

BLU ALIMENTARE

Il colorante alimentare è un composto chimico, organico o inorganico che viene usato per modificare il colore di un prodotto alimentare. Si tratta di una sostanza priva di valore nutritivo utilizzata per esaltare il colore originale di un prodotto alimentare. E' utilizzato inoltre per migliorare l'aspetto estetico e per incrementare l'interesse dei consumatori.

I coloranti alimentari si possono classificare in base all'origine (naturali sintetici e semisintetici), alla struttura chimica (organici e inorganici) e agli usi (di superficie o di masse superficie).

- I coloranti naturali sono sostanze estratte da fonti animali, vegetali o minerali, non creati dall'uomo, che conferiscono colori poco brillanti.
- I coloranti sintetici o semisintetici sono composti artificiali che sono stabili alla luce, all'ossidazione e al ph e, a differenza dei precedenti, conferiscono colori brillanti. Inoltre sono rischiosi per la salute dell'uomo.
- I coloranti organici contengono carbonio e sono diffusi prevalentemente nelle piante e negli animali.
- I coloranti inorganici sono coloranti minerali come sali, ossidi e metalli.

A differenza degli altri coloranti quali il rosso, il giallo, il verde facili da ricavare, il blu richiede un processo più complicato.

Il blu è molto raro in natura e per ottenerlo si ricorre a processi sintetici o a trattamenti di elementi naturali.

Il blu è il colore del mare e conferisce affidabilità e sicurezza ma non è mai stato considerato adatto al cibo perché ricorda cibo non sano o andato a male. Nel 2020 si sono scoperti gli alimenti blu con le loro proprietà benefiche che recano al nostro organismo. Il pigmento blu è dato dagli antociani che variano di tonalità a seconda del ph e hanno proprietà antiossidanti e antinfiammatorie.

Gli antociani (antro kyanos=fiore blu) sono pigmenti colorati contenuti in vari fiori e frutti. Chimicamente parlando si chiamano glicosidi antocianici. In ambiente acido gli antociani assumono una colorazione rossastra mentre in ambiente basico (ph elevato) possono esprimere varie tonalità del blu.

Il colorante alimentare blu lo possiamo trovare in commercio sia in versione liquida sia in polvere. Quest'ultima va amalgamata con acqua e alcol per ottenere il risultato desiderato. Un antiossidante presente negli alimenti di colore blu come le melanzane, l'uva nera e ribes neri è l'antocianina. Questo colorante è possibile ottenerlo facilmente anche mediante ingredienti naturali per esempio l'alga spirulina che ci offre la possibilità di ottenere un blu molto brillante. Altri alimenti sono i mirtilli e il cavolo rosso, a cui aggiungendo il bicarbonato si può ottenere un colore simile al blu.

Alcuni tipi di colorante blu possono avere effetti collaterali spiacevoli nei bambini quali insonnia, nausea e iperattività e quindi è meglio evitare il loro utilizzo per colorare cibi preferendo invece l'uso di coloranti alimentari.

I coloranti sono molto utilizzati in pasticceria, in particolare quello blu è usato sulla pasta di zucchero, sul pan di spagna e creme da farcitura. Inoltre esistono alimenti da cui si può ricavare un colorante alimentare per fare la pasta colorata blu: il cavolo rosso, la spirulina blu e il butterfly pea flower.

- Il cavolo rosso contiene antociani che cambiano colorazione a seconda del ph. Una volta realizzato il liquido di cavolo rosso si aggiunge il bicarbonato che si trasformerà in un blu intenso. Il liquido aggiunto all'impasto farà assumere alla pasta un colore blu.
- Il butterfly pea flower, fiore di pisello farfalla, ha dei fiori blu con sfumature bianche e viene utilizzato sia come colorante naturale in alcune ricette sia come infuso simile a un tè. Per ottenere la pasta blu da questo fiore ci sono due metodi: il primo consiste nell'acquistare su internet della polvere blu già pronta ad essere mischiata alla farina e poi successivamente diluita in acqua, il secondo, invece, prevede di acquistare i fiori secchi e fare un infuso per ottenere il liquido blu.
- La spirulina blu è un'alga che va utilizzata come una normale polvere, da diluire nell'acqua o mischiare nella farina per ottenere la pasta colorata blu.

L'ente governativo americano "Food and Drug Administration" ha approvato sette coloranti artificiali per il cibo, di cui due dei quali sono blu: Blue n.1 e Blue n.2. Questi coloranti spesso vengono utilizzati nei prodotti alimentari come gli M&M's. Blue n.1 anche conosciuto come "blu brillante" in origine veniva ricavato dal catrame di carbone, (tipico delle tinture moderne), ma la maggior parte dei produttori lo traeva da una base petrolifera. Invece, il Blue n.2, o "indigotina", è una versione sintetica dell'indaco vegetale, storicamente impiegato come colorante tessile. Nonostante gli studi tossicologici abbiano dichiarato questi due coloranti abbastanza sicuri, altri studi effettuati dal "Centro per la Scienza nell'interesse pubblico" (CSPI) e da altre organizzazioni di difesa dei consumatori, hanno individuato in questi ed altri coloranti artificiali la causa del disturbo da deficit di attenzione (ADHD). Questo ha portato, nel settembre 2007, il Parlamento europeo ad ordinare che tali prodotti avessero un'etichetta, in modo tale da avvertire i consumatori del potenziale rischio. La compagnia inglese di caramelle "Nestlé-Rowntree", preoccupata per gli effetti provocati dai due coloranti blu, ha rimosso i suoi Smarties blu dalla vendita nel 2005. Tre anni dopo, nel 2008, l'azienda ha potuto rimetterli in commercio grazie alla sostituzione del colorante blu alimentare con uno naturale, la spirulina blu.