

Apokarotenol

Turuncudan kırmızıya kadar değişen renk tonları verir.

Peynir, salça, yağlar, dondurma, kek karışımları, kek kaplamaları, çerez gıdalar ve yumuşak içeceklerde kullanılır.

Kantaksantin

Rengi kırmızının tonlarıdır.

Beta karoten ile turuncu renk elde etmek ile karıştırılabilir.

Şekerlemeler, salçalar, çorbalar, et ve balık ürünleri, dondurma, bisküvi, ekmek, salata mayonezleri gibi birçok gıdada kullanılır.

Lutein

- Tüm yeşil yapraklar, yeşil sebzeler, yumurta ve bazı çiçeklerde bulunur.
- Salata mayonezleri, dondurma, süt ürünleri, yağlı gıdalar, yumuşak içecekler, şekerli ve unlu tatlılar gibi birçok gıdada kullanılır.

Paprika

Tatlı kırmızı biberden (*Capsicum annum*) ekstrakte edilen kırmızı, turuncu renkte, yağda çözünen bir renklendiricidir. Paprikadan

- kapsaisin
 - kapsantin
 - Kapsorubin
- adlı maddeler elde edilebilir

- **Safran**

Safran *Crocus sativus* adlı bitki çiçeklerinin stigma ve styllerinin ekstraktıdır. Suda çözünen, sarı renkte ve çok pahalı bir boya maddesidir.

Fırın ürünleri, çorbalar, pirinç ürünleri, et ürünleri ve şekerlemelerde kullanılır.

İnorganik Pigmentler

- Titanyum Dioksit (TiO_2)
- Demir Oksit ve Hidroksitler
- Kalsiyum karbonat (CaCO_3)
- Demir glukonat

YAPAY RENKLENDİRİCİLER:

Yapay renklendiriciler doğada bulunmayan ve kimyasal olarak sentezlenmiş renk maddeleridir.

Bunlar

- suda çözünen yapay renklendiriciler,
- yağda çözünen yapay renklendiriciler
- lake renklendiriciler