

Doğala özdeş renklendiricilerden daimi listede olanlar

- β -karoten,
- β -apo 8. karotenol
- Kantaksantin

bunlar, peynir, margarin ve fırın ürünlerinde kullanılmaktadır.

Renk maddeleri ürüne sağladığı renk açısından sınıflandırılabilir;

- **Kırmızı renk verenler:** Allura Red 40, Ponceau 3R, Eritrosin
- **Turuncu renk verenler:** Beta karoten, Anatto, Paprika, Sunset yellow
- **Sarı renk verenler:** Riboflavin, Tartrazin, Safran, Turmerik
- **Yeşil renk verenler:** Klorofil, Brilliant gren
- **Mavi renk verenler:** Brilliant blue, İndigo carmin
- **Menekşe renk verenler:** Antosiyaninler
- **Kahverengi renk verenler:** Karamel, Brown FK
- **Siyah renk verenler:** Brilliant black BN, Bitkisel karbon
- **Beyaz renk verenler:** Titandioksit, Kalsiyum karbonat

• **Doğal Renklendiriciler**

Doğal renklendiriciler veya sertifikasız renklendiriciler

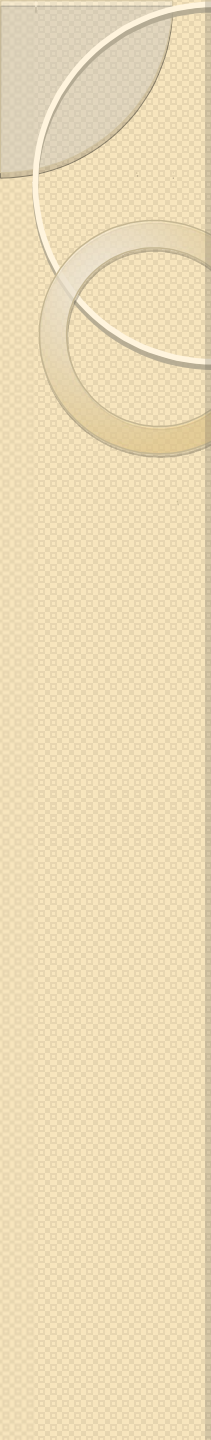
- bitkisel,

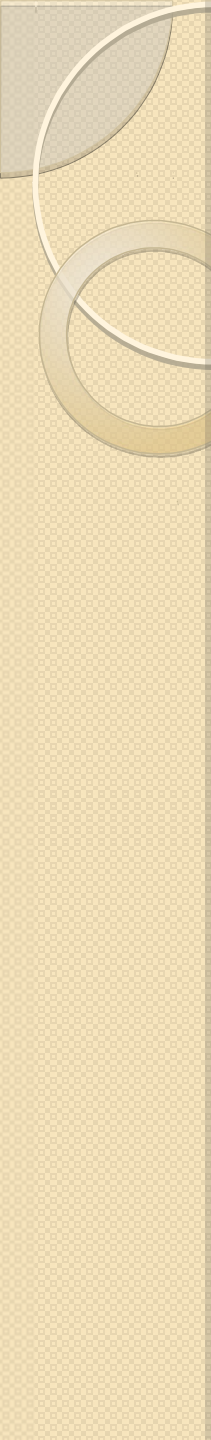
- hayvansal,

- mineral

- mikrobiyal

kaynaklı olabilirler.

- 
- Doğal renk maddeleri genelde doğal kaynaklardan elde edilen ekstraktlardır.
 - bunların saflığı ve özelliği uygulanan teknolojiye göre değişebilir.

- 
- Doğal renklendiriciler
 - organik doğal renklendiriciler
 - inorganik doğal renklendiricilerolarak ayrılabilirler.

- **Doğal renklendiriciler**

Organik

- **Antosiyaninler**

Doğada yaygın olarak bulunan ve suda çözünen doğal renk maddelerinden en önemlisidir. Antosiyaninler flavonoid tabiatındadır.

Karotenoidler

Doğada yaygın olarak bulunan meyvelerin, sebzelerin, çiçeklerin, bazı hayvan ve fungusların sarı, portakal, ve kırmızı rengini veren pigmentlerdir.

Beta karoten

Beta karoten , A vitamininin provitaminidir. Sarıdan portakal rengine kadar renk deęerleri verebilir.