

Пищевые красители в Тюмени

Кулинары-мастера хорошо знают о ценности пищевых красителей. Однако для любителей или интересующихся искусством кулинарии применение пищевых красителей вызывает скорее негативную ассоциацию. Само название «пищевые красители» отдаёт чем-то ненатуральным и вредным.

В этой статье мы расскажем, стоит ли задуматься, чтобы [купить пищевые красители в Тюмени](#), вредно ли их применять и какие они бывают.



Вредны ли пищевые красители?

На самом деле, мы сталкиваемся с пищевыми красителями в естественном виде каждый день, ведь в каждой пище так или иначе присутствует цвет, а значит есть и тот элемент, который этот цвет обеспечивает. К примеру, когда Вы пьёте апельсиновый сок – в нём есть апельсиновые пищевые красители, едите клубнику – в ней также есть клубничные пищевые красители. Естественно, они природные и никакого отторжения в своём естественном виде не вызывают.

Но если они сконцентрированы, так сказать, отдельно от продукта, в отдельной емкости, то это вызывают опасения. Отчасти это ложные страхи. Лишь в больших объемах они вредны. По крайней мере, что касается натуральных органических пищевых красителей. А бывают еще и синтетические, опасны ли они?

Опасны ли синтетические пищевые красители?

Тут всё будет зависеть от качества. Отметим, что полезными пищевые красители навряд ли будут, ведь они не будут содержать полезных витаминов и микроэлементов. Наиболее безвредные синтетические красители стоят подороже, на уровне с натуральными пищевыми. Пищевые, как правило, стоят дороже синтетических. У качественных синтетических красителей есть один относительный плюс – они безвкусны, то есть можно дать блюду цвет и не получить привкус. Тогда как естественные пищевые красители практически всегда несут привкус своего источника. Иногда это плюс, а иногда этот вкусовой оттенок может быть лишним.

В Тюмени сложно найти пищевые красители – в обычных магазинах их обычно не продают, а в крупных торговых сетях их выбор обычно сильно ограничен. Без лишнего поиска и гарантировано пищевые красители в Тюмени купить можно в специализированном магазине. Например в «Доме пекаря» по адресу: г. Тюмень, ул. Котовского, 64. Чтобы больше узнать о пищевых красителях и их наличии в магазине, можно позвонить им по телефону +7 (3452) 20-26-71.