

# 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 mas 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

### 2NDA CONCLUSIÓN



### 3RA CONCLUSIÓN



=



### 4TA CONCLUSIÓN

