

رنگ خوراکی طبیعی چای

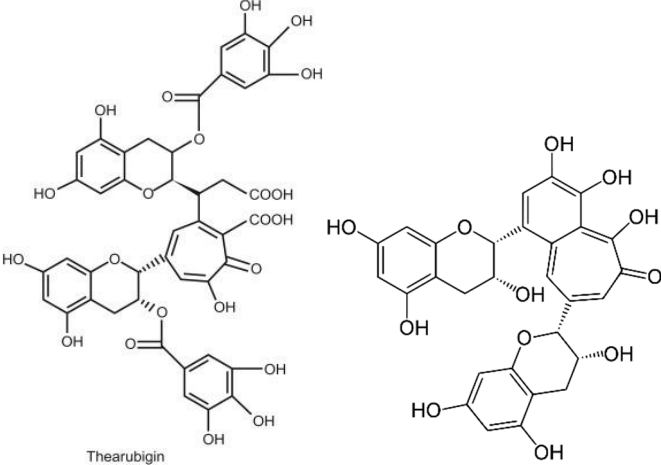
تعریف:

رنگ خوراکی چای کاملاً طبیعی بوده و از چای خشک تولید شده از برگ گیاه کاملیا سیننسیس به دست آمده است. عامل اصلی رنگی آن، تئاروبیجین (قرمز) و تئافلایین (نارنجی) می باشد و در تولید آن هیچ ترکیب شیمیایی سنتتیک استفاده نشده است. رنگ خوراکی چای در شرایط نگهداری پایداری خود را حفظ می نماید اما به افزایش pH حساس بوده و تغییر رنگ می دهد. این رنگ دارای خواص آنتی اکسیدانی است و برای سلامت مصرف کننده مفید است. افزودن آن به محصولات غذایی موجب افزایش خواص آنتی اکسیدانی می گردد. دز مصرفی رنگ خوراکی چای به نسبت رنگ تجاری مورد مصرف صنایع غذایی بیشتر است.

ویژگی ظاهری:

مایع و پودر با قابلیت حلالت در آب

جدول ویژگی های فیزیکی و شیمیایی

ردیف	ویژگی
۱	نام شیمیایی 7-[2-carboxy-1-[(2R,3R)-5,7-dihydroxy-3-(3,4,5-trihydroxybenzoyl)oxy-3,4-dihydro-2H-chromen-2-yl]ethyl]-5-[(2R,3R)-5,7-dihydroxy-3-(3,4,5-trihydroxybenzoyl)oxy-3,4-dihydro-2H-chromen-2-yl]-2-hydroxy-3-oxocyclohepta-1,4,6-triene-1-carboxylic acid تئافلایین (3,4,6-trihydroxy-1,8-bis[(2R,3R)-3,5,7-trihydroxy-3,4-dihydro-2H-chromen-2-yl]benzo[7]annulen-5-one)
۲	فرمول شیمیایی $C_{43}H_{34}O_{22}$ (تئاروبیجین) و $C_{29}H_{24}O_{12}$ (تئافلایین)
۳	ساختار شیمیایی  <p>Thearubigin</p>
۴	حلالت محلول در آب و اتانل

مقدار ماده جامد در رنگ مایع	۵	۷/۸ درصد
pH	۶	۵/۷۷
درصد فعالیت آنتی اکسیدانی	۷	۴۹/۷ درصد (مایع) ۹۴/۵ درصد (جامد)
ویژگی اسپکتروفتومتری	۸	رنگ کل در ۴۶۰ نانومتر ۴۴ درصد
فلزات سنگین	۹	مس (Cu): ۴/۲۲ (mg/L مایع) و ۲۶/۸۸ (mg/kg جامد) کادمیم (Ca): ۰/۰۳ (mg/L مایع) و ۰/۰۸ (mg/kg جامد) آرسنیک (As): ۰/۰۱ (mg/L مایع) و ۰/۰۳ (mg/kg جامد) سرب (Pb): ۰/۲۱ (mg/L مایع) و ۰/۹۲ (mg/kg جامد) جیوه (Hg): ۰/۰۱ (mg/L مایع) و ۰/۰۰۴ (mg/kg جامد)
ویژگی میکروبی	۱۰	رنگ مایع: عاری از کپک و مخمر

لازم به ذکر است در فاز فعلی پژوهشکده چای قادر به تولید یک تن در سال رنگ جامد و یا ۱۰ متر مکعب رنگ مایع غلیظ می باشد.



نمونه رنگ خوراکی طبیعی چای