

Seminário: Corantes Naturais para Alimentos

Aplicação de Corantes Naturais em Alimentos

André Fernando Alves DE OLIVEIRA

www.ourucum.com.br

Seminário: Corantes Naturais para Alimentos

Aplicação de Corantes Naturais em Alimentos

André Fernando Alves de OLIVEIRA*

Introdução

É inegável a tendência atual, em nível mundial, quanto a utilização de produtos elaborados com ingredientes naturais, em substituição aos sintéticos, uma vez que existe a crença da população em geral, ajudada pela divulgação dos meios de comunicação, de que o composto natural é inócuo e o artificial é tóxico.

Em nossa apresentação não abordamos a toxicidade dos compostos naturais versus artificiais, uma vez que não é este o nosso objetivo, mas sim comentar a tendência da utilização dos corantes naturais, verificar os requisitos para que sejam utilizados, os seus empregos e também suas limitações.

O mercado de corantes naturais

Não seria possível a substituição dos corantes artificiais pelos naturais, pura e simplesmente, uma vez que não existe produção suficiente para atender a demanda do mercado. A substituição depende do aumento da produção, da superação de algumas barreiras tecnológicas quanto ao emprego, gama de cores existentes, poder tintorial e custo.

Acreditamos que o primeiro passo, seria a substituição dos artificiais pelos naturais, onde estes últimos apresentem desempenho satisfatório e abastecimento garantido.

Uma segunda etapa seria o desenvolvimento de novos corantes, novas utilizações e aumento da produção, reunião de produtores, processadores e utilizadores de corantes naturais, num organismo que fixasse metas de substituição dos corantes artificiais.

Para que tais fatos ocorram é fundamental a fixação de parâmetros de qualidade, ajustados entre produtor e utilizador. Para a verificação destes parâmetros é necessário, senão imprescindível, que se utilizem os mesmos critérios de avaliação, assim sendo, falamos de metodologia normalizada, testada e reconhecida como confiável, em nível nacional e internacional.

A especificação do corante natural

A especificação deve conter as características do corante, elementos para avaliação de sua identidade e qualidade, bem como indicar a metodologia a ser usada para a verificação dos parâmetros nela indicados.

Graças aos esforços pioneiros do Instituto Adolfo Lutz, e do trabalho das doutoras Walkyria H. Lara e Mickiko Y. Takahashi, temos uma obra que serve como referência ao mercado de corantes naturais: "Monografias de Corantes Naturais para Fins Alimentícios - padrões de identidade e qualidade - 2ª Edição de 1987". Este trabalho foi desenvolvido pelo Grupo de Estudos de Corantes Naturais, que contava com participantes de todos os setores interessados no assunto, tendo como principal intuito a busca de informações e métodos confiáveis do ponto de vista científico.

Quanto ao item especificação, podemos sempre recorrer a esta obra como nossa referência, pois nelas temos monografias de todos os corantes naturais que se encontram em uso no Brasil.

* Nestlé Indl. e Coml. Ltda.

Seminário: Corantes Naturais para Alimentos

A importância dos corantes nos alimentos

Os corantes são também chamados de aditivos cosméticos, pois a única propriedade que conferem é a melhoria do aspecto visual dos produtos em que são aplicados.

Esta definição não pode, evidentemente, ser aplicada aos carotenóides que possuem atividade pró-vitamina A, casos do beta caroteno e beta apo-8' carotenal.

Não iremos defender o uso indiscriminado de corantes em alimentos, mas é inegável que estes ampliam os atrativos para o consumo dos alimentos. O primeiro contacto que tomamos com um alimento é através dos olhos. Sempre que se deseja adquirir um produto procuramos o que possua a melhor aparência, uma coloração mais interessante, mais sadia, que nos transmita um conjunto de propriedades favoráveis (melhor grau de maturação, melhor processamento, melhor qualidade, maiores cuidados no manuseio, etc.)

No processamento, ou mesmo durante a estocagem, pode ocorrer um decaimento, degradação parcial, ou total da coloração original de um alimento, assim sendo, é necessário recompor a cor original do produto pela adição de corantes, bem como proporcionar homogeneidade ao mesmo. Estes devem ser, em nossa opinião, os objetivos da adição de corantes aos alimentos.

Os corantes naturais utilizados em alimentos

Abaixo listamos os corantes naturais que são utilizados por nossa empresa, bem como algumas de suas aplicações:

Corante	Aplicação
Carmim de cochonilha	logurtes, sorvetes, biscoitos
Cúrcuma	Culinários
Extrato hidrossolúvel de urucum	logurtes, pós comestíveis, culinário
Extrato lipossolúvel de urucum	Culinários, biscoitos
Caramelo	Sorvetes, biscoitos, culinários, balas, bebidas, pós comestíveis
Beta caroteno lipossolúvel	Massas alimentícias, culinários
Beta caroteno hidrossolúvel	Pós comestíveis, bebidas
Cantaxantina	Culinários
Espinafre liofilizado	Massas

Quanto aos demais corantes naturais ainda não são utilizados, quer por problemas tecnológicos, quer por produção incipiente.

No que tange a quantidade de corante a ser empregada num alimento, a própria cor do produto final é auto-limitante, pois a intenção é proporcionar uma tonalidade natural ao produto final.

Seminário: Corantes Naturais para Alimentos

Problemas apresentados na utilização de corantes naturais

Os principais fatores que afetam os corantes naturais são:

pH: Alguns corantes apresentam alteração da coloração de acordo com o pH, assim sendo, devem ser utilizados em alimentos que possuam uma faixa de pH diferente daquela em que ocorrerá o câmbio da cor do corante.

Exemplos: Corante carmim e cúrcuma.

Com o abaixamento do pH poderá ocorrer também uma diminuição da solubilidade do corante (caso do extrato aquoso de urucum), o que pode ocasionar turvação da solução, acarretando também diminuição da intensidade de cor. Este efeito é sentido principalmente em soluções límpidas e translúcidas.

Luz: A luz afeta os corantes naturais provocando o decaimento na intensidade de cor, deve-se portanto dar preferência a embalagens que retardem ao máximo este efeito, que é sentido principalmente em produtos líquidos.

A utilização da embalagem correta é a única providência que diminuirá os efeitos danosos da luz sobre os corantes.

Outros dois fatores que tem grande importância para a utilização dos corantes naturais são temperatura de processamento e período de estocagem da matéria-prima.

Altas temperaturas de processamento por longos períodos de tempo diminuem a estabilidade dos corantes naturais, deve-se portanto estudar o melhor método para prolongar a intensidade, e o tom, do corante natural.

Quanto ao período de estocagem do corante natural, este deve ser o menor possível, principalmente quando o corante está em veículo líquido.

Conclusão

O uso de compostos naturais é uma tendência generalizada nos dias atuais, que dificilmente será revertida, uma vez que o consumidor tem o desejo em ter a sua disposição produtos identificados com a Natureza, e a indústria, não somente a alimentícia, mas esta em particular, deseja suprir este desejo com produtos de qualidade, não só quanto aos aspectos organolépticos mas também tecnológicos e nutricionais. Há um longo caminho ainda a percorrer para chegarmos a satisfazer o desejo do mercado de produtos totalmente naturais, idênticos aos preparados em casa, porém os primeiros passos foram dados para que este objetivo seja um dia alcançado.

Bibliografia

- Collor in Business, Science and Industry - Second Edition. Judd, Deane B. and Wyszecski, Gunter John Wiley and Sons, Inc.
- Collor of Foods - Mackinney and Little. The AVI Publishing Company, Inc.
- Handbook of Food Aditives. Furia, Thomas E., Editor. The Chemical Rubber Co.