

# **POLYPHENOLS ET CAROTENOÏDES : COLORANTS MAIS AUSSI ANTIOXYDANTS**

**Eloi Palé**

Professeur Titulaire

Laboratoire de Chimie Organique et de Physique Appliquées, Département de Chimie, UFR-SEA, Université Ouaga 1 Pr Joseph KI-ZERBO, 03 BP 7021 Ouagadougou 03, Burkina Faso

---

**Résumé.** Les polyphénols et les caroténoïdes constituent aujourd'hui une attraction aussi bien pour le monde scientifique que pour le milieu industriel. Jadis utilisés comme colorants alimentaires (E163), ils sont de plus en plus utilisés pour leurs propriétés biologiques.

Nous nous proposons de faire un état des lieux de nos travaux majeurs sur ces composés.

En effet, certains colorants alimentaires pourtant codifiés tels que les colorants anthocyaniques sont de plus en plus utilisés comme compléments alimentaires, leurs effets bénéfiques sur la santé humaine étant de mieux en mieux maîtrisés. Aussi, nous explorerons quelques méthodes rapides permettant de les trouver et les connaître, et quelques sources possibles de ces composés dans le règne végétal.

Ainsi, aujourd'hui, ces composés sont destinés non seulement à rendre les formulations alimentaires très attractives (faire beau), mais aussi à aider à prévenir certaines maladies et à servir d'indicateur de qualité.

---

**Mots clés : Polyphénols, caroténoïdes, Colorants Alimentaire, Sources, Propriétés Biologiques, Qualité.**