

4 maggio 2012 9:36

Alimenti e coloranti

di [Primo Mastrantoni](#)



Li troviamo negli alimenti, a volte con il loro nome, per esempio caramello o curcumina, altre volte con le sigle E150 o E100. Cosa sono? Coloranti! A cosa servono dal punto di vista alimentare? A niente! I coloranti hanno solo una funzione estetica, cioè servono ad “abbellire” un prodotto. Le sigle che il consumatore può leggere sulle etichette sono costituite dalla lettera E (Europa) e da un numero che, per i coloranti, va da 100 a 180. Qui di seguito li raggruppiamo per colore.

- * gialli da E100 a E104;
- * arancione E110;
- * rossi da E120 a E127;
- * blu, E131 e E132;
- * verdi, da E140 a E142;
- * bruno, E150 (con varianti a, b, c, d)
- * neri, E151 e E153;
- * coloranti misti, da E154 a E180.

Questi coloranti si trovano in moltissimi alimenti, negli aperitivi, nelle salse, nelle minestre, nei gamberetti confezionati, nelle uova di pesce, nell'aceto balsamico, nei dessert, nei gelati, nella frutta candita, ecc. Alcuni vengono aggiunti al mangime per galline per avere il rosso d'uovo più arancione o a quello per trote e salmoni per ravvivare il colore del pesce.

Un consiglio? Visto che non servono a niente sarebbe opportuno evitarli, quindi se su una etichetta di un prodotto alimentare si legge “colorante...”, sarebbe bene non acquistarlo. Una aranciata con un bel colore “arancio” soddisfa solo la vista, se proprio ci piace il colore facciamoci una bella spremuta di arance!