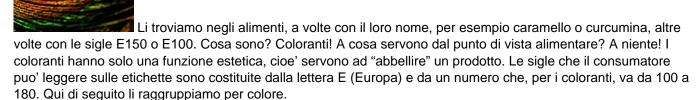


4 maggio 2012 9:36

## Alimenti e coloranti di Primo Mastrantoni



- \* gialli da E100 a E104;
- \* arancione E110:
- \* rossi da E120 a E127;
- \* blu, E131 e E132;
- \* verdi, da E140 a E142;
- \* bruno, E150 (con varianti a, b, c, d)
- \* neri, E151 e E153;
- \* coloranti misti, da E154 a E180.

Questi coloranti si trovano in moltissimi alimenti, negli aperitivi, nelle salse, nelle minestre, nei gamberetti confezionati, nelle uova di pesce, nell'aceto balsamico, nei dessert, nei gelati, nella frutta candita, ecc. Alcuni vengono aggiunti al mangime per galline per avere il rosso d'uovo piu' arancione o a quello per trote e salmoni per ravvivare il colore del pesce.

Un consiglio? Visto che non servono a niente sarebbe opportuno evitarli, quindi se su una etichetta di un prodotto alimentare si legge "colorante...", sarebbe bene non acquistarlo. Una aranciata con un bel colore "arancio" soddisfa solo la vista, se proprio ci piace il colore facciamoci una bella spremuta di arance!

1/1