

Pigments naturels à la base de bétalaïnes pour une alimentation saine

Dusan Paunović¹, Branka Stojanović¹, Danica Dimitrijević¹, Jovana Krstić¹, Danijela Kostić²

1-Université Union Nikola Tesla de Belgrade, Faculté des sciences appliquées, Serbie

2-Université de Niš, Faculté des sciences naturelles et des mathématiques, Département de chimie, Višegradska 33, 18000 Niš, Serbie

Résumé

L'application des colorants artificiels dans la pratique a montré de nombreux effets négatifs concernant la sécurité alimentaire et la santé humaine. Des réactions allergiques aux colorants artificiels sont très fréquentes, en particulier chez les enfants. Certaines recherches démontrent que l'utilisation prolongée de couleurs artificielles peut être la cause du cancer. Des bétalaïnes représentent l'un des groupes de pigments végétaux les plus répandus, qui fait de plus en plus l'objet de recherches ces derniers temps. C'est pourquoi l'utilisation des pigments végétaux coûtant moins cher, tels que les bétalaïnes, est importante. Ils sont sûrs à utiliser dans les aliments et ont de bonnes propriétés biologiques et pharmacologiques. Certains d'entre eux ont des qualités antioxydantes, antimicrobiennes, antiépidémiques et anticancéreuses. Ils peuvent être employés dans les aliments au lieu des anthocyanes. Grâce à cela, ils peuvent être utilisés pour rehausser la saveur et la couleur des glaces, gelées, confitures, desserts, sauces, sucreries, pâte de tomates, céréales pour le petit déjeuner.

Mots-clés: bétalaïnes, isolement, identification, stabilité, bénéfice sanitaire, application