti di forza naturali

- Stabilità al calore e alla luce
- Funziona bene nelle applicazioni acide
- Il migliore antociano per mantenere il colore rosso / rosa nei prodotti pH >5
- Impatto organolettico neutro

Sfide naturali

- I cambiamenti nel pH causano una variazione della tonalità
- Sensibile all'ossigeno, agli ioni metallici e alle vitamine



Alimenti colorati naturalmente con patata dolce Hansen



CAROTA NERA

Produce sfumature

Nome latino: *Daucus carota*

Pigmento: Antociani Numero E: E-163

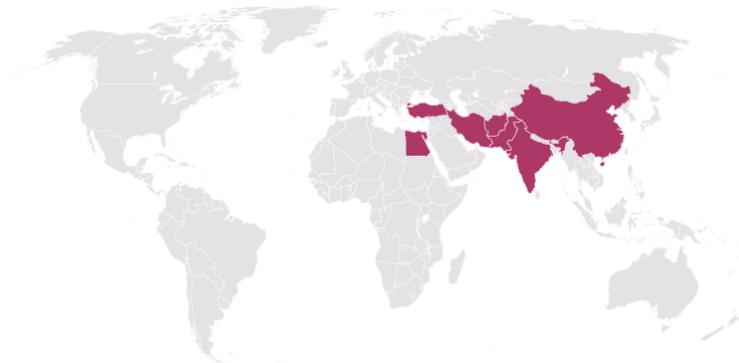
Applicazioni bevande, confetteria, latticini, preparati a base di frutta e gelati

La carota nera, *Daucus carota*, è una varietà della più comune carota arancione. Viene coltivato principalmente nell'Europa meridionale e in Asia, in particolare in Turchia e India, dove viene consumato come alimento e bevanda. È stabile al calore e alla luce e funziona bene nelle applicazioni acide.



Calendario del raccolto e aree di coltivazione

Nell'emisfero settentrionale, il periodo di semina va solitamente da aprile a maggio, con la raccolta che inizia a novembre.

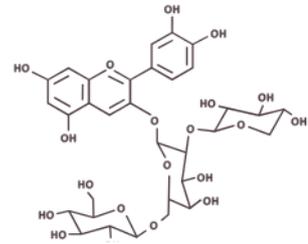


Cosa dovresti sapere sugli antociani della carota nera

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

Gli antociani sono dispersibili in acqua. La carota nera è l'antocianina più utilizzata per colorare gli alimenti grazie alla sua stabilità ed economicità. Può sostituire Allure Red per le tonalità rosse e gli antociani dell'uva per le tonalità viola

Black carrot anthocyanin



Punti di forza naturali

- Buona stabilità al calore e alla luce
- Funziona bene nelle applicazioni acide

Sfide naturali

- I cambiamenti nel pH causano viraggio della tonalità
- Sensibile all'ossigeno, agli ioni metallici e alle vitamine



Alimenti colorati naturalmente con carota nera



BARBABIETOLA

Produce sfumature

Nome latino: Beta vulgaris

Pigmento: Betanin Numero E: E162

Applicazioni confetteria, latticini, preparati a base di frutta e gelati salato & carne

La barbabietola rossa è facile da coltivare ed è stata coltivata in tutte le regioni temperate per secoli. È adatto per applicazioni a basso calore e non è influenzato dal pH.



Calendario della raccolta della barbabietola e aree di coltivazione

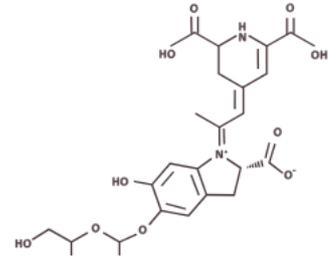
La barbabietola rossa viene raccolta da agosto a ottobre. L'Europa è il più grande produttore di barbabietola rossa per qualsiasi uso e rappresenta circa il 70% della produzione mondiale.



Cosa dovresti sapere sulla betanina dalla barbabietola rossa

Le formulazioni stabili del leader del settore Oterra consentono di beneficiare di tutti i vantaggi della patata dolce Hansen come colorante alimentare naturale, riducendo al minimo le sfide intrinseche associate a questo ortaggio. La betanina produce il colore della barbabietola rossa. La betanina è solubile in acqua e può essere utilizzata come alternativa al carminio e agli antociani.

Betanin

**Punti di forza naturali**

- Non influenzato dal pH
- Adatto per applicazioni a bassa temperatura

Sfide naturali

- Sensibile al calore, alla luce, all'ossigeno e ad alcuni ioni metallici



Alimenti colorati naturalmente con barbabietola rossa