المضافات الغذائية

# الصبغة ألفا، بيتا، جاما كاروتين (E160a)

**تاريخ النشر في جريدة أخبار الخليج:29 سبتمبر 2015**

**بقلم الدكتور زكريا خنجي**

**الكاروتينات هي أصباغ عضوية برتقالية اللون أو صفراء وربما تميل إلى اللون الأحمر في بعض النباتات، وهي صبغة نباتية موجودة عادة في جميع النباتات الكبيرة، ولكنها أيضًا توجد في بعض النباتات الأخرى مثل الجزر والخضراوات الورقية الخضراء والطماطم والمشمش والهندباء والبرتقال. إلا أنها توجد في الأنسجة الحيوانية فإن اللون البرتقالي والأصفر يصبح فيتامين (A).**

**ويمكن أن يتم تصنيع الكاروتينات بصورة تجارية في المختبر (وذلك باستخدام مواد طبيعة متطابقة)، وعلى الرغم من ذلك فإنه يتم استخراج بعض كاروتين التجارية من الجزر مع الهكسان، وعادة يتكون من بيتا كاروتين، مع تواجد بعض ألفا وغاما كاروتين.**

**وتعد الكاروتينات أصباغا غير قابلة للذوبان في الماء، ولكنها تذوب في الزيوت والدهون والهكسان، وعادة ما تكون مستقرة ولكن الصبغة يمكن أن تتلاشى عند تعرضها للضوء.**

**ولقد وجد أن الكاروتينات تحتوي على بعض الأصباغ والمواد الأخرى، مثل الزيوت والدهون والشمع المستخلص من مصدر المادة.**

**وعند الكشف على مرضى الأورام (السرطانات) وجد أن لديهم مستويات أقل من الطبيعي من صبغة بيتا كاروتين وفيتامين (A). ومع ذلك، لا يعرف حتى الآن ما إذا كانت هذه المستويات المنخفضة بسبب مرض السرطان أم لا.**