

# Astek

AROMAS Y SABORES

Explorando el Mundo de los  
**COLORANTES ALIMENTICIOS**

**Colorea tu vida**



# Índice

3

## Introducción

## Aplicaciones en la Industria

- Apariencia Visual

- Consistencia en el sabor

- Identificación de sabores

- compensación por pérdida de color durante el procesamiento

- Diferenciación de productos

- Normativa

4

## Tipos de Colorantes

- Colorantes naturales

- Colorantes artificiales / sintéticos

5

## Tipos de Colorantes ASTEK

- Códigos ASTEK CG

6

- Códigos ASTEK DF Y F

7

- Códigos ASTEK DT Y GT

8

- Códigos ASTEK GD

9

- Códigos ASTEK LC Y LK

10

- Códigos ASTEK ZG

11

## Certificaciones

- Links de interés

12

- ¡Nos vemos pronto!

¡Bienvenidos a este viaje fascinante hacia el mundo de los colorantes!  
Exploraremos cómo los colorantes pueden transformar productos y dar vida a nuestro entorno.

## Aplicaciones en la Industria

Los colorantes tienen un sinfín de aplicaciones en la industria; desde productos para limpieza y desinfección, textiles, agroquímica, nutrición animal, hasta alimentos y bebidas.

### En el Mundo de los Alimentos y Bebidas

El color es uno de los primeros atributos sensoriales que el consumidor evalúa al observar un alimento o bebida. En los primeros 3 segundos, el color determina aceptación, expectativa de sabor y percepción de frescura o calidad. Por ello, la selección del colorante apropiado es una decisión técnica clave en formulación.

Los colorantes desempeñan un papel crucial en la industria de alimentos y bebidas, ya que impactan directamente la percepción visual de los productos por parte de los consumidores. Aquí hay algunos aspectos clave sobre el rol de los colorantes en esta industria:

#### Apariencia visual

Los colorantes se utilizan principalmente para mejorar o modificar el color de los alimentos y bebidas. La apariencia visual de un producto es fundamental para atraer a los consumidores y puede influir en sus decisiones de compra. Los alimentos y bebidas que tienen un color atractivo suelen considerarse más apetitosos.

#### Consistencia en el color

Los colorantes también se utilizan para garantizar la consistencia en el color de los productos, especialmente aquellos que pueden variar naturalmente. Por ejemplo, frutas y vegetales pueden tener variaciones estacionales en su color; los colorantes ayudan a mantener un color uniforme durante todo el año.

#### Identificación de sabores

En algunos casos, los colorantes se utilizan para asociar un color específico con un sabor particular. Esto puede ayudar a los consumidores a identificar rápidamente el sabor de un producto sin tener que leer la etiqueta.

#### Compensación por pérdida de color durante el procesamiento:

Algunos procesos de fabricación, como el calentamiento y el enfriamiento, pueden afectar el color natural de los alimentos. Los colorantes se utilizan para compensar cualquier pérdida de color durante estos procesos y mantener la calidad visual del producto final.

#### Diferenciación de productos

Los colorantes también se utilizan para diferenciar productos similares en el mercado. Un color distintivo puede ayudar a un producto a destacarse entre la competencia y a construir una identidad de marca reconocible.

#### Normativa

Es importante tener en cuenta que la elección de colorantes, tanto naturales como artificiales, debe cumplir con la regulaciones y normativas específicas de donde se venderá el producto final. Muchos países tienen restricciones y requisitos para el uso de colorantes para garantizar que sean seguros para el consumo humano.





## Tipos de Colorantes

Los colorantes se pueden clasificar en estas categorías:

### Colorantes Naturales

Provenientes de fuentes naturales como plantas, frutas, vegetales, minerales y animales. Su estabilidad depende de pH, calor, luz, oxígeno y matriz. Ejemplos incluyen la clorofila (verde), la antocianina (rojo, azul, morado), la cúrcuma y el betacaroteno (anaranjado).

Los colorantes naturales más usados actualmente:

- Annatto (norbixina y bixina)
- Antocianinas
- Betalaínas
- Carmín / ácido carmínico
- Cúrcuma
- Otros Carotenoides
- Spirulina

### Colorantes sintéticos / artificiales

Fabricados mediante síntesis y diseñados para proporcionar una amplia gama de colores. Estos son comúnmente utilizados en la industria alimentaria, de medicamentos y de cosméticos.



## Tipos de Colorantes ASTEK

ASTEK cuenta con colorantes alimenticios para todo tipo de aplicaciones. Dentro de las presentaciones que se manejan son:

- **Colorantes en polvo (puros):** con concentración máxima de 90%; su precio es alto, pero la dosis a emplear es muy baja.
- **Colorantes en polvo (quebrados):** mezclados con maltodextrina o almidón de tapioca, según tipo de producto, con concentraciones variadas (entre un 10%-40%); por lo tanto su precio es más cómodo pero las dosis son más altas en comparación al colorante puro.
- **Colorantes líquidos:** son colorantes diluidos en disolventes principalmente agua en concentraciones entre un 5% y un 10%, son más cómodos de usar y su precio es relativamente económico.
- **Colores en pasta o en gel:** son colorantes con concentraciones altas, entre un 5% y un 10% para colorantes en gel y hasta un 20% para pasta; especiales para el área de panadería y pastelería.
- **Colorantes laca:** colorantes en polvo, en líquido o en gel, iguales a los colorantes puros, pero dispersables en grasas, especiales para tabletas (medicamentos) y para matrices grasosas como el chocolate.



## Tabla de códigos de colorantes ASTEK

Código	Descripción	Aplicación	Presentación
CG	En gel, envase plástico, tapa dosificadora perforada	Merengues, glasé, macarrons, panificación	70 g
DF y F	DF: Líquidos, botella plástica con gotero F: Botella de 1 L	Bebidas, helados	DF: 30 mL F: 1 L
DT y GT	DT: En polvo, envase plástico, boca grande GT: En polvo, bolsa	Merengues, glasé, macarrons, panificación	DT: 15 g GT: a partir de 1 kg
GP	Matizador en polvo, perlados, envase plástico con tapa de rosca	Confitería, chocolatería, postres y bebidas	5 g
LK y LC	LK: En polvo, envase plástico, boca grande LC: En polvo, bolsa	Chocolatería	LK: 5g LC: 1 kg
ZG	En pasta, envase plástico, boca grande	Buttercream, fondant	40 g

### Códigos CG



Son colorantes en gel para el sector alimentario que tiene una consistencia espesa y gelatinosa. Se utiliza para aportar color a diferentes preparaciones, como pasteles, galletas, glaseados y postres. A diferencia de los colorantes líquidos, los colorantes en gel no alteran significativamente la textura de los alimentos, lo que los hace ideales para recetas donde se requiere un color intenso sin agregar humedad extra.

Su presentación en gel permite un control más preciso de la cantidad que se utiliza, facilitando obtener el tono deseado. Estos colorantes suelen ser muy concentrados, por lo que se necesita poca cantidad para alcanzar el color deseado.

#### Dosificación recomendada

gramos de sabor /  
kilo de producto

Uso	
Fondant	1-3 g/kg
Buttercream	0.5-2 g/kg
Macarons	0.5-1.5 g/kg
Masas horneadas	0.5-2 g/kg
Glaseados	0.5-2 g/kg



## Códigos DF y F



Códigos DF



Códigos F

Los DF vienen en presentación de 30 mL (envase plástico, gotero).  
Los F vienen en presentación de 1 L en adelante.

Recomendamos siempre empezar de menos a más para que no amargue el producto por sobredosificación. A menor concentración, el tono es más pastel.

Los colorantes en base de agua se aplican directamente en gotas sobre el producto que se desea colorear. Son fáciles de conseguir y económicos, sin embargo, su intensidad es baja, por lo que se requiere agregar una cantidad mayor para obtener incluso tonos pasteles o los tonos obtenidos con colorantes concentrados. Usar demasiado puede afectar la consistencia del producto y causar sabores amargos.

Estos colorantes son ideales para proyectos con bases acuosas, o cuando se busca un tono pastel. Formulados para la producción de bebidas, helados

Al usar en exceso, pueden afectar la consistencia de cualquier cobertura y del fondant, ya que el exceso de agua desequilibra la fórmula.

### Dosificación recomendada

gramos de sabor / kilo de producto

Uso	
Bebidas	0.5 a 2 g/kg
Helados	0.5 a 2 g/kg
Rellenos	0.5 a 2 g/kg
Glaseados / lustres	0.5 a 2 g/kg



## Códigos DT y GT



Códigos DT



Códigos GT

Los DT vienen en presentación de 15 g (envase plástico, boca grande).

Los GT vienen en presentación de bolsas de 250 g, 500 g o de 1 kg.

Recomendamos siempre empezar de menos a más para que no amargue el producto por sobredosificación. A menor concentración, el tono es más pastel.

Los colorantes se pueden usar secos o húmedos, según el proyecto del que se trate. Son ideales para conseguir colores intensos sin afectar la consistencia, y hay recetas donde son ideales, como los merengues.

Para aplicarlos en líquidos, se pueden diluir con alcohol blanco como vodka, anís o ron blanco, convirtiéndolos en pintura comestible. Se recomienda comenzar con pequeñas cantidades debido a su concentración y disolver bien para evitar la formación de grumos. Si se requiere mayor intensidad, se puede incrementar la cantidad gradualmente.

Para aplicaciones en seco, se utilizan para crear matices y sombras de color en flores de pasta de goma o fondant, lo que les da mucho más realismo. También sirven para dar matices en el glaseado, pero en ambos casos deben estar completamente secos.

Funcionan perfectamente en postres como los macarons, ya que no alteran su composición. Se debe tener en cuenta que pueden reseca las masas si se utiliza una cantidad excesiva.

En masas como pasteles, galletas o panes, la intensidad del color puede verse afectada por el proceso de cocción. Es posible que se necesiten cantidades ligeramente mayores para lograr el color deseado después del horneado.

### Dosificación recomendada

gramos de sabor / kilo de producto

Uso	
Bebidas	0.5 a 1 g/kg
Helados	0.5 a 2 g/kg
Merengue	0.5 a 2 g/kg
Macarons	0.5 a 2 g/kg

## Códigos GP



Vienen en presentación de 5 g  
(envase plástico transparente pequeño).

Son colorantes perlados que aportan un acabado brillante y atractivo a los productos alimenticios. Generalmente, tiene un aspecto semi escarchado, similar al de una perla, lo que realza la presentación de confites, chocolates, postres.

Su aspecto brillante lo otorgan minerales naturales, conocidos como micas, y puede incluir colorantes alimentarios.

Se utiliza en la industria de la repostería, confitería y en la decoración de platos para añadir un toque de elegancia. Este tipo de colorante no solo embellece los alimentos, sino que también puede ayudar a atraer la atención del consumidor, mejorando la experiencia visual y gustativa.

Recomendamos siempre empezar de menos a más para que no se amargue el producto por sobredosificación.

**Dosificación recomendada**  
gramos de sabor / kilo de producto

0.5 a 1

Los colorantes matizadores en polvo son ideales para dar detalles decorativos y efectos visuales en productos como galletas, cupcakes, chocolates y otros alimentos decorados. La aplicación con pincel permite una mayor precisión y control sobre la cantidad de colorante, lo que da lugar a efectos sutiles o intensos según el gusto del usuario. Pueden aplicarse directamente en seco para obtener un acabado suave y discreto o diluido en una pequeña cantidad de alcohol para lograr una pintura más líquida.





## Códigos LC y LK



Códigos LK



Códigos LC

Los LK vienen en presentación de 5 g (envase plástico, boca grande).  
Los LC vienen en presentación de 1 kg (bolsa plástica)

Son colorantes en polvo dispersables en grasa que no modifican la viscosidad del producto que se desea colorear. Actúan por dispersión, por lo que se recomienda mezclarlos muy bien al agregarlos para obtener una mayor efectividad; de lo contrario, se formarán grumos o quedarán puntos de colores en el producto.

Son ideales para dar color a chocolates. Para ello, se recomienda fundir una porción del chocolate en microondas o baño maría y, cuando se encuentre entre 30 y 35 °C, añadir el colorante hasta obtener el tono deseado, luego se mezcla con el resto del chocolate, agitando constantemente hasta obtener un tono homogéneo.

También se utilizan para colorear azúcar, permitiendo su uso en la decoración de postres. Para ello, se debe agitar en una bolsa plástica la cantidad de azúcar requerida con el colorante en laca hasta obtener el tono deseado. Con grandes cantidades se pueden lograr tonos vibrantes; con pocas cantidades, tonos pasteles. Recomendamos siempre empezar de menos a más para que no se amargue el producto por sobredosisación.

### Dosificación recomendada

gramos de sabor / kilo de producto

Agregar siempre a chocolate  
a 30-35 °C y mezclar

0.5 a 1

## Códigos ZG



Vienen en presentación de 40 g (envase plástico, boca grande).

Recomendamos siempre empezar de menos a más para que no se seque y amargue el producto por sobredosisificación.

Los colorantes en pasta son los más concentrados y se caracterizan por su textura densa, no gelatinosa. Contienen colorantes sintéticos con una mínima cantidad de agua, azúcar, y un espesante (glicerina, jarabe de maíz o almidón modificado).

Son concentrados; basta con añadir un puntito para dar color al buttercream o fondant.

Este tipo de colorante es el más efectivo debido a su alta concentración, lo que permite colorear grandes cantidades, como una mezcla de pastel, con un color intenso.

Su densidad facilita su uso en mezclas que buscan un color homogéneo y definido, brindando resultados consistentes. Su uso es ideal para grandes masas que requieren una alta intensidad de color y para aquellas mezclas y lustres más delicados y sensibles al agua, como el fondant, chantilly y glase.

**Dosificación recomendada**  
gramos de sabor / kilo de producto

0.5-1 g/kg  
Máximo:1 g/kg

Sobrepase ese límite únicamente si el producto final lo permite

Tipo de colorante	Rango típico	Observaciones
Líquidos	0.5-2 g/kg	Baja concentración
Gel	0.5-3 g/kg	Muy concentrado
Pasta	0.5-1 g/kg	Altamente concentrado
Polvo puro	0.5-2 g/kg	Rinde mucho
Polvo quebrado	0.5-1 g/kg	10-50% concentración
Laca	0.5-1 g/kg	Para grasas
Matizadores	0.5-1 g/kg	Efecto visual

### Certificación Kosher

En ocasiones la industria solicita que un producto sea certificado Kosher, y en ASTEK podemos brindar esa opción.

### Gluteen Free

Nuestros productos, por su naturaleza, son libres de gluten. Además, estamos certificados con FSSC 22000, por lo cual contamos con un plan de gestión de alérgenos y en nuestras áreas de producción y bodega no hay productos con gluten. Esto aplica para todos nuestros productos.

### Uso responsable de colorantes ASTEK

Es fundamental reconocer la importancia de utilizar colorantes de manera responsable y moderada en nuestra dieta diaria.

### Sensibilidad alimentaria

Algunas personas pueden ser sensibles o alérgicas a ciertos ingredientes. Es importante tomar nota si usted tiene algún tipo de alergia o condición alimenticia especial. Para tomar decisiones informadas sobre lo que consumimos, les invitamos a leer las etiquetas de alimentos en detalle.

## Links de interés

En nuestras redes podrás estar encontrar todo tipo de consejos, ideas, promociones:



<https://www.facebook.com/ASTEKCR>



<https://www.instagram.com/astekcr/>



<https://www.linkedin.com/company/astekcr/>



<https://www.youtube.com/@AstekCR>

## Recetas y ejemplos prácticos

¡Únete a nosotros y descubre emocionantes formas de cocinar con saborizantes para transformar tus productos en experiencias únicas!

En nuestra sección de RECETAS en la página web



<https://astek.cr/catalogo/recetas/>

, podrán bajar

recetas deliciosas para el deleite de todos. Y en nuestras redes sociales estamos constantemente compartiendo recetas, consejos y maravillosas ideas, para tu uso personal o para tu negocio.

## ¡Nos vemos pronto!

Queremos agradecerles por tomar el tiempo de ver nuestro video y leer este material de apoyo. ¡No duden en dejarnos sus comentarios, preguntas o sugerencias en nuestras redes sociales o en la sección de Contacto de la página web.

Estamos ansiosos por escuchar sus opiniones y continuar mejorando para brindarles contenido que les inspire.



<https://astek.cr/contacto/>







## ASKOM PUNTO DE VENTA AL PÚBLICO

📞 Whatsapp: +(506) 7040-4608

☎ Tel: 2223-1014

✉ Email: askom@astek.cr

📍 Dirección: 200 m sur y 25 m este de la Bomba  
González Lahmann, Barrio Luján, San José, CR



# Astek

AROMAS Y SABORES



## VENTAS / SERVICIO AL CLIENTE

📞 Whatsapp: +(506) 8634-6262

📞 Whatsapp: +(506) 7021-4319

☎ Tel: 2293-6102

✉ Email: servicioalcliente@astek.cr  
Televentas: televentas2@astek.cr

📍 Dirección: Del Real Cariari 400 mts  
al norte, calle paralela a la pista,  
calle la Rusia, Asunción, Heredia, CR