

**II Seminário de Corantes Naturais para Alimentos
I Simpósio Internacional de Urucum**

**AVALIAÇÃO DO TEOR DE BIXINA DURANTE A MATURAÇÃO
DOS FRUTOS DE URUCUM**

**Ismênia Salignac S. GUIMARÃES
Lúcia Maria Jaeger FERREIRA
Viktor Christian WILBERG**

II Seminário de Corantes Naturais para Alimentos
I Simpósio Internacional da Urucum

**AValiação DO TEOR DE BIXINA DURANTE A MATURAÇÃO
DOS FRUTOS DE URUCUM**

Ismênia Salignac S. GUIMARÃES
Lúcia Maria Jaeger FERREIRA
Viktor Christian WILBERG
EMBRAPA – CTAA

A cultura do urucum (*Bixa orellana* L.) vem se expandindo rapidamente nos últimos cinco anos, em todo o território nacional, em virtude de ser relativamente fácil, além do grande interesse na comercialização das sementes que produzem o corante natural bixina, bastante utilizado nas indústrias de alimentos, medicamentos e de cosméticos.

Existem, basicamente, quatro variedades de urucum cultivadas no Brasil e que possuem cascas de coloração vermelha, verde, branca (amarela clara) e púrpura, com frutos em formatos que variam do oval ou alongado, bicudo e achatado, com presença ou ausência de pilosidade, contendo entre 50 a 70 sementes em frutos bicarpelares e 100 a 110 nos tricarpelares.

Em geral, os cultivos de urucum apresentam grande variabilidade genética, causada pela polinização cruzada entre os diversos tipos e que dão origem a uma infinidade de subvariedades com características próprias, completamente diferentes das sementes que foram utilizadas nos plantios. Como consequência, há uma produção de frutos não uniforme e a colheita necessita de um tempo relativamente longo, chegando, em alguns casos, até três meses durante a safrinha e até cinco meses por ocasião da safra normal. Tal fato dificulta a colheita, que é a operação mais importante no cultivo do urucum, havendo necessidade, em determinadas culturas, de até cinco colheitas em uma safra. Seria conveniente que houvesse apenas uma colheita durante um tempo relativamente curto, de modo a diminuir os custos durante essa operação.

Para evitar perdas de sementes que amadurecem precocemente, perdas daquelas que ainda não contêm corante em quantidade suficiente e para reduzir o tempo de colheita, resolveu-se realizar um estudo sobre a avaliação do teor de bixina em sementes de urucum, durante a fase de maturação dos frutos. Para isso, escolheu-se um plantio localizado no Estado do Rio de Janeiro e foram selecionadas algumas plantas de coloração verde e vermelha, com frutos pequenos, médios e grandes. Os frutos foram colhidos em intervalos de oito dias entre cada coleta, secados em estufa de aeração à temperatura de 40°C durante 48 horas. As sementes foram retiradas das cápsulas e determinados os teores de umidade e de bixina. Os resultados são apresentados no Quadro 1.

QUADRO 1. Variação do teor de bixina durante a maturação dos frutos de urucum.

Amostras	Teor de bixina (%) (base seca)							
	1ª	2ª	3ª	Coletas		6ª	7ª	8ª
				4ª	5ª			
1	3,46	4,38	4,83	5,48	5,08	4,80	3,72	3,38
2	4,85	5,74	5,93	5,10	4,37	4,06	3,01	2,23
3	4,94	5,59	5,36	4,58	4,23	3,24	2,90	2,78
4	—	5,22	5,22	4,82	4,19	3,94	3,46	2,96
5	5,64	6,21	6,34	6,58	5,30	4,59	4,16	3,44
6	—	5,64	5,69	4,49	4,22	3,00	3,04	2,21

II Seminário de Corantes Naturais para Alimentos
I Simpósio Internacional de Urucum

Observa-se que, em geral, o teor de bixina cresce até a terceira ou quarta colheita e, em seguida, há uma diminuição de corante, independente da coloração e do tamanho dos frutos.

Embora o número de amostras seja reduzida, para haver uma conclusão definitiva, pode-se considerar nesse plantio que a colheita deveria ser realizada de uma só vez, entre a sexta e a sétima semana após o início da floração, período no qual o teor de bixina é mais elevado.

www.ourucum.com.br