

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

APLICAÇÃO E MERCADO DO URUCUM – COLORÍFICO

Dayse Maciel de ARAÚJO

APLICAÇÃO E MERCADO DO URUCUM – COLORÍFICO

Dayse Maciel de ARAÚJO
Refinações de Milho Brasil Ltda.

COLORÍFICO

1. HISTÓRICO

O uso do urucum em alimentos foi introduzido no Brasil em receitas culinárias pelos espanhóis e portugueses que utilizam açafrão em pratos típicos como cozidos e “paellas”.

A forma de preparo original do produto conhecido como colorau ou colorífico utiliza o pilão de madeira onde as sementes são socadas com ajuda de milho moído e depois a mistura é passada por peneira.

Desta maneira originou-se o produto industrial que ainda hoje tem estes ingredientes básicos.

2. DEFINIÇÃO

De acordo com a legislação em vigor (Norma Técnica NR. 47 prevista na Resolução 12/78 da CNNPA – Comissão Nacional de Normas e Padrões de Alimentos) o colorífico é definido da seguinte forma:

“Colorífico é o produto constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó (*Bixa orellana*) ou extrato oleoso de urucum adicionado ou não de sal e de óleos comestíveis”.

3. MATÉRIAS-PRIMAS

A maioria dos produtos industrializados compõe-se de fubá, urucum e óleo de soja.

Apresentamos, a seguir, as especificações das matérias-primas fubá e semente de urucum adotadas pela RMB para o preparo do colorífico.

ESPECIFICAÇÃO DE MATÉRIA-PRIMA

PRODUTO: Fubá médio (tentativa)

DESCRIÇÃO

Produto obtido a partir da desidratação, degerminação, moagem e classificação do milho (*Zea mays*, L.).

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

EMBALAGEM

Saco de rafia de 30kg. Cada embalagem deverá conter a identificação do conteúdo, peso líquido, nome do fornecedor, data ou lote de fabricação.

ARMAZENAGEM

Armazém fechado, temperatura ambiente, máximo 30°C, protegido da intempérie e do pó.

Tempo máximo: 6 meses.

TRANSPORTE

Temperatura ambiente, protegido da umidade. Evitar qualquer possibilidade de contaminação.

AMOSTRAGEM

Colher amostra estéril.

Lote de 1 a 4 unidades: amostrar todas as unidades.

Lote de 5 a 200 unidades: amostrar 5 unidades individuais.

Lote de mais de 200 unidades: subdividir em lotes iguais de, no máximo, 200 unidades e amostrar 5 unidades de cada sublote.

Quantidade de amostra: cerca de 200g.

ESPECIFICAÇÕES

	Método	Mínimo	Máximo
Organolépticas			
Aspecto: pó fino, uniforme, de cor amarela clara, livre de matérias estranhas	MMA 22	4	6
Odor: de acordo com o padrão	MMA 22	4	6
Sabor: de acordo com o padrão	MMA 22	4	6

PRODUTO: Urucum (tentativa)

DESCRIÇÃO

Produto obtido a partir da semente da planta *Bixa orellana* L.

EMBALAGEM

Saco de rafia de 50kg. Cada embalagem deverá conter a identificação do conteúdo, peso líquido, nome do fornecedor, data ou lote de fabricação.

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

ARMAZENAGEM

Armazém fechado, temperatura ambiente, máximo 30°C, protegido da intempérie e do pó.

Tempo máximo: 6 meses.

TRANSPORTE

Temperatura ambiente, protegido da umidade. Evitar qualquer possibilidade de contaminação.

AMOSTRAGEM

Colher amostra estéril.

Lote de 1 a 4 unidades: amostrar todas as unidades.

Lote de 5 a 200 unidades: amostrar 5 unidades individuais.

Lote de mais de 200 unidades: subdividir em lotes iguais de, no máximo, 200 unidades e amostrar 5 unidades de cada sublote.

Quantidade de amostra: cerca de 600g.

ESPECIFICAÇÕES

	Método	Mínimo	Máximo
Organolépticas			
Aspecto: sementes pequenas, com pequenos sulcos cobertos por uma película de corante avermelhado	MMA 22	4	6
Odor: de acordo com o padrão	MMA 22	4	6
Sabor: de acordo com o padrão	MMA 22	4	6
Físico-químicas			
	Método	Mínimo	Máximo
Umidade, %	MMU 3	—	10,0
Bixina, %	MMB 8	1,0	—
Cinzas, %	MMC 3	—	5,0
Cinzas insolúveis, %	MMC 34	—	2,0
Norbixina, %	MMB 9	1,0	—
Visuais			
Insetos inteiros mortos, n ^o /kg	MMV 11	—	10
Fragmentos de insetos, n ^o /kg	MMV 11	—	300
Excrementos — mamíferos, mg/kg	MMV 11	—	6
Excrementos — outros, mg/kg	MMV 11	—	22
Fungos visíveis, %	MMV 11	—	1,0
Matérias estranhas, %	MMV 11	—	0,5

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

Microbiológicas		Método	n	c	m	M
TPC, ufc/g		MBM 3	5	2	500000	2500000
YMSC, ufc/g		MBF 1	5	2	3000	15000
MPNCT/g	(1)	MBE 2	5	0	200	200
MPNCF/g		MBE 2	5	0	10	10
Ec, ufc/g	(1)	MBC 2	5	0	ND	ND
SS/25g		MBS 1	5	0	ND	ND
Sa, ufc/g	(1)	MBA 1	5	1	100	1000
CSR, ufc/g	(1)	MBR 1	5	0	100	100
Bc, ufc/g		MBC 1	5	0	1000	1000

(1) - Análises complementares.

ufc = unidades formadoras de colônias

n = número de amostras do lote.

c = número máximo de amostras de n que podem apresentar valores entre m e M.

ND = Não Detectado.

PRAZO PARA ANÁLISE

5 dias.

USO

Linhas Kitano, Condimix e Caterplan.

OBRIGATORIEDADE

Uma vez contraído o compromisso de compra e venda, o fornecedor estará obrigado a manter as condições técnicas de fabricação do produto contidas nesta especificação.

Se o fornecedor decidir realizar alguma modificação na qualidade ou especificação do produto, deverá ser previamente solicitada a aprovação da Refinações de Milho Brasil Ltda.

ATUALIZAÇÕES

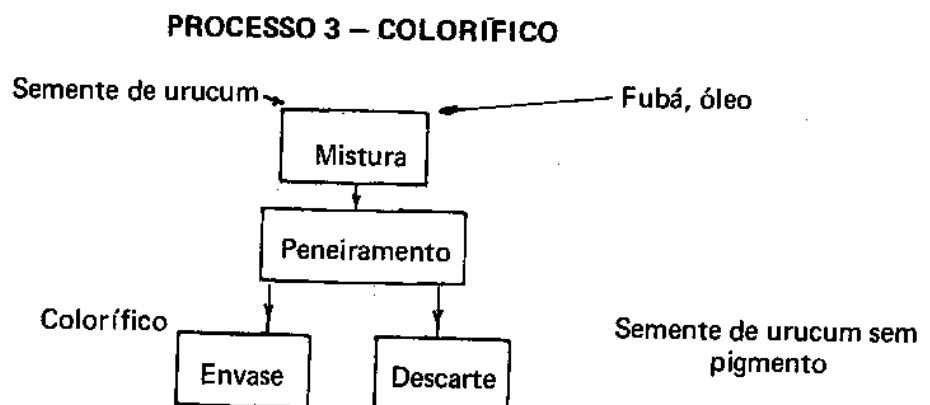
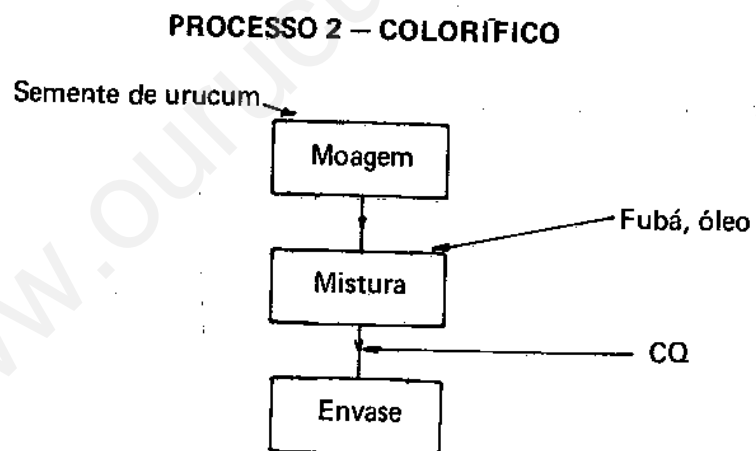
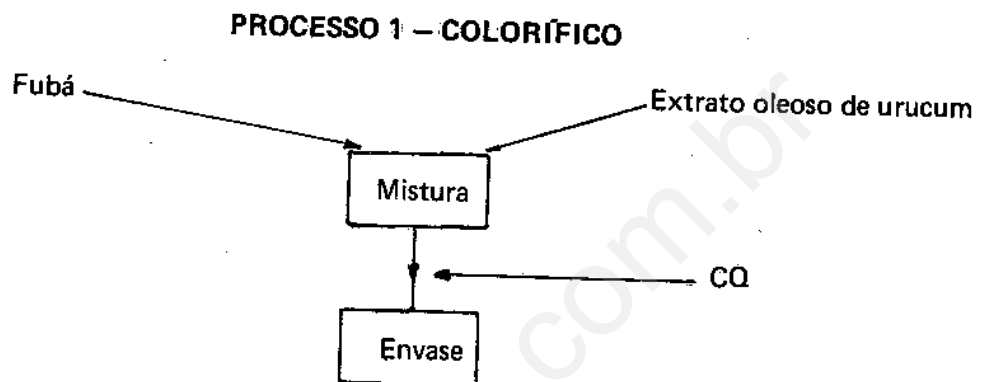
Datas

10/09/90

Emissão especificação tentativa

4. PROCESSOS DE FABRICAÇÃO

A nível industrial há várias formas de produzir corante, que poderá ser obtido por meio de:



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

5. MERCADO

De acordo com levantamento efetuado pelo Instituto de Pesquisa A.C. Nielsen em fevereiro/março de 1991 para o segmento de condimentos/especiarias/temperos, o consumo de colorífico no Brasil é de aproximadamente 1.010.146kg (~1000ton).

A posição do colorífico com relação a outras especiarias é:

	%
Colorífico	44,6
Pimenta-do-reino	35,4
Canela	4,1
Cominho	4,0
Pimenta com cominho	3,1
Bicarbonato	2,3
Orégano	1,6
Louro	1,6
Erva-doce	1,3
Cravo	1,0
Camomila	0,4
Outros	0,6

O consumo de colorífico é mais popular na região nordeste do país ou em áreas onde a concentração da população nordestina é bastante acentuada, conforme quadro abaixo:

Área	Consumo kg	Participação do colorífico nas especiarias, %
Ceará até Alagoas	538.000	87
Sergipe até Bahia	127.000	59
Grande Rio	35.700	43
Rio Grande do Sul	30.000	32
Minas Gerais	56.200	26
Grande São Paulo	48.800	26
Brasília/MT Sul/Sul GO	23.600	24
Paraná/Santa Catarina	77.000	23
Espírito Santo/Interior RJ	23.500	18
Interior São Paulo	49.300	17