

К – Карамел

Карамелът е широко използван оцветител за храни и се използва в много безалкохолни напитки, за да се осигури по-богат кафяв цвят. Той е един от най-старите оцветители, използвани в света и се добавя в безалкохолни напитки от вида колови от почти 150 години. В допълнение, оцветяване с карамел обичайно се използва в много други храни, включително в хляб, бира, сосове и заливки, сладкарски изделия, зърнени закуски и сладоледи.

Процесът на производство карамел е сравнително прост, и включва отстраняване на остатъчната вода от натурална захар, като захароза, обикновено чрез нагряване. Процесът предизвиква обединяване на захарните молекули в по-големи молекули, които са по-тъмни на цвят. В домашни условия всеки може без усилия да приготви карамел, като внимателно стопи захар. Този тип карамел основно се използва за ароматни цели, докато карамелът произвеждан за оцветяване на храни, вкл. напитки се произвежда по усъвършенствана технология.

Въпреки, че карамелът се прави от захар, той не допринася за съдържанието на захар и калории в безалкохолната напитка, като използваните количества са толкова малки, че те не са физиологично значими.