

AÇAFRÃO – (*Curcuma longa* L.) – CORANTE NATURAL PARA ALIMENTOS

OLIVEIRA, S.P.¹
SANTOS, A.B.²

O corante natural em pó *Curcuma longa* L., obtido de rizomas originários da cidade de Formosa, GO, foi submetido às análises: propriedades e caracterização química.

Após tais análises, o corante foi utilizado na elaboração de maionese e macarrão.

Na maionese foram feitos os testes de qualidade através das características sensoriais (cor, sabor e aparência), consistência, estabilidade e aceitabilidade; foram avaliados pela Escala Hedônica de Nove Pontos, apresentando um valor médio de 7,2.

Para o macarrão, os testes foram: odor, resistência à quebra, aspecto, resistência ao colamento e defeitos.

As amostras não apresentaram odor; o aspecto foi bom e a resistência à quebra foi normal.

Os defeitos apresentados foram provenientes do processamento e somente uma amostra apresentou um valor acima do normal para a resistência ao colamento.

1 - Mestre em Ciências de Alimentos.

2 - Graduada em Engenharia de Alimentos.