



Colorante Vegetal Rosado

Presentación 15 ml

1. Definición

El colorante vegetal rosado es un pigmento natural obtenido de frutas, flores o raíces que producen tonalidades rosadas, como remolacha, fresa, frambuesa, rosas o repollo morado (ajustado en pH). Se utiliza en educación, alimentos y demostraciones científicas por ser no tóxico, biodegradable y seguro.

2. Composición química

- Pigmentos naturales principales:
 - Antocianinas (frutas y flores)
 - Betalaínas (remolacha)
- Solvente: agua (en presentaciones líquidas)
- Puede contener antioxidantes naturales como estabilizantes

Nota: El tono rosado suele obtenerse ajustando la concentración del pigmento o el pH de la solución.

3. Propiedades físicas

Propiedad	Valor aproximado
Estado	Líquido o polvo
Color	Rosado claro a rosado intenso
Olor	Ligero, vegetal
Sabor	Neutro o ligeramente vegetal
Solubilidad	Soluble en agua; insoluble en aceites
Estabilidad	Sensible a luz, calor y pH
pH óptimo	3–6 para mantener el color rosado

4. Propiedades químicas

- Alta dependencia del pH:
 - Muy ácido → rojo
 - Ácido suave → rosado
 - Neutro → lila / violeta
 - Alcalino → azul verdoso
- Pigmentos oxidables, pueden perder color con la exposición prolongada al aire o luz.

- No presenta reacciones peligrosas; apto para prácticas educativas.

5. Usos educativos y de laboratorio

1. Química
 - Indicador natural de pH.
 - Experimentos de soluciones, dilución y cambios de color.
2. Biología
 - Tinción simple de tejidos vegetales.
3. Física / Tecnología
 - Observación de difusión y mezcla de líquidos.
4. Arte y educación visual
 - Demostración de colores naturales y teoría del color.

6. Manejo seguro

- No tóxico ni irritante, aunque puede manchar piel y ropa.
- Conservar en envases cerrados, protegidos de la luz y el calor.
- Evitar mezclar con sustancias muy alcalinas si se desea conservar el tono rosado.