

# Colorant alimentaires amphiphiles

[fatimat.abdulwahab@etu.sorbonne-universite.fr](mailto:fatimat.abdulwahab@etu.sorbonne-universite.fr)

[Shola.Adeniyi@etu.sorbonne-universite.fr](mailto:Shola.Adeniyi@etu.sorbonne-universite.fr)

Il existe deux types de colorant alimentaire :

- les colorants hydrophiles qui se mélangent bien dans l'eau
- les colorants lipophiles qui se mélangent bien dans de l'huile

Dans la pâtisserie il existe des bases aqueuses telles que la crème chantilly mascarpone et il existe des bases huileuses telle que la crème au beurre. Il faut donc acheter les deux types de colorants (hydrosoluble et liposoluble) pour colorer ces différentes bases.

Notre objectif est de faire des colorants amphiphiles qui se mélangeront autant dans les bases aqueuses que dans les bases huileuses.

**03/02:** Nous avons répertorié le matériel mis à notre disposition par le Fablab et nous avons pu réaliser des essais.

**05/02:** Nous avons continué nos essais et nous allons à présent approfondir nos recherches sur la réglementation dans l'alimentaire.

---

Revision #6

Created 3 February 2025 14:38:00 by Zouhir Fatima-Zohra

Updated 6 February 2025 13:36:35 by Abdulwahab Fatimat