

# 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.

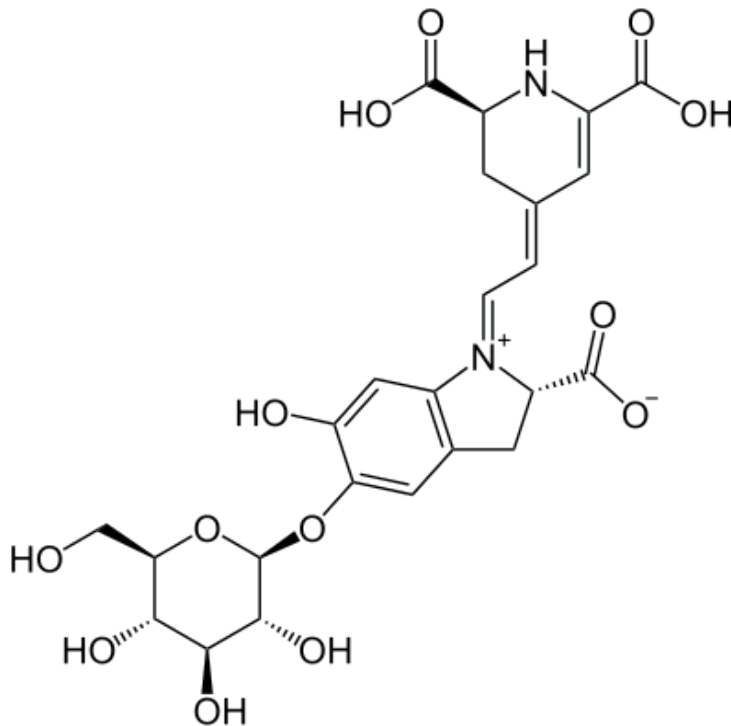


Figure 1 - Structure de la bétanine, colorant issu de la betterave

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!

## Chemistry Advent 2023

COMPUND INTEREST

**Russia: Herring under a fur coat**

Herring under a fur coat is the name given to a layered salad which includes pickled herring, grated boiled eggs, vegetables, onions and mayonnaise. A layer of grated beetroot gives the dish a vivid purple colour. The colour of beetroot is due to the pigment betanin. Betanin can sometimes pass through our digestive system intact and give our urine an alarming red appearance!

KEY: ● Carbon ○ Oxygen ◻ Nitrogen ◻ Hydrogen



**Betanin**

www.compoundchem.com ©Andy Brunning/Compound Interest 2023 | Creative Commons BY-NC-ND licence. Photo © Maria, licensed from Adobe Stock.

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