

## INTRODUCCIÓN

El color es uno de los atributos más importantes de los alimentos ya que va de la mano con la estética del mismo, lo que lo relaciona también con su calidad y por lo tanto con la aceptación o rechazo del producto.

Desafortunadamente el color de los productos en su procesamiento y almacenamiento es muy inestable. Dependiendo del pigmento, la estabilidad se ve afectada por factores como presencia de luz, oxígeno, metales, metales pesados, agentes reductores u oxidantes, temperatura, actividad del agua y pH (Fennema, 1996). Debido a esta inestabilidad de los pigmentos, la mayoría de las veces se hace uso de colorantes sintéticos para reponer el color perdido durante el procesamiento o para resaltar las características del alimento (Bridle, Timberlake, 1997).

Debido a este uso, los colorantes han sido clasificados por la FDA (Food and Drug Administration) como certificados y no certificados, siendo los certificados aquellos colorantes sintéticos y las lacas, mientras que los no certificados incluyen pigmentos derivados de fuentes naturales como vegetales, minerales o animales o bien sintéticos pero idénticos o derivados de los naturales (Fennema, 1996, Delgado-Vargas, 2000). A pesar de las ventajas que tienen los colorantes artificiales certificados, se ha restringido su uso debido a su toxicidad como es el caso de los colores rojos (Tsukasa, 1993). Es por eso que se han buscado nuevas alternativas para el uso de estos colorantes sintéticos.

Como alternativa se han propuesto a las antocianinas como una de las principales fuentes de pigmentos rojos (Walford, 1980). Las antocianinas son un grupo amplio de sustancias naturales, formadas por un azúcar unido a la estructura química directamente responsable del color. Las antocianinas están presentes en forma de glucósidos, pero una vez que el tejido es alterado, son altamente susceptibles por factores como glicosidasas, luz, pH, sulfito, ácido ascórbico, temperatura, oscurecimiento enzimático y no enzimático, además de que pierden fácilmente su color durante su procesamiento y almacenamiento (Wesche-Ebeling, Montgomery, 1990).