

# Żywność barwiąca bio

**B**arwa produktu to jedno z podstawowych kryteriów wyboru konsumenta. Z punktu widzenia producenta kolor pozwala budować preferencje i trendy konsumenckie, a dodatek barwnika umożliwia maskowanie skutków ubocznych procesu produkcyjnego i standaryzowanie jakości przez powtarzalność koloru. To wszystko można wkomponować w zdrowy trend – używając barwników bio.

W żywności używane są 3 grupy substancji barwiących:

- 1) barwniki syntetyczne otrzymywane w drodze syntezy chemicznej (deklaracja z nr E),
- 2) barwniki naturalne otrzymywane w drodze selektywnej ekstrakcji z materiału pochodzenia naturalnego (deklaracja z nr E),
- 3) żywność barwiąca – składniki pochodzenia naturalnego otrzymane z owoców, warzyw i innych części jadalnych roślin i uzyskanych przy użyciu metod fizycznych i wody, bez

selektywnej ekstrakcji czy dodatków chemicznych (deklaracja bez nr E).

To właśnie ta trzecia grupa, czyli żywność barwiąca, zyskuje w ostatnich latach większe zainteresowanie producentów żywności i konsumentów. Trend BIO jest najsilniejszy w krajach Europy zachodniej, takich jak Niemcy czy Francja, ale w Polsce również jest już obecny. Konsumenci krajów Europy w ciągu ostatnich 4 lat zwiększyli zakupy produktów BIO o około 25-30%. W Polsce certyfikowana żywność BIO jest jeszcze małym segmentem, odpowiadającym za 0,4% rynku spożywczego. Ma on jednak bardzo duże perspektywy wzrostu, bo rośnie szybciej niż rynek konwencjonalny. ■

---

/op. MM na podstawie informacji prasowej Marcin Bartłomiejczak/Kaczmarek-Komponenty z dnia 8.07.2020 r.