

О – Оцветители

Цветът е един от първите и най-важните сетивни качества и ни помага да приемем или отхвърлим определена храна. Добавянето на цвят може да изглежда чисто козметично, но в действителност цветът играе важна роля във възприятието на потребителите за храната. Често цветът се асоциира със специфичен вкус и интензитет на аромата.

ОЦВЕТИТЕЛИТЕ И БЕЗАЛКОХОЛНИТЕ НАПИТКИ

Оцветителите се използват, за да добавят или възстановят цвета на храната, за да се повиши неговата визуална привлекателност и да отговорят на очакванията на потребителите.

Основните причини за добавяне на оцветители в храните са:

- За да се компенсира загубата на цвят поради излагане на светлина, въздух, екстремни температури, влага и условия на съхранение
- За да се компенсират естествените или сезонни промени в хранителните суровини или последиците от обработката и съхранението им, за да се удовлетворят очакванията на потребителите
- Да подсили цвета, който е натурално присъщ, но е в степен по-слаба от този, който обикновено се свързва с дадена храна.

Всички добавки, одобрени в Европейския съюз за употреба в напитки са преминали процес на оценка от Европейския орган за безопасност на храните и са разрешени като безопасни за употреба. Добавките в европейските страни носят "Е" номер. "Е" номерът показва, че дадена добавка е напълно и детайлно оценена и е безопасна при определените за нейната употреба условия.