



AnthAcyl

Les anthocyanes acylés, des colorants alimentaires naturels d'avenir

OBJECTIF

Évaluer le potentiel des anthocyanes acylés comme colorants alimentaires naturels

CONTEXTE

Les anthocyanes, pigments abondants dans les fruits et légumes, expriment de belles couleurs rouge, violette et bleue, mais leur utilisation comme colorants alimentaires se heurte au problème de la stabilité de la couleur.

RÉSULTATS PUBLIÉS

Les anthocyanes dont les sucres sont liés à des acides phénoliques adoptent des conformations compactes les protégeant de la décoloration par hydratation. Au pH des aliments, elles restent vulnérables à l'oxydation selon des voies de dégradation que nous avons élucidées.

Financement : Mars Wrigley (USA)

PERSPECTIVES DE VALORISATION

Ce projet ouvre la voie à plusieurs perspectives intéressantes, comme le *screening* de coproduits de l'industrie agroalimentaire pour identifier des sources bon marché d'anthocyanes acylés, la production d'anthocyanes acylés par voie biotechnologique, et la mise au point de formulations stables en association avec des antioxydants, des cations du fer (formation de complexes à stabilité accrue) et des biopolymères (ex.: protéines et fibres alimentaires).



Olivier DANGLES

UMR SQPOV

olivier.dangles@univ-avignon.fr



Julie-Anne FENGER

UMR SQPOV

julie-anne.fenger@univ-avignon.fr



Domaine d'Innovation INRAE

Construction de la qualité des aliments