

Annatto

Annatto ist die von der internationalen Lebensmittel- und Getränkeindustrie bevorzugte natürliche Farbe bei Orangetönen, die von hellem, gelblichem Orange bis zu sattem Tieforange reichen.

Herkunft und Einkauf von Annatto

Bei den Farbpigmenten von Annatto handelt es sich um Bixin und Norbixin (Kennzeichnung E160b in Europa). Sie werden aus den hellkarminroten Samen eines tropischen Strauchs (*Bixa orellana* L.) gewonnen, der in Süd- und Mittelamerika, Indien und Afrika wächst. Annatto wird schon seit langem als Gewürz und Farbstoff für schmackhafte Gerichte geschätzt. Ein Großteil der Weltproduktion von Annatto stammt aus der Sammlung der Samen von wild oder auf Familienplantagen wachsenden Pflanzen.

Verwendung von Annatto

Die zahlreichen verschiedenen natürlichen Farblösungen auf Basis von Annatto erlauben es technisch, nahezu jedes Lebensmittel gelb oder rötlich zu färben. Annatto wird jedoch hauptsächlich für die Färbung von Milchprodukten wie Käse, Butter und Brotaufstrichen verwendet.

Geschichte von Annatto

Seit Jahrhunderten ist Annatto eine traditionelle Zutat bei der Zubereitung von Lebensmitteln und für kosmetische Zwecke. Die Azteken mischten Annatto mit Kakao, um der Schokolade einen besonderen Geschmack und eine ansprechendere Farbe zu verleihen. Annatto wurde auch bei ihren religiösen Ritualen verwendet, beispielsweise um männliche Krieger zu bemalen. Im 17. Jahrhundert brachten europäische Kaufleute den Samen nach Europa, wo er als erster pflanzlicher Farbstoff in großen Mengen genutzt wurde. Seitdem findet Annatto Verwendung als Lebensmittelfarbstoff.