

ESTUDIO DE LA EFECTIVIDAD DE LOS COLORANTES ALIMENTARIOS NATURALES EXTRAÍDOS CON MÉTODOS CASEROS

AUTORAS: Irene Gómez de la Cruz, Georgina Molero Murà i Marta Puig Mas

PROFESORA COORDINADORA: Arantxa García

Institut el Cairat d'Esparreguera

CORREO PROFESORA: elcairat@gmail.com

INTRODUCCIÓN

Este trabajo trata sobre el estudio de colorantes alimentarios naturales. Hemos buscado información y hemos descubierto que actualmente existen diferentes colorantes de origen natural que sirven como aditivos en alimentación.

OBJETIVOS

¿Podemos extraer colorantes naturales de alimentos?

¿La gente se fía más de la vista o del gusto?

¿Serán abundantes los colorantes alimentarios naturales en la industria alimentaria?

¿Podemos colorear pasteles con colorantes extraídos de alimentos con métodos caseros?



METODOLOGIA

Maceración



Ebullición



Trituración



CONCLUSIONES

1RA CONCLUSIÓN



= NO SOLUBLE

2ND CONCLUSIÓN



3RA CONCLUSIÓN



4TA CONCLUSIÓN

