



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.

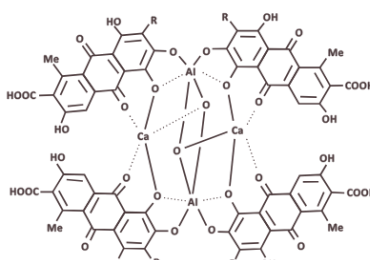
La tonalità dell'acido carminico varia dall'arancione a pH 2 al viola a pH 9.

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

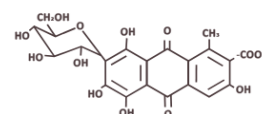
La lacca di carminio è creata dalla precipitazione dell'acido carminico su un sale di alluminio e calcio.

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

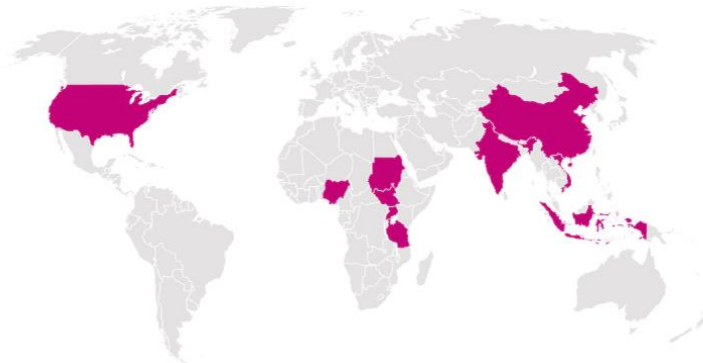
Applicazioni bevande, confetteria, latticini, preparati a base di frutta e gelati

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

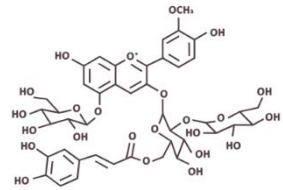


Cosa dovresti sapere sugli antociani della patata dolce viola

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



CAROTA NERA

Produce sfumature

Nome latino: *Daucus carota*

Pigmento: Antociani Numero E: E-163

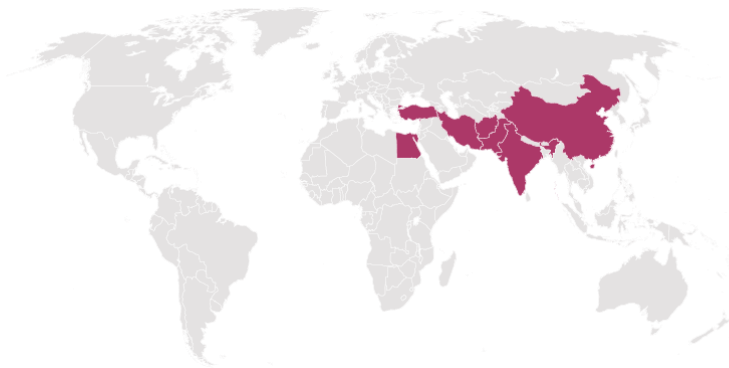
Applicazioni bevande, confetteria, latticini, preparati a base di frutta e gelati



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.



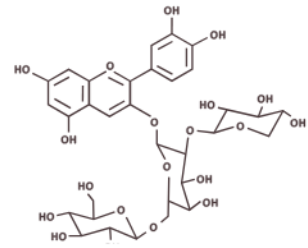
Cosa dovresti sapere sugli antociani della carota nera Le formulazioni stabili del leader del settore Oterra consentono di beneficiare di tutti i vantaggi della patata dolce Hansen come colorante alimentare naturale, riducendo al minimo le sfide intrinseche associate a questo ortaggio.

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

**UVA**

Nome latino: Vitis vinifera

Pigmento: Antociani Numero E: E163

Produce sfumature

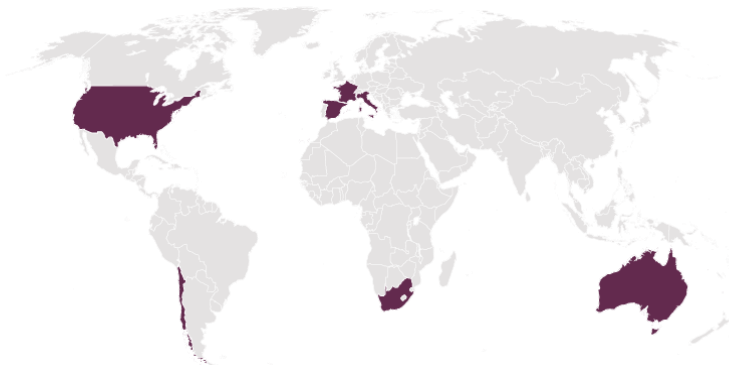


Applicazioni bevande, latticini, preparati a base di frutta e gelati

Originario del Mediterraneo e dell'Asia centrale, migliaia di vitigni sono ora coltivati in climi temperati per il consumo come cibo o bevanda. Solo i vitigni scuri ricchi di antociani sono adatti al colore. L'uva è abbastanza stabile al calore e alla luce e si comporta bene in condizioni acide.

Calendario del raccolto e aree di coltivazione

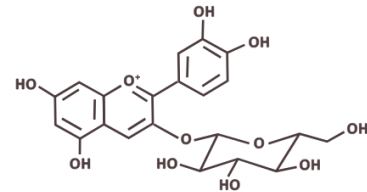
L'erba medica viene coltivata in tutto il mondo e sopravvive agli inverni rigidi. Quasi il 65% è coltivato in Nord e Sud America, con l'Europa la seconda regione in crescita con il 25%.

**Cosa dovresti sapere sugli antociani dell'uva**

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

Gli antociani dell'uva sono solubili in acqua. Questa è una molecola di antocianina d'uva comune, ma l'uva contiene molte molecole di antociani diverse. Mentre in genere produce un colore rosa o bordeaux, è possibile ottenere profonde sfumature bluastre con il laking.

Grape anthocyanin



Punti di forza naturali

- Abbastanza stabile alla luce e al calore
- Funziona bene nelle applicazioni acide
- Ideale se è richiesta l'etichettatura della frutta

Sfide naturali

- I cambiamenti nel pH causano un viraggio della tonalità
- Sensibile all'ossigeno, ai minerali e alle vitamine
- Gli antociani della frutta sono meno stabili di quelli delle verdure
- Tendenza all'imbrunimento nel tempo.



Alimenti colorati naturalmente con uva prodotti a base di uva