

## **Betalaine - natürliche Pigmente für gesunde Ernährung**

**Dusan Paunović<sup>1</sup>, Branka Stojanović<sup>1</sup>, Danica Dimitrijević<sup>1</sup>, Jovana Krstić<sup>1</sup>, Danijela Kostić<sup>2</sup>**

*1-Union Nikola Tesla Universität Belgrad, Fakultät für Angewandte Wissenschaften, Serbien*

*2-Universität Niš, Fakultät für Naturwissenschaften und Mathematik, Department für Chemie, Višegradska 33, 18000 Niš, Serbien*

### **ABSTRAKT**

Die Anwendung künstlicher Farbstoffe in der Praxis hat viele negative Auswirkungen auf die Lebensmittelsicherheit und die menschliche Gesundheit gezeigt. Allergische Reaktionen auf künstliche Farbstoffe sind sehr häufig, insbesondere bei Kindern. Einige Untersuchungen weisen darauf hin, dass eine längere Verwendung künstlicher Farbstoffe die Ursache für Krebs sein kann. Betalaine sind eine der am weitesten verbreiteten Gruppen von Pflanzenpigmenten, die in jüngster Zeit zunehmend erforscht wird. Daher ist die Verwendung billiger Pflanzenpigmente wie Betalaine wichtig. Sie sind sicher für die Verwendung in Lebensmitteln und haben gute biologische und pharmakologische Eigenschaften. Einige von ihnen haben antioxidative, antimikrobielle, antilipidemische und krebsbekämpfende Eigenschaften. Sie können in Lebensmitteln anstelle von Anthocyanen verwendet werden. Einige Eigenschaften sind für unsere Gesundheit von Vorteil, dank dessen sie dafür verwendet werden können, um den Geschmack und die Farbe von Eis, Gelees, Marmeladen, Desserts, Saucen, Süßigkeiten, Tomatenmark und Frühstückszerealien zu verbessern.

*Schlüsselwörter: Betalaine, Isolation, Identifizierung, Stabilität, Anwendung, Nutzen für die Gesundheit*