

OBTENDO TONS BRILHANTES COM A TECNOLOGIA CAPCOLORS®

Sem dúvidas, a conversão de corantes artificiais para corantes naturais acaba de ganhar um novo impulso na Europa, isso porque, desde julho deste ano, foi implantada uma nova legislação de rotulagem em todos os produtos que contenham os seis corantes artificiais do estudo de Southampton - tartrazina, amarelo quinolina, amarelo crepúsculo, carmoisina, vermelho ponceau 4R e vermelho allura ou vermelho 40. Desde essa data, esses produtos devem ser comercializados com um

aviso no rótulo que indique 'pode ter um efeito adverso nas atividades e atenção das crianças'. Confeitos, que são alvo do público infantil, agora terão que ser definitivamente convertidos.

Mas vale ressaltar que essa onda de conversão não está presente apenas na Europa. Um crescente número de consumidores na América do Sul, Ásia, Oriente Médio e África, onde os corantes artificiais ainda detêm uma posição bastante forte, está crescendo a demanda por alimentos coloridos naturalmente, especialmente nos confeitos. Isto tem impulsionado os produtores de confeitos a reformularem os seus produtos com corantes naturais.

Para muitos, conseguir tonalidades suficientemente brilhantes e estabilidade da cor com recursos naturais pode ser tecnicamente desafiador. A seleção de matérias-primas, suas composições e a estabilidade natural

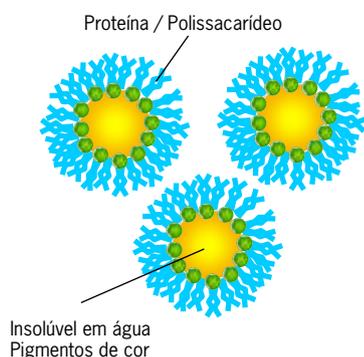


dos seus compostos afetam o sucesso do uso dos corantes naturais.

Por esses motivos, a linha de corantes naturais CapColors® da Chr. Hansen oferece aos fabricantes de confeitos uma cor brilhante e estabilidade superior nesses produtos, com um importante diferencial - tudo natural.

O QUE SÃO CAPCOLORS®?

CapColors® são pigmentos coloridos encapsulados, vindos de fontes naturais, insolúveis em água, cobertos por uma camada de moléculas de polissacarídeo ou proteínas.



Por serem encapsulados, asseguram a resistência à luz, acidificação e oxidação dos corantes naturais, tornando-os perfeitos para aplicações quando o brilho da cor é essencial. Seu aumento de intensidade e brilho garante que a padronização dos corantes naturais resista ao processo de produção dos alimentos.

VANTAGENS DO CAPCOLORS® EM APLICAÇÕES DE CONFEITOS

Desenvolvidos principalmente para aplicações em confeitos, CapColors® proporcionam diversos benefícios, especialmente aos produtos extrusados e drageados. Um bom exemplo é o uso da cúrcuma em produtos drageados. Por ser um corante natural solúvel em óleo, geralmente são adicionados altos volumes de emulsificantes em sua formulação com o objetivo de torná-lo um corante solúvel em água, porém esses emulsificantes

não proporcionam bons resultados no revestimento do produto final.

Já com a tecnologia CapColors®, é possível usar cúrcuma em produtos drageados sem fazer uso dos emulsificantes. O CapColors® Yellow 100 WSS, por exemplo, é a base de cúrcuma e oferece excelentes resultados de revestimento, além de baixo custo no uso, se comparado a outros pigmentos naturais amarelos, como os carotenóides.



AUMENTO DA ESTABILIDADE À LUZ

A cúrcuma convencional geralmente possui pouca estabilidade à luz. No passado, essa característica impedia que esse pigmento fosse utilizado em aplicações com embalagens transparentes ou translúcidas, expostas a luz. Com a tecnologia CapColors®, a estabilidade à luz da cúrcuma foi intensamente melhorada.

ALTO PODER TINTORIAL



A tecnologia CapColors® oferece alto poder tintorial aos produtos e proporciona diversas vantagens, especialmente aos produtos extrusados e drageados. Com a 2ª geração da linha CapColors®, onde é

possível obter uma concentração do pigmento ainda maior, os produtos extrusados são beneficiados no processo de aplicação e o drageamento torna-se mais fácil e apresenta ótimos resultados.

FÁCIL DISPERSÃO

Alguns corantes naturais em pó são difíceis de dispersar em água, causando sedimentação. Esse efeito é indesejável pelos produtores, uma vez que irá proporcionar coloração desigual no produto final. Por isso, muitas vezes, utiliza-se um volume maior de água para dispersar os corantes em pó, o que contribui para um volume muito alto para o processo de produção de confeitos. Em outro caso ainda, existem alguns corantes naturais na forma líquida que podem sedimentar.

Com o uso de CapColors®, esse problema é facilmente resolvido, uma vez que o corante é dispersado em xarope de açúcar, sem qualquer adição de água e não sedimentará, pois os pigmentos estão em suspensão.

TONS VIVOS E BRILHANTES

No ponto de vista técnico, estabilidade, facilidade no uso, tons vivos e brilhantes são importantes dentro das aplicações em confeitos e, todas essas demandas são atendidas pelo CapColors®.

A tecnologia CapColors® torna possível obter tons brilhantes em aplicações de confeitos!

* Klaus Koehler é químico de Pesquisa, Desenvolvimento de Produto, Divisão Corantes da Chr. Hansen.

* Ji Hoong Tóo é gerente de Desenvolvimento de Negócios - Confeitos & Sorvetes, Divisão Corantes da Chr. Hansen.



Improving food & health

Chr. Hansen Indústria e Comércio Ltda.

www.chr-hansen.com.br