Acest studiu urmareste influenta pe care o are adaugarea unor coloranti naturali obtinuti din coji de ceapa rosie, galbena si bicarbonat de sodiu asupra calitatii pateului functional.

Pateurile mixte (obtinute din carne de pui si porc) au fost analizate din punct de vedere organoleptic si fizico-chimic in prima zi de obtinere, precum si la 3 si la 5 zile de la deschidere.

In urma analizelor, s-a constatat ca adaosul de colorant natural a ajutat la imbunatatirea culorii pateului , dar si la cresterea activitatii antioxidante.

Asadar adaosul de colorant natural in compozitia pateului s-a dovedit a fi o alternativa buna de a pastra alimentul in conditii optime de consum un timp mai indelungat.