



MI LISTA DE INGREDIENTES  
PODRÍA SER ASÍ:

ÁCIDO CARMÍNICO,  
E 120, O ROJO  
NATURAL 4

**¿Qué me hace ser rojo?**

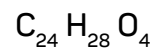


MI LISTA DE INGREDIENTES  
PODRÍA SER ASÍ:

ACHIOTE O E160B

**¿Qué me vuelve  
anaranjado?**

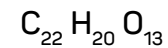
## Las semillas de achiote



Las semillas de la baya del achiote contienen un pigmento rojo anaranjado que se puede usar como condimento o colorante. Cuando las semillas se muelen, producen un polvo o pasta que se puede agregar a una gran variedad de alimentos, incluidos los quesos procesados, los queso-crema, los refrigerios y los cereales para el desayuno.



## El insecto cochinilla



La gente que recolecta cochinillas de las plantas de cactus los pone a secar y luego los tritura para fabricar un tinte llamado carmín o *ácido carmínico*. Este colorante ha sido un valioso producto comercial y se usa para teñir telas, alimentos, y cosméticos como el lápiz labial.







MI LISTA DE INGREDIENTES  
PODRÍA SER ASÍ:

ROJO ALLURA, ROJO  
ALIMENTARIO 17,  
ROJO 40, O E129

**¿Qué me vuelve rosado?**



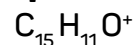
MI LISTA DE INGREDIENTES  
PODRÍA SER ASÍ:

ARONIA

**¿Qué me vuelve morado?**

## Chokeberry o aronia

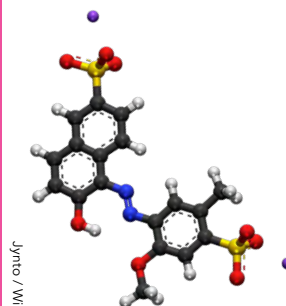
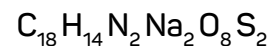
(un tipo de baya)



El *chokeberry* es un arbusto pequeño con bayas de color rojo intenso, casi morado. Las bayas tienen un sabor ácido y a veces se usan por sí solas para hacer jugo o mermelada. También se usan en producción a gran escala para agregar color a diferentes alimentos y bebidas, tales como el yogurt y el helado.



## Un tinte sintético



Jynto / Wikipedia

El rojo allura AC es un tinte sintético brillante. Los grupos de protección de alimentos en los EE.UU. y en Europa han estudiado extensamente este tinte para responder a las inquietudes del público. El tinte se usa comúnmente y es ampliamente aceptado. Ha sido aprobado para ser usado en cosméticos, medicamentos y alimentos, y generalmente se encuentra en refrescos, medicamentos para niños y algodón de azúcar.

