

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

MATÉRIAS-PRIMAS VEGETAIS FORNECEDORAS DE CORANTES

Fernando Romariz DUARTE

www.ourucum.com.br

MATÉRIAS-PRIMAS VEGETAIS FORNECEDORAS DE CORANTES

Fernando Romariz DUARTE

Os corantes de origem vegetal no contexto histórico.

Os pigmentos vegetais: conceitos, distribuição no reino vegetal; localização no organismo da planta.

Grandes grupos de corantes naturais:

- 1) Derivados tetrapirrólicos = clorofila, hemes.
- 2) Derivados isoprenóides = carotenóides.
- 3) Derivados benzopirano = antocianinas, flavonóides e compostos relacionados.

Padrão de cores. Características químicas. Matérias-primas e usos.

Corantes de origem vegetal amplamente utilizados na indústria alimentícia:

Antocianinas
Clorofilas
Pó de cúrcuma
Curcumina
Bixina
Extratos de urucum
Vermelho de beterraba

Outras matérias-primas vegetais produtoras de corantes pouco usados na indústria alimentar:

Páprica
Urzela
Índigofera
Groselha
Perila
Açafrão
Açafrão

Outros vegetais produtores de substâncias corantes não utilizados na indústria, sugeridos como indicação para pesquisa de seu potencial de aproveitamento:

Cambará – *Eupatorium laevigatum* Lam.
Taiúva – *Chlorophora tinctoria* (L.) Gaud.
Pau campeche – *Haematoxylon campechianum* L.
Jenipapo – *Genipa americana* L.
Simplocos – *Symplocos lanceolata* R.DC.
Carajuru – *Arrabidaea chica* (HBR) Bur.

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

Açafrão-do-mato – *Escobedia curialis* (Vell.) Penn.
Raiz-de-são joão – *Berberis laurina* Thumb.
Pau-brasil – *Caesalpinia echinata* L.
Ardósia – *Ardisia* spp.
Ambreto – *Hibiscus abelmoschus* L.
Tintureira – *Caesalpinia tinctoria* (HBR.) Benth.
Tinteira – *Coccoloba excelsa* Benth.

Outras espécies conhecidas menos importantes.

BIBLIOGRAFIA CONSULTADA

- ANDRADE, A.A. de – Estudos das matérias de origem vegetal em uso entre os índios do Brasil e das plantas de que procedem. *Archivos do Museu Nacional*, 20:177-199, 1926.
- BAILEY, L.H. – *Manual of cultivated plants*, MacMillan Publishing Co., Inc., New York, 1977.
- CLAUS, E.P., V. Tyler & L.R. Brady – *Pharmacognosy*, Lea & Febiger, Philadelphia, 1970.
- CORREA, P. – *Dicionário das plantas úteis do Brasil e das exóticas cultivares*, Imprensa Nacional, Rio de Janeiro, 1926-1978.
- FURIA, T.E. – *Handbook of food additives*, CRPress. Inc., Florida, 1980.
- GRISWOLD, R.M. – *Estudo experimental dos alimentos*, Editora Edgard Blucher, São Paulo, 1972.
- JACCOBS, M.B. – *The general analysis of foods and foods products*. R. Krieger publishing Co. Inc., New York, 1958.
- JOLY, A.B. – *Botânica – Introdução à taxonomia vegetal*, Cia. Editora Nacional, São Paulo, 1976.
- MACKINNEY & LITTLE – *Color of foods*. The AVI Publishing Co. Inc., New York, 1962.
- MAYER, F. & A.M. Cook – *The chemistry of natural coloring matters*, New York, 1943.
- PEREIRA, H. – *Dicionário das plantas úteis do Estado de São Paulo*, Ed. Tipográfica, São Paulo, 1929.
- PERROT, E. – *Matières premières usuelles du règne végétal*, Masson et cie editeurs, Paris, 1944.
- PETERSEN & JOHNSON – *Encyclopedia of food science*, The AVI Publishing Co. Inc., Connecticut, 1978.
- PURSEGLOVE, J.W. – *Tropical crops – Dicotyledons*, Longman group Limited, London, 1977.
- – *Tropical crops – Monocotyledons*, Longman group limited, London, 1977.
- RIZZINI, C.I. & W. Mors – *Botânica econômica brasileira*, EPU/EDUSP, São Paulo, 1976.
- Atlas food color guide* –:H. Kohnstamm & Co., Inc. *Specifications for identity and purity of food colors*, FAO (food paper nutrition) JECFA, Rome, 1984.