

## Caramelizarea

Prin fierberea oricărui lichid îndulcit cu zahăr, inclusiv apă îndulcită cu zahăr, ia naștere un produs de culoare brună, caramelul. Cu alte cuvinte, zahărul din conținut se caramelizează.

Caramelizarea este un proces fizico-chimic normal și complex de descompunere termică prin eliminarea unui număr de molecule de apă, urmată de o transformare termică parțială a moleculelor de zahăr.

Caramelul este o substanță lichidă sau solidă de culoare închisă, culoarea poate varia de la maro închis până la negru în funcție de gradul de transformare termică a zahărului. Caramelul are un gust și o aromă caracteristice. Diferite sorturi și tipuri de caramel iau naștere cu gusturi și arome variate prin acțiunea căldurii asupra zaharurilor alimentare în prezența sau absența unor substanțe nutritive chimice, promotoare de caramelizare.

În industria alimentară, compușii obținuți prin caramelizare se folosesc pentru obținerea coloranților de culoare brună-cafenie care se numesc pigmenți de caramel.

Caramelul este folosit în industria alimentară într-o gamă largă de produse, inclusiv în dulciuri, prăjituri, chipsuri, bere, gogoși, sosuri și în unele băuturi răcoritoare. Colorantul caramel folosit în produsele noastre este sigur și nu prezintă nici un risc pentru sănătate.

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.