La bétanine

Publié le 04.12.23 | Par Claire Vilain

Le site Compound Interest propose en ce mois de décembre 2023 de découvrir quelques mets culinaires de fêtes de différents pays. Aujourd'hui, il s'intéresse à une spécialité russe utilisant de la betterave, qui contient de la bétanine.

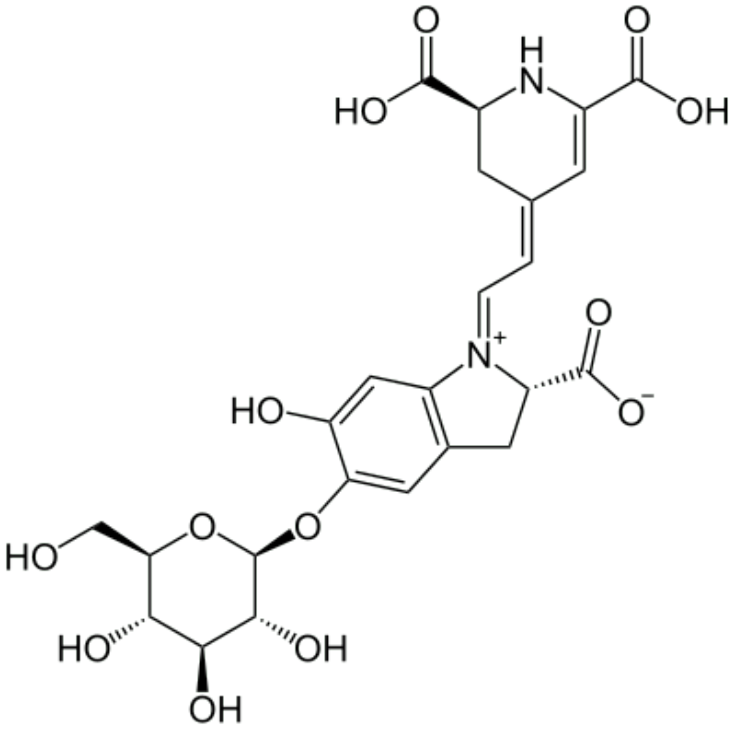
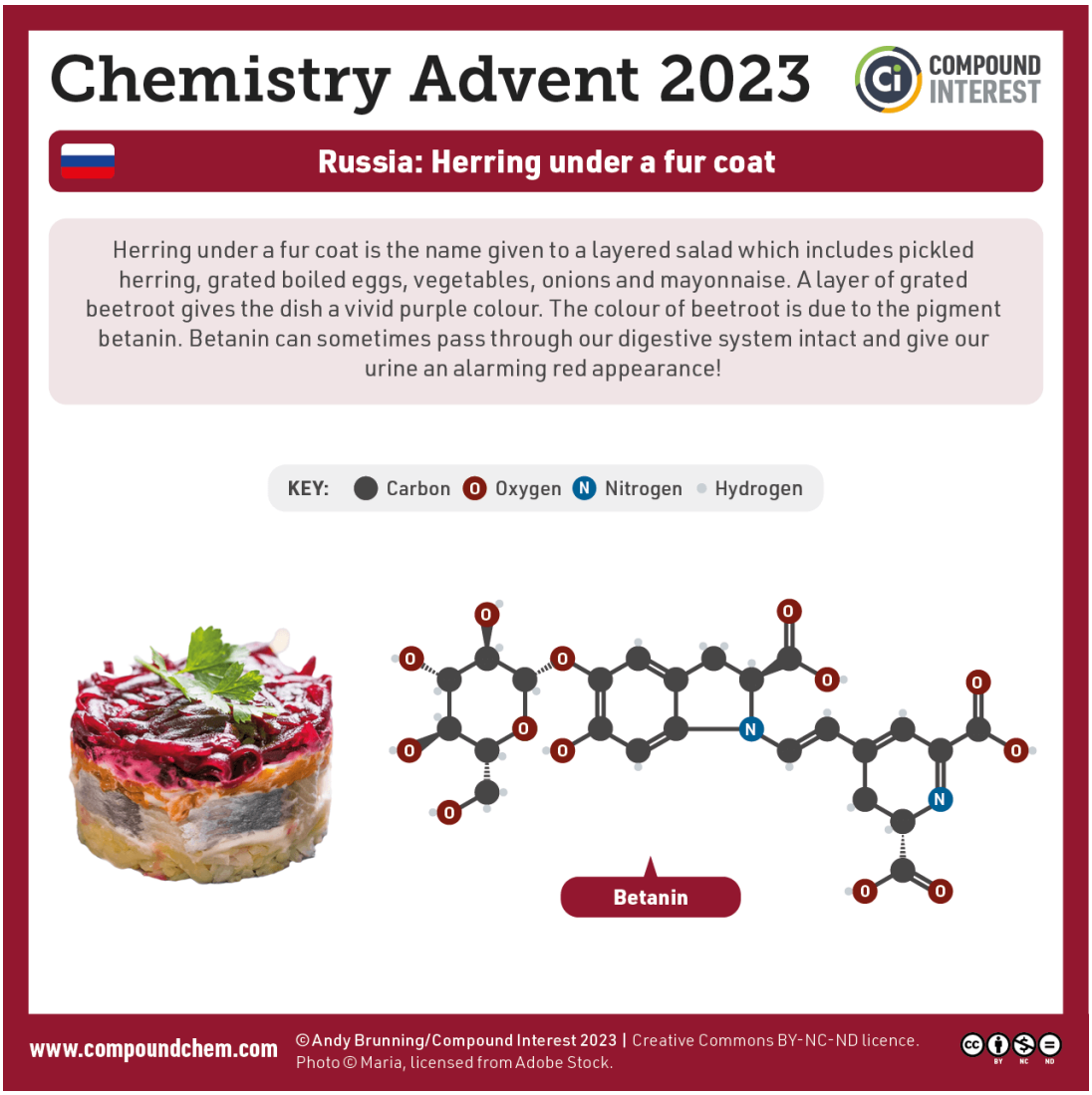


Figure 1 - Structure de la bétanine, colorant issu de la betterave

Licence : CC0 – Source : Wikipedia

Le *hareng en fourrure* est une salade composée russe contenant du hareng, des œufs, des légumes, des oignons, de la mayonnaise et un chapeau constitué de betterave, lui donnant une jolie couleur violette.

La bétanine est la molécule responsable de cette couleur. La digestion la laisse parfois intacte, ce qui peut donner une couleur rouge-violette à l'urine. Pas d'inquiétude!



Auteur(s)/Autrice(s) : Andy Brunning / Compound Interest 2023 – Licence : CC-BY-NC-ND – Source : Compound Interest

CRÉDITS

AUTEUR(S)/AUTRICE(S) ET MISE EN LIGNE

Claire Vilain

Responsable éditoriale de CultureSciences-Chimie