الأناتو، بيكسين (E160 b)

تاريخ النشر في جريدة أخبار الخليج: 13 أكتوبر 2015

بقلم الدكتور زكريا خنجي

تعد صبغة الأناتو (E160b) صبغة نباتية تستخلص من بذور شجرة الأناتو الاستوائية (Bixa orellana)، وهي شجيرة دائمة الخضرة، يتراوح ارتفاعها من 2 إلى 5 أمتار، أوراقها على شكل قلب ومبهرج، ورودها نوعًا ما وردية وفي بعض الأحيان تميل إلى أنّ تكون بيضاء.

تتحول تلك الأزهار إلى ثمرة تشبه ثمرة الكستناء الحلو، مع نتوءات على السطح، وتحتوى على ما بين 10 و50 بذرة مغطاة بطبقة رقيقة لينة، لزجة قليلاً ذات لب برتقالي. تلك البذور عادة ما تستخدم في التلوين ويمكن اعتبارها من التوابل، وخصوصًا في المطبخ الأمريكي اللاتيني.

والصبغة تميل إلى اللون الأصفر المحمر، وعادة ما تستخدم هذه الصبغة (E160b) في صبغ الأقمشة والمنتجات الغذائية مثل السمن والجبن.

وعادة لا يفضل استخدام هذه الصبغة (E160b) لأغذية الأطفال المفرطي الحركة ولا المصابين بأنواع معينة من الحساسية. ولكن ما زالت الدراسات جارية لمعرفة المزيد عن هذه الصبغة.