

## **Élelmiszer-színezési módszerek – mert a szem is eszik**

Az élelmiszer színezése évszázados hagyományokkal rendelkezik, gondoljunk csak a színező fűszerek (pl. sáfrány) alkalmazása, majd a 19-20. században bevett szokássá vált a színező anyagok alkalmazása.

Az élelmiszerek színének intenzívebbé tételére lényegében meggondolás nélkül használta az élelmiszeripar a legkülönbözőbb anyagokat, illetve elsősorban az olcsó és egyszerűelőállítású mesterséges színezékeket, amelyeknek további előnyei is voltak, mégpedig hogy kis mennyiségben nagy színező hatást lehetett elérni velük.

Manapság, főként az egészség miatti aggodalom okán azonban ez a trend megváltozott és a színezékek használata eltolódik az ún. természetes színezékek felé, pl. növényekből vagy állatokból nyert színező anyagok felhasználásával - bár a kinyerésük továbbra is kémiai anyagok felhasználásával történik, így azok „természetessége” vita tárgyát képezheti.

Ennek megfelelően a természetesen színezékek helyét is felváltja lassan az egészségtudatos életmód jegyében a színező élelmiszerek használata.

### **1.) Mik azok a színező élelmiszerek?**

Színező élelmiszerek egyszerűen fogalmazva azok az élelmiszerek, amelyek színező tulajdonságokkal rendelkeznek – azaz olyan zöldségek, gyümölcsök és ehető növények, amelyek pigmentekben gazdagok, pl. tök, sárgarépa vagy szeder.

Ezen élelmiszerekből nem vegyi úton, hanem enzimek segítségével, vagy fizikai úton kerülnek kinyerésre a színező pigmentek, azaz mosás, aprítás, szárítás stb. során és előszeretettel alkalmaznak vizet, mint oldószert.

Tekintettel arra, hogy a színező pigmentek fizikai úton kerülnek kinyerésre és nem extrahálással, azaz az az élelmiszerből való kivonással, így azok megtartják eredeti tulajdonságaikat, mint élelmiszer is, azaz kalória, zsír, fehérje stb. tartalmukat.

Az színező élelmiszereket tipikus módon intenzív színű koncentrátumok vagy porok formájában gyártják. Mivel ezek, mint írtuk, továbbra is élelmiszerek, így mint élelmiszer összetevőként használják fel a termékben, azaz így is kerülnek fel az élelmiszer címkéjére és nem vonatkoznak rájuk felhasználási határértékek sem.

### **2.) Milyen tulajdonságokkal rendelkezik a színező élelmiszer?**

Amikor a fogyasztó megvásárol egy terméket, azzal szemben az az elvárása, hogy annak a színe és íze a lejárató idő alatt ne változzon meg – ami nagy kihívást jelent(het) csak a színező élelmiszerek használatával.

A színező élelmiszerek esetében ugyanis előfordulhat, hogy akár nagyban megváltoznak a tulajdonságai, akár a színt, akár a késztermékre ízére gyakorolt hatást

tekintve, attól is függően, hogy a fogyasztó hogyan tárolja (pl. fénynek, nagy hőmérsékleti ingadozásnak kitéve) az élelmiszert, amit úgymond nehéz előre „kiszámolni”.

Mivel színező élelmiszerek a színező tulajdonság adó pigmenteken kívül más anyagokat is tartalmaznak, így befolyásolhatják a késztermék kémiai de fizikai jellemzőit is. (Pl. savakat tartalmazó színező élelmiszer a cukrot ragacsossá teheti a késztermékben.)

Vagy színező élelmiszert tartalmazó késztermék hő hatásása (pl. pasztörizálás) - mivel vagy a színező élelmiszer tulajdonságai változnak meg, vagy az reagál a késztermék egyéb összetevőivel – jelentősen eltérő színű is lehet, mint a hőkezelés előtt volt – azaz a színpigmentek hőstabilitása rendkívül egyedi, de általában óvatos hőkezelést igényelnek.

Általában elmondható az is, hogy oxigén jelenléte – vagy a késztermék gyártása, vagy a csomagolás során – negatív hatással van bizonyos (színű) pigmentek stabilitására (pl. piros), azaz lényegében „oxidáláshoz”, a termék fakulásához vezet. Ennek megfelelően csökkenteni kell az oxigén mennyiségét, amely a késztermék életútja során bele kerül, pl. többrétegű műanyagok vagy ahol lehetséges üveg csomagolóanyagok alkalmazásával.

A napfény ugyanilyen hatással lehet a színezett élelmiszere, azaz, hogy az elveszti eredeti színét, intenzitását, így előtérbe kerül a nem átlátszó, hanem színezett, és így fényt szűrő csomagolások alkalmazása is.

### 3.) **Élelmiszer-színezék és színező élelmiszer, az nem ugyanaz?**

Nem, az élelmiszer-színezék ún. adalékanyag és annak használatára vonatkozóan külön jogi előírások vannak, amelyeket az élelmiszerjogi előírások mellett még figyelembe kell venni.

A színező élelmiszer – mint nevében is benne van – élelmiszer, azaz arra az élelmiszere vonatkozó előírásokat kell figyelembe venni.

Meg szeretné tudni, hogy az Ön által az élelmiszer színezésére felhasználni kívánt anyag jogilag milyen besorolás alá tartozik? Érdekli, hogyan kell feltüntetni a készterméken annak használatát? Forduljon hozzánk jogi segítségért!