

A NOVA TENDÊNCIA NO MERCADO DE CORANTES

As indústrias alimentícias buscam constantemente inovações e novas tecnologias para serem aplicadas em seus produtos e assim ter-se um produto final com melhor estabilidade, sabor, textura e aparência. Levando-se em consideração a aparência, sabe-se que uma impressão duradoura da cor é feita dentro de 90 segundos e é responsável

por 60% da aceitação ou rejeição de um produto. Dessa maneira, é tão importante que um produto tenha coloração adequada e seja agradável aos olhos do consumidor; já que a impressão visual é a grande responsável pela primeira escolha de um alimento.

Assim, como na maioria dos processos industriais pelos quais um produto alimentício é exposto, sua cor original é perdida ou tem-se sua tonalidade diminuída ou alterada, o produto alimentício, na maioria dos casos, é colorido artificialmente ou naturalmente.

Os corantes sintéticos são vastamente aplicados em todos os segmentos de alimentos, comportando-se muito bem com relação às mudanças de temperaturas, contato com luz e oxigênio. Possibilita uma cor intensa e vibrante no produto final.

Porém, é sabido que nos últimos tempos, o mercado brasileiro vem se interessando por alimentos mais saudáveis, que tenham em sua formulação mais produtos naturais, que tenham a menor quantidade possível de preservativos e que contribuam para a melhor saúde do ser humano.

Com essas características, é apresentado o corante natural. É considerado natural, o pigmento ou corante inócuo extraído de substância vegetal, animal ou mineral (inorgânico). Em sua aplicação, deve-se levar em conta a questão da estabilidade do mesmo, que difere do corante artificial. Para cada caso deve-se estudar qual corante é mais adequado, levando em consideração pH do meio, contato com a luz, oxigênio e altas temperaturas. A seguir são apresentadas algumas informações

básicas dos corantes naturais mais utilizados em indústrias alimentícias.

BETERRABA

Extraída de diferentes variedades de beterrada, seu pigmento principal é a betalaína. É apropriada para colorir alimentos com pH entre 3,9 e 6,5, tem sua estabilidade diminuída na presença de luz, oxigênio e altas temperaturas. Com tonalidade vermelho brilhante, é largamente aplicada em bebidas, produtos lácteos, balas, confeitos, cereais, etc.

ANTOCIANINA

Hoje em dia, as fontes de extração comercialmente usadas provêm de *black carrots*, batata doce roxa e uvas. São apropriadas para uso em sistemas com baixo pH, quanto mais baixo for, mais intensa e estável é sua cor. Ao contrário, quanto mais alto pH, torna-se azul e instável. Apresenta boa estabilidade ao calor e à luz. Suas tonalidades variam de vermelho amarelado a magenta, dependendo do pH do meio, e podem ser aplicadas em bebidas prontas para consumo, refresco em pó, balas, confeitos, etc.



BETACAROTENO

Sua fonte de obtenção mais comum são as algas (*Dunaliella salina*) e fungos (*Blakeslea trispora*). Também pode ser obtido sinteticamente e denominado como idêntico ao natural. É estável ao calor, luz e pH, porém sensível à oxidação. Sua tonalidade varia do amarelo alaranjado ao pêssego avermelhado, dependendo do nível de uso. Pode ser utilizado em bebidas, produtos lácteos, panificação e alimentos processados, como sopas, manteigas, margarinas, etc.

PÁPRICA

Pigmento encontrado na pimenta vermelha, além da cor, pode proporcionar sabor ao alimento. Por ser um carotenóide, como o betacaroteno, comporta-se da mesma maneira que ele com relação ao pH, temperatura, luz e oxigênio. Sua cor laranja avermelhado proporciona aplicações em bebidas, panificação, produtos lácteos e alimentos processados.

URUCUM

Corante obtido da semente de urucum, é comercializado em duas formas: o extrato lipossolúvel, que contém *cis* e *trans*-bixina, e o extrato hidrossolúvel, cujo pigmento é a norbixina. De tonalidade amarelo-alaranjada, é susceptível à luz, oxigênio e temperatura. O urucum é indicado para aplicações em manteiga, margarina e queijos processados.

CÚRCUMA

Curcumina é o nome dado ao pigmento extraído da *Curcuma longa*. Sua coloração é amarelo brilhante em pH menor que 7 e torna-se laranja avermelhado em pH acima de 7. A curcumina tem baixa estabilidade à luz, porém excelente comportamento em altas temperaturas. É usualmente aplicado em cereais, produtos de panificação, chicletes, etc.

CARMIM

O corante carmim é extraído de insetos secos de fêmeas chamado cochonilha. Pode ser comercializado em três formas distintas: extrato de cochonilla, carmim laca ou carmim corante. Suas cores variam de laranja a vermelho ou *pink* a vermelho, de-



pendendo do pH do meio. Todos são bastante estáveis ao calor, à luz e à presença de ácido ascórbico. Podem ser aplicados em produtos lácteos, confeitos, bebidas, etc.

CLOROFILA

Extraído de fontes variadas em vegetais folhosos e algumas frutas. Tem baixa estabilidade ao calor e luz e é instável em pH menor que 4. Pode ser aplicado em bebidas, biscoitos, cereais, balas e confeitos, etc.

DIÓXIDO DE TITÂNIO

O dióxido de titânio é obtido a partir da purificação do minério óxido de titânio. É altamente estável ao calor, luz e oxigênio. Sua coloração branca tem aplicações indicadas para bebidas, confeitos, produtos lácteos, etc.

Observação importante: Em todas as aplicações de corantes, seja sintético ou natural, deve-se consultar a legislação vigente do país. Para cada segmento de produto, como gelados comestíveis, panificação, biscoitos, molhos e condimentos, cereais, carnes, confeitos, queijos, alimentos processados, etc., aplica-se uma legislação diferente, bem como seus limites de uso. As orientações de aplicações acima devem ter sua permissão consultadas em legislação.

MICROFINE

Microfine Natural Colors é uma inovação da Sensient Technologies, onde aplicou-se uma tecnologia inovadora para ter-se corantes naturais com comportamento excelente em



produtos secos. Este novo produto tem as características de um corante sintético, possibilitando, por exemplo, que um produto em pó seja colorido. Ainda tem-se a vantagem de ter o seu custo diminuído, quando comparado ao corante líquido, já que o custo para transporte e armazenagem são menores, além também de ser reduzido o risco de contaminações microbiológicas.

Recomenda-se aplicação onde colorir um produto no estado seco é crítico: *mix* para sopas, *mix* para bolos, coberturas, refresco em pó, *snacks* salgados etc. Atualmente estão disponíveis nas cores: vermelho, amarelo, laranja, roxo, azul e verde.

SOBRE A SENSIENT

A Sensient Technologies Brasil faz parte da Sensient Technologies Corporation, líder mundial na fabricação e comercialização de corantes, aromas e fragrâncias, com sede em Milwaukee, Wisconsin, EUA. A Sensient, fundada em 1882, opera a partir de 75 locais em 35 países. Emprega tecnologias avançadas nas instalações

ao redor do mundo para desenvolver alimentos especiais e sistemas de bebidas, sistemas de cosméticos e farmacêutico, tintas para impressora, tintas especiais e corantes e outras especialidades.

Com início de suas atividades no Brasil em 2003, atualmente está situada em Santana de Parnaíba, SP, com expansão programada para outubro de 2011, onde terá sua nova planta na cidade de Jundiaí, SP, muito mais moderna, com produção local e CTA - Centro Tecnológico de Aplicação.

Seus serviços incluem vendas e suporte técnico, com pessoal altamente especializado em pesquisa, desenvolvimento e aplicação relacionados a corantes e aromas. Com estoque local, consegue agilidade no atendimento e flexibilidade no processo de fabricação.



Sensient Technologies Brasil

www.sensient.com.br