



Natural Food Colorants Obtained from Algae and Their Functional Properties

İşıl İlater¹, Saniye Akyl¹, Mehmet Koç², Figen Kaymak-Ertekin^{1*}

¹Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 35100 Bornova/İzmir, Türkiye

²Adnan Menderes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 09010 Aydın, Türkiye

*Corresponding author

ARTICLE INFO	ABSTRACT
<p>Erratum</p> <p>Received : 19/04/2017 Accepted : 13/11/2017 Published : 14/11/2017 Erratum : 22/06/2021</p> <p>Keywords: Algae Natural food colourant Functional properties Carotenoid Phycobiliprotein</p>	<p>Colour is one of the major features that fascinate the customers and makes the foods more allurements. Due to changes of customer demands and countries' legislations, usage of synthetic colorants is being decreased every day and food industry tends to use natural colorant. Algae have recently gained importance owing to a sustainable natural source of colorant. Algae can rapidly increase their biomass compared to plants thus they produce more pigments. This review covers the subjects about the functional properties and usage areas of natural colorants obtained from algae; phycocyanin, phycoerythrin, astaxanthin, canthaxanthin, β-carotene, lutein, fucoxanthin.</p>

Türk Tarım – Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi, 9(6): 1186-1187, 2021

Alglerden Elde Edilen ve Gıdalarda Doğal Renklendirici Olarak Kullanılan Pigmentler ve Fonksiyonel Özellikleri

MAKALE BİLGİSİ	ÖZ
<p>Düzeltilme</p> <p>Geliş : 19/04/2017 Kabul : 13/11/2017 Yayın : 14/11/2017 Düzeltilme : 22/06/2021</p> <p>Anahtar Kelimeler: Alg Doğal renk maddeleri Fonksiyonel özellikler Karatenoit Fikobiliprotein</p>	<p>Gıdalarda renk tüketicinin dikkatini çeken, albeniyi arttıran özelliklerin başında gelmektedir. Tüketicilerin taleplerindeki değişiklikler ve ülkelerin mevzuatları doğrultusunda, gıdaları renklendirmekte kullanılan sentetik renklendiricilerin kullanımı her geçen gün azalmakta ve gıda endüstrisi doğal renklendiricilere yönelmektedir. Algler son zamanlarda sürdürülebilir doğal renklendirici kaynağı olma özelliklerinden dolayı önem kazanmışlardır. Algler, bitkilere kıyasla biyokütlelerini hızlıca artırabilmekte ve böylelikle daha fazla pigment üretebilmektedir. Bu derleme çalışmasında alglerden elde edilen doğal renklendiricilerden; fikosiyanın, fikoeritrin, astaksantin, kantaksantin, β-karoten, lutein ve fukoksantin fonksiyonel özellikleri ve kullanım alanları hakkında bilgi verilmiştir.</p>

^a ilterisil@gmail.com
^c mehmetkoc@adu.edu.tr

^b <https://orcid.org/0000-0002-7501-8198>
^d <https://orcid.org/0000-0002-7295-7640>

^b saniye.akyil@gmail.com ^e <https://orcid.org/0000-0002-1743-7677>
^d figen.ertekin@ege.edu.tr ^f <https://orcid.org/0000-0001-5042-3659>

DOI Number of Original Article / Orjinal Makalenin DOI Numarası: <https://doi.org/10.24925/turjaf.v5i12.1508-1515.1281>



This work is licensed under Creative Commons Attribution 4.0 International License

Giriş

Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology dergisinde yayımlanan “**Alglerden Elde Edilen ve Gıdalarda Doğal Renklendirici Olarak Kullanılan Pigmentler ve Fonksiyonel Özellikleri**” başlıklı 2017 yılı 5(12): 1508-1515, 2017 (DOI: <https://doi.org/10.24925/turjaf.v5i12.1508-1515.1281>) sayılı yayınımız için TÜBİTAK Proje çıktıları için revizyon talep edilmiştir. Bu çalışmada TÜBİTAK-TOVAG 1001 projesi için teşekkür sehven unutulmuştur.

Teşekkür

Bu çalışma TÜBİTAK-TOVAG 115 O 578 no'lu proje kapsamında desteklenmiştir.