

RENKLENDİRİCİ ÜRÜN LİSTEMİZ

E100 TURMERIC / KURKUMİN

SAFFLOWER / ASPİR ÇİÇEĞİ

E161b LUTEIN

E160b ANNATTO

E160a (iii) BETA CAROTENE

E160c PAPRIKA

E163 BLACK CARROT / KARA HAVUÇ

E162 RED BEET / PANCAR KÖKÜ

E120 CARMINE / KARMİN

RED YEAST RICE / KIRMIZI FERMENTE PİRİNÇ MAYASI

E141 (ii) COPPER CHLOROPHYLLIN / BAKIR KLOOROFİLİN

E141 (i) COPPER CHLOROPHYLL / BAKIR KLOOROFİL

E150A/C/D SIVI / TOZ KARMEL

E153 CARBON BLACK / BİTKİSEL KARBON

SPIRULINA BLUE / SİRULİNA MAVİSİ



TURMERIC

KURKUMİN



Kurkumin (Zerdeçal) bir baharat olup, *Curcuma Longa L.* ekstraktıdır. Turmeric içerisindeki bileşenlerden birincil olanı kurkumindir. Güçlü bir antioksidan, antiviral ve antifungus etkilere sahiptir ve toksik değildir. Farklı konsantrasyonlardaki ürünlerle geniş bir renk aralığı sunar.

Kurkumin doğal pigmenti gıda, ilaç, kozmetik vb. endüstriyel alanlarda kullanılmaktadır.

Gıdalarda kullanılan konsantrasyonlarda bilinen yan etkisi yoktur.

Gıda sektöründe Turmeric'in en yaygın kullanımı; şekerlemeler, dondurmalar ve çeşnilerdir.

* Ülkelerin gıda yönetmeliklerinde belirlenen sınırlamalar için lütfen iletişime geçiniz.

TEKNİK ÖZELLİKLER

E KODU	E100
RENK	Sarıdan kırmızimsı sarıya
Ph	2-14
ISI STABİLİTESİ	İyi
İŞİK STABİLİTESİ	İyi
ASİT STABİLİTESİ	İyi



ÜRÜNLERİMİZ

SIVI / SU BAZLI

TURMERIC %1 WS

TURMERIC %3 WS

TURMERIC %5 WS

TURMERIC %8 WS

SIVI / YAĞ BAZLI

TURMERIC %1 OS

TURMERIC %10 OS

TOZ

TURMERIC POWDER



SAFFLOWER

ASPIR ÇİÇEĞİ



Aspir çiçeği renklendiricisi, *Carthamus tinctoris* çiçeğinin ekstraksiyonu ile elde edilir. E kodu olmayan bitki bazlı bir renklendirici olması sebebiyle tercih edilir.

Aspir Çiçeği gıda, ilaç, kozmetik vb. endüstriyel alanlarda kullanılmaktadır.

Gıdalarda kullanılan konsantrasyonlarda bilinen yan etkisi yoktur.

Gıda sektöründe yaygın kullanım alanları; alkolsüz aromalı içecek, süt ürünleri, şekerleme ve fırıncılık ürünleridir.

* Ülkelerin gıda yönetmeliklerinde belirlenen sınırlamalar için lütfen iletişime geçiniz.

TEKNİK ÖZELLİKLER

E KODU	E KODSUZ
RENK	Koyu sarıdan sarıya
Ph	2-7
ISI STABİLİTESİ	İyi
IŞIK STABİLİTESİ	İyi
ASİT STABİLİTESİ	İyi

ÜRÜNLERİMİZ

SIVI / SU BAZLI

SAFFLOWER WS

SIVI / YAĞ BAZLI

SAFFLOWER OS

TOZ

SAFFLOWER POWDER



LUTEIN

LUTEİN



Lutein, marigold çiçeğinin (*Tagetas erecta*) ekstraksiyonu ile elde edilir. Karotenoid grubu bir renklendiricidir. Güçlü antioksidan özelliğinden dolayı sağlık açısından olumlu etkileri bulunmaktadır. Gıda, ilaç, kozmetik vb. endüstriyel alanlarda kullanılmaktadır. Gıdalarda kullanılan konsantrasyonlarda bilinen yan etkisi yoktur. Gıda sektöründe en yaygın kullanım alanları; şekerleme, alkolsüz aromalı içecek, dondurma ve hafif fırıncılık ürünleridir.

* Ülkelerin gıda yönetmeliklerinde belirlenen sınırlamalar için lütfen iletişime geçiniz.

TEKNİK ÖZELLİKLER

E KODU	E161b
RENK	Koyu kırmızısı turuncudan turuncuya
Ph	2-14
ISI STABİLİTESİ	İyi
IŞIK STABİLİTESİ	İyi
ASİT STABİLİTESİ	İyi



ÜRÜNLERİMİZ

SIVI / SU BAZLI

LUTEIN %0.5 WS

LUTEIN %1.2 WS

SIVI / YAĞ BAZLI

LUTEIN %0.5 OS

TOZ

LUTEIN 1.0 POWDER



ANNATTO

ANATTO



Annatto, bir ağaç türünün tohumlarından (*Bixa orellana L.*) elde edilen doğal bir ekstraktır. Karotenoid grubu bir renklendiricidir. Aynı kaynaktan su çözüdür (norbixin) ve yağ çözüdür (bixin) formları elde edilebilmesi, Annatto'nun dünya çapında kullanılan ana doğal pigmentlerden biri olmasını sağlar.

Bixin ve norbixin doğal pigmentleri gıda, ilaç, kozmetik vb. endüstriyel alanlarda kullanılmaktadır.

Gıdalarda kullanılan konsantrasyonlarda bilinen yan etkisi yoktur.

Gıda sektöründe en yaygın kullanım alanları; bazı peynir türleri, ekstrede ürünler ve hafif fırıncılık ürünleridir.

* Ülkelerin gıda yönetmeliklerinde belirlenen sınırlamalar için lütfen iletişime geçiniz.

TEKNİK ÖZELLİKLER

E KODU	E160b
RENK	Koyu kırmızımsı turuncu
Ph	2-14
ISI STABİLİTESİ	İyi
İŞIK STABİLİTESİ	İyi
ASİT STABİLİTESİ	İyi

ÜRÜNLERİMİZ

SIVI / SU BAZLI

ANNATTO %2.5 WS

ANNATTO %5 WS

SIVI / YAĞ BAZLI

ANNATTO %2.5 OS

ANNATTO %5 OS

TOZ

ANNATTO 1.25 POWDER



BETA CAROTENE

BETA KAROTEN



Beta karoten, endüstriyel olarak kimyasal ve biyoteknolojik yöntemlerle üretilir. Karotenoid grubu bir renklendiricidir. Beta karoten biyoteknolojik üretimi için heterotaljik bir mantar olan *Blakeslea Trispora* 'nın eşleştirilmiş kültürleri ağırlıklı olarak kullanılmaktadır.

Beta Karoten doğal pigmenti gıda, ilaç, kozmetik vb. endüstriyel alanlarda kullanılmaktadır ve provitamin A aktivitesi diğer karotenoidlere oranla daha yüksektir.

Gıdalarda kullanılan konsantrasyonlarda bilinen yan etkisi yoktur.

Gıda sektöründe en yaygın kullanım alanları; şekerlemeler, süt ürünleri, dondurma ve soslardır.

* Ülkelerin gıda yönetmeliklerinde belirlenen sınırlamalar için lütfen iletişime geçiniz.

TEKNİK ÖZELLİKLER

E KODU	E160a (iii)
RENK	Sarıdan turuncuya
Ph	2-14
ISI STABİLİTESİ	İyi
IŞIK STABİLİTESİ	Orta
ASİT STABİLİTESİ	İyi

ÜRÜNLERİMİZ

SIVI / SU BAZLI

BETA CAROTENE %1 WS

BETA CAROTENE %5 WS

SIVI / YAĞ BAZLI

BETA CAROTENE %1 OS

BETA CAROTENE %5 OS

BETA CAROTENE %30 OS

TOZ

BETA CAROTENE %1 POWDER

BETA CAROTENE %5 POWDER



PAPRIKA

PAPRIKA



Paprika, *Capsicum Annum Linn* çeşidi biberlerin uygun meyvelerinden elde edilen bir ekstraktır. Karotenoid grubu bir renklendiricidir.

Paprika oleoresin, doğal olarak 3 doğal pigment içerir. Capsanthin, capsorubin ve carotene. Bu kombinasyon gıda ürünlerinde parlak turuncudan, kırmızı turuncuya renk vermesini sağlar.

Gıdalarda kullanılan konsantrasyonlarda bilinen yan etkisi yoktur.

Gıda sektöründe en yaygın kullanım alanları; baharat çeşnileri, şekerlemeler, dondurma, hafif fırıncılık ürünleri ve işlenmiş et ürünleridir.

* Ülkelerin gıda yönetmeliklerinde belirlenen sınırlamalar için lütfen iletişime geçiniz.

TEKNİK ÖZELLİKLER

E KODU	E160c
RENK	Koyu turuncudan kırmızımsı turuncuya
Ph	2-14
ISI STABİLİTESİ	İyi
IŞIK STABİLİTESİ	Orta
ASİT STABİLİTESİ	İyi



ÜRÜNLERİMİZ

SIVI / SU BAZLI

PAPRIKA %1 WS
PAPRIKA %2 WS
PAPRIKA %5 WS
PAPRIKA %8 WS

SIVI / YAĞ BAZLI

PAPRIKA %2 OS
PAPRIKA %4 OS
PAPRIKA %6 OS
PAPRIKA %8 OS
PAPRIKA %10 OS

TOZ

PAPRIKA 1.0 POWDER



COPPER CHLOROPHYLLIN

BAKIR KLOOROFİLİN



Bakır klorofilin, klorofilden türetilen hidrofilik moleküllerdir ve merkezdeki magnezyum iyonunun bakır ile değiştirilmesi sonucu oluşur. Bir çözücü yardımıyla dut yaprağının (*Mulberry leaf*) ekstrakte edilmesi ile elde edilir. Klorofil; yapraklarda, sebzelerde, çimlerde ve fotosentez yapan tüm bitkilerde bulunan bir pigmenttir.

Bakır klorofilinler gıda, ilaç, kozmetik vb. endüstriyel alanlarda kullanılmaktadır.

Gıdalarda kullanılan konsantrasyonlarda bilinen yan etkisi yoktur.

Gıda sektöründe en yaygın kullanım alanları; şekerlemeler, dondurmalar ve kuru içecek tozlarıdır.

* Ülkelerin gıda yönetmeliklerinde belirlenen sınırlamalar için lütfen iletişime geçiniz.

TEKNİK ÖZELLİKLER

E KODU	E141 (ii)
RENK	Koyu yeşilden yeşile
Ph	4-14
ISI STABİLİTESİ	İyi
IŞIK STABİLİTESİ	İyi
ASİT STABİLİTESİ	Düşük



ÜRÜNLERİMİZ

SIVI / SU BAZLI

C. CHLOROPHYLLIN %1.6 WS

C. CHLOROPHYLLIN %5 WS

C. CHLOROPHYLLIN %10 WS

TOZ

C. CHLOROPHYLLIN POWDER



COPPER CHLOROPHYLL

BAKIR KLOOROFİL



Bakır klorofil, doğal klorofile bakır tuzları ilave edilmesi ile elde edilir. Klorofildeki magnezyum iyonunun bakır ile değiştirilmesi ile oluşur. Bir çözücü yardımı ile dut yaprağının (*Mulberry leaf*) ekstrakte edilmesi ile elde edilir.

Klorofil; yapraklarda, sebzelerde, çimlerde ve fotosentez yapan tüm bitkilerde bulunan bir pigmenttir. Bakır klorofiller gıda, ilaç, kozmetik vb. endüstriyel alanlarda kullanılmaktadır.

Gıdalarda kullanılan konsantrasyonlarda bilinen yan etkisi yoktur.

Gıda sektöründe en yaygın kullanım alanları; şekerlemeler ve dolgu kremları.

* Ülkelerin gıda yönetmeliklerinde belirlenen sınırlamalar için lütfen iletişime geçiniz.

TEKNİK ÖZELLİKLER

E KODU	E141 (i)
RENK	Koyu yeşilden yeşile
Ph	4-14
ISI STABİLİTESİ	İyi
IŞIK STABİLİTESİ	İyi
ASİT STABİLİTESİ	Orta

ÜRÜNLERİMİZ

SIVI / SU BAZLI

- C. CHLOROPHYLL %1 OS
- C. CHLOROPHYLL %8.5 OS



BLACK CARROT

KARA HAVUÇ



Kara havuç, antosiyanin grubu bir renklendiricidir. Antosiyaninler, flavonoid pigmentlerin en önemli grubudur. Doğal renklendiriciler arasında antosiyanin pigmentleri kırmızı, mor ve mavi renklere sahiptirler. Kara havuç (*Daucus corata*) diğer kaynaklardan elde edilenlere göre yüksek kararlılığından dolayı tercih edilmektedir. Düşük pH aralıklarında kırmızı ve pembe renk verirken pH yükseldikçe mavi ve mor renk verirler.

Kara havuç gıda, ilaç, kozmetik vb. endüstriyel alanlarda kullanılmaktadır.

Gıdalarda kullanılan konsantrasyonlarda bilinen yan etkisi yoktur.

Gıda sektöründe en yaygın kullanım alanları; şekerlemeler, süt ürünleri ve alkolsüz içeceklerdir.

* Ülkelerin gıda yönetmeliklerinde belirlenen sınırlamalar için lütfen iletişime geçiniz.

TEKNİK ÖZELLİKLER

E KODU	E163
RENK	Koyu kırmızimsı mor
Ph	2-4.5
ISI STABİLİTESİ	Zayıf
IŞIK STABİLİTESİ	Orta
ASİT STABİLİTESİ	İyi



ÜRÜNLERİMİZ

SIVI / SU BAZLI

BLACK CARROT %3 WS

BLACK CARROT %7.5 WS

SIVI / YAĞ BAZLI

BLACK CARROT %6 OS

TOZ

BLACK CARROT %4 POWDER

BLACK CARROT %6 POWDER

RED BEET

KIRMIZI PANCAR



Kırmızı pancar (*Beta vulgaris*) kökünün ana pigmenti betanindir. Betanın gıdalarda renklendirici olarak kullanılan su çözü-
nür bir pigmenttir. Doğal pigmentler arasında yaygın olarak kullanılırlar.

Betanin doğal pigmenti gıda, ilaç, kozmetik vb. endüstriyel alanlarda kullanılmaktadır. Gıdalarda kullanılan konsantrasyon-
larda bilinen yan etkisi yoktur.

Gıda sektöründe en yaygın kullanım alanları; süt ürünleri, şekerlemeler ve içecek tozlarıdır.

* Ülkelerin gıda yönetmeliklerinde belirlenen sınırlamalar için lütfen iletişime geçiniz.

TEKNİK ÖZELLİKLER

E KODU	E162
RENK	Kırmızimsı pembe
Ph	4.5-10
ISI STABİLİTESİ	Zayıf
IŞIK STABİLİTESİ	Orta
ASİT STABİLİTESİ	İyi



ÜRÜNLERİMİZ

SIVI / SU BAZLI

RED BEET %4 WS

SIVI / YAĞ BAZLI

RED BEET %2 OS

TOZ

RED BEET POWDER



RED YEAST RICE EXTRACT

KIRMIZI FERMENTE PİRİNÇ MAYASI

Doğal kırmızı renk kaynağı olarak bilinen kırmızı fermente pirinç mayası, yüksek kaliteli pirinçlerin mikrobiyal fermantasyonu ile elde edilir. Fermantasyon *Monascus purpureus* mikroorganizmaları tarafından gerçekleştirilir. Bu nedenle sıklıkla monascus olarak adlandırılır.

Gıdalarda kullanılan konsantrasyonlarda bilinen yan etkisi yoktur. Gıda sektöründe kullanım alanları; hafif fırıncılık ürünleri, şekerlemeler, alkolsüz aromalı içeceklerdir.

* Ülkelerin gıda yönetmeliklerinde belirlenen sınırlamalar için lütfen iletişime geçiniz.

TEKNİK ÖZELLİKLER

E KODU	E kodsuz
RENK	Turuncumsu kırmızıdan kırmızıya
Ph	2-14
ISI STABİLİTESİ	İyi
IŞIK STABİLİTESİ	İyi
ASİT STABİLİTESİ	İyi



ÜRÜNLERİMİZ

SIVI / SU BAZLI

RUBY RED WS

SIVI / YAĞ BAZLI

RUBY RED OS

TOZ

MONASCUS POWDER



CARMINE

KARMIN

Karmin veya karminik asit, *Dactylopius coccus* böceğinden elde edilen bir tür renk pigmentidir.

Karmin, bütün doğal boya maddeleri içerisinde sıcaklık ve oksidasyona en dayanıklı olandır ve bazı sentetik gıda boyalarından daha fazla kararlıdır.

Karmin doğal pigmenti gıda, ilaç, kozmetik vb. endüstriyel alanlarda kullanılmaktadır. Gıdalarda kullanılan konsantrasyonlarda bilinen yan etkisi yoktur.

Gıda sektöründe en yaygın kullanım alanları; işlenmiş et ürünleri, içecekler, hafif fırıncılık ürünleri ve şekerlemelerdir.

* Ülkelerin gıda yönetmeliklerinde belirlenen sınırlamalar için lütfen iletişime geçiniz.

TEKNİK ÖZELLİKLER

E KODU	E120
RENK	Koyu kırmızı
Ph	3.5-10
ISI STABİLİTESİ	İyi
IŞIK STABİLİTESİ	İyi
ASİT STABİLİTESİ	İyi



ÜRÜNLERİMİZ

SIVI / SU BAZLI

CARMINE %5 WS

CARMINE %10 WS

SIVI / YAĞ BAZLI

CARMINE %1 OS

CARMINE %12 OS

TOZ

CARMINE %52 POWDER

CARMINE %52 POWDER LAKE



SPIRULINA BLUE

SPIRULINA MAVİ



Doğal mavi renk kaynağı olarak kabul edilen Spirulina (*Arthrospira platensi*), siyanobakteriden elde edilir.

Karakteristik mavi-yeşil rengi verir.

Renklendirici olarak kullanımında birçok farklı renk tonu elde edilmesi avantaj sağlamaktadır.

Gıda, ilaç, kozmetik vb. endüstriyel alanlarda kullanılmaktadır.

Gıda sektöründe en yaygın kullanım alanları; şekerlemeler, dondurma ve kuru içecek tozlarıdır.

* Ülkelerin gıda yönetmeliklerinde belirlenen sınırlamalar için lütfen iletişime geçiniz.

TEKNİK ÖZELLİKLER

E KODU	E KODSUZ
RENK	Yeşilimsi mavi
Ph	5-8
ISI STABİLİTESİ	Zayıf
İŞİK STABİLİTESİ	Orta
ASİT STABİLİTESİ	Zayıf



ÜRÜNLERİMİZ

SIVI / SU BAZLI

SPIRULINA BLUE %2.5 WS

SIVI / YAĞ BAZLI

SPIRULINA BLUE %2.5 OS

TOZ

SPIRULINA BLUE POWDER



KARAMEL



Karamel renklendiricisi, karbonhidratların (şeker) kontrollü ısı işleme tabi tutulması ile üretilmektedir.

E150a: Sade Karamel

E150c: Amonyum Karamel

E150d: Amonyum Sülfid Karamel

Karamel renklendiricileri gıda, ilaç, kozmetik vb. endüstriyel alanlarda kullanılmaktadır.

Gıda sektöründe en yaygın kullanım alanları; içecekler, çeşniler ve hafif fırıncılık ürünleridir.

* Ülkelerin gıda yönetmeliklerinde belirlenen sınırlamalar için lütfen iletişime geçiniz.

TEKNİK ÖZELLİKLER

E KODU	E150a / E150c / E150d
RENK	Koyu kahverengiden kahverengiye
Ph	2-10
ISI STABİLİTESİ	İyi
IŞIK STABİLİTESİ	İyi
ASİT STABİLİTESİ	İyi



ÜRÜNLERİMİZ

SIVI / SU BAZLI

E150A SIVI KARAMEL

E150C SIVI KARAMEL

E150D SIVI KARAMEL

SIVI / YAĞ BAZLI

CARAMEL OS

TOZ

E150A TOZ KARAMEL

E150C TOZ KARAMEL

E150D TOZ KARAMEL



CARBON BLACK

BİTKİSEL KARBON



Bitkisel karbon veya bilinen adıyla Carbon Black, hidrokarbonların yanma tepkimesi ile elde edilen çok ince tanecikli elementer karbondur. Endüstriyel olarak bambu ağacının yakılmasıyla elde edilir.

Bitkisel karbon gıda, ilaç, kozmetik vb. endüstriyel alanlarda kullanılmaktadır.

Gıda sektöründe en yaygın kullanım alanları; şekerlemeler, dondurma ve hafif fırıncılık ürünleridir.

* Ülkelerin gıda yönetmeliklerinde belirlenen sınırlamalar için lütfen iletişime geçiniz.

TEKNİK ÖZELLİKLER

E KODU	E153
RENK	Siyah
Ph	2-14
ISI STABİLİTESİ	İyi
IŞIK STABİLİTESİ	İyi
ASİT STABİLİTESİ	İyi



ÜRÜNLERİMİZ

SIVI / SU BAZLI

CARBON BLACK %10 WS

CARBON BLACK %20 WS

TOZ

CARBON BLACK POWDER

