

## Caramelul

Caramelul este un agent de colorare utilizat pe scară largă în industria alimentară. Acesta este unul dintre cei mai vechi agenți de colorare utilizați în lume și este frecvent utilizat în multe produse alimentare, inclusiv pâine, bere, sosuri și topping-uri, produse de cofetărie, băuturi răcoritoare, cereale pentru micul dejun și înghețată.

În martie 2011, Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentară (EFSA - European Food Safety Authority) a re-evaluat și reafirmat siguranța caramelului. O componentă importantă a procesului de re-evaluare a constituit-o revizuirea întregii literaturi științifice pe această temă.

Mai mult decât atât, principalele autorități de reglementare din lume consideră caramelul ca fiind sigur pentru utilizarea în alimente și băuturi. Autoritatea pentru Administrarea Alimentelor și Medicamentelor (FDA – Food and Drug Administration) din SUA a aprobat caramelul ca aditiv de culoare și îl listează ca "în general recunoscut a fi sigur" pentru a fi folosit în industria alimentară.

Procesul de obținere a caramelului implică eliminarea apei reziduale din zahărul natural, de obicei prin încălzire. Procesul face ca moleculele de zahăr să se unească în molecule mai mari și mai închise la culoare. Caramelul poate fi obținut de oricine în bucătărie prin topirea cu atenție a zahărului. Acest tip de caramel este folosit în principal pentru scopuri aromatizante.

Deși caramelul este făcut din zahăr, nu contribuie la conținutul de zahăr și de calorii al băuturii răcoritoare deoarece cantitățile utilizate sunt foarte mici și, în consecință, ne semnificative fiziologic.