



Colorante Vegetal Rojo

Presentación 30 ml

El colorante vegetal rojo es un pigmento natural obtenido de frutos, flores, raíces o insectos de origen natural, como remolacha, fresa, frambuesa, hibisco o cochinilla, utilizado para proporcionar color rojo en alimentos, prácticas educativas y experimentos científicos. Es biodegradable, no tóxico y seguro para uso escolar y de laboratorio.

2. Composición química

- Pigmentos naturales principales:
 - Antocianinas (frutas y flores)
 - Betalaínas (remolacha)
 - Ácido carmínico (cochinilla, origen natural)
- Solvente: agua (en colorantes líquidos)
- Puede incluir antioxidantes naturales como estabilizantes

Nota: La composición exacta depende de la fuente vegetal o natural y del método de extracción.

3. Propiedades físicas

Propiedad	Valor aproximado
Estado	Líquido o polvo
Color	Rojo claro a rojo 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	3–5 para conservar el color rojo

4. Propiedades químicas

- Alta dependencia del pH:
 - Muy ácido → rojo intenso
 - Neutro → púrpura
 - Alcalino → azul verdoso
- Pigmentos oxidables, pueden perder intensidad por exposición a aire, luz o calor.
- No presenta reacciones peligrosas; apto para prácticas educativas básicas.

5. Usos educativos y de laboratorio

1. Química
 - o Indicador natural de pH.
 - o Experimentos de dilución, mezclas y reacciones ácido-base.
2. Biología
 - o Tinción simple de tejidos vegetales.
3. Física / Tecnología
 - o Observación de difusión y solubilidad.
4. Arte y educación visual
 - o Demostración de colorantes naturales y teoría del color.

6. Manejo seguro

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