Os pigmentos naturais estão presentes nos vegetais, nas flores, nas frutas e nos insetos, e podem ser extraídos com técnicas específicas para serem utilizados como corantes naturais. A maioria deles trazem benefícios à saúde principalmente por sua ação antioxidante. Os corantes são uma classe de aditivos alimentares utilizados pelas indústrias com a finalidade de conferirem ou intensificarem as cores dos alimentos produzidos, entretanto, não podem cobrir falhas ou levar o consumidor ao erro ou confusão. Para garantir a padronização das cores de um alimento industrializado e aumentar a diversidade das cores, os corantes artificiais ganham espaço no mercado produtivo, e do ponto de vista nutricional não são recomendados, pois não apresentam nenhuma ação funcional benéfica ao organismo humano. A ANVISA é o órgão brasileiro que regulamenta o uso dos aditivos alimentares, considerando os estudos toxicológicos como um dos fatores analisados para permissão ou proibição dos mesmos. Pesquisas mostram que os corantes artificiais, podem estar envolvidos no desencadeamento de hipersensibilidade e de hiperatividade, entretanto são doenças de causas multifatoriais e que dependem da individualidade de cada organismo.