

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

MERCADO DE CORANTES NATURAIS

José Eduardo GHIRALDINI

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

MERCADO DE CORANTES NATURAIS

José Eduardo GHIRALDINI¹

Introdução

Mercado de corantes naturais, no Brasil, é um tema de natureza complexa devido à falta de fontes estatísticas confiáveis ou mesmo, pela falta de fontes que dissertem sobre este mercado, além destes produtos (corantes) serem comercializados em diferentes concentrações.

Portanto, dentro de cada grupo de produto, teremos que adotar uma concentração-padrão ou pelo menos uma concentração onde cada produto é mais comumente comercializado. Em função de uma concentração-padrão para cada produto poderemos estimar o volume de produto comercializado em cada grupo. Assim, em função do volume de corantes e produtos com função corante comercializados poderemos estimar o faturamento total deste mercado.

Corantes naturais permitidos no Brasil

No Brasil são permitidos 18 grupos de corantes naturais, segundo a tabela do Anexo III do Compêndio da Legislação de Alimentos editado pela Associação Brasileira de Indústria de Alimentos—ABIA. Tomaremos como destaque, neste trabalho, os 5 principais grupos de corantes naturais mais usados no mercado brasileiro, sendo que os demais, apesar de permitidos, ainda têm uma aplicação muito restrita ou nenhuma, não sendo portanto ainda economicamente viável sua produção ou importação.

Mercado dos corantes naturais mais usados no Brasil

Como já dissemos, dissertaremos sobre os 7 grupos de corantes naturais mais usados no Brasil, em ordem decrescente de mercado.

1) Corantes e produtos do urucum

— Corantes de urucum hidrossolúveis (norbixina)

— Corantes de urucum lipossolúveis (bixina)

— Coloríficos ou colorau: são produtos que apesar de classificados como condimento ou ingrediente usam urucum na formulação e têm como principal função colorir os alimentos onde são aplicados.

Estimar o mercado de corantes de urucum e coloríficos, no Brasil, é um trabalho muito complexo devido à numerosidade de empresas que comercializam e fabricam estes produtos, principalmente o colorau.

Para tanto vamos partir do volume estimado de sementes de urucum que é colhido e comercializado no Brasil; estimar os totais de corantes e extratos produzidos e comercializados para, por exclusão, estimar o mercado de colorífico.

1 — Gerente Industrial — HA-LA do Brasil Chr. Hansen Ind. e Com. Ltda.

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

Tabela dos corantes naturais permitidos no Brasil

ANEXO III

CORANTES DE USO PERMITIDO EM ALIMENTOS E BEBIDAS

Atualizado pela ABIA até 15 de março de 1990

Corante natural

- Açafraão
- Ácido carmínico
- Antocianinas
- Cacao
- Carmim
- Carotenóides:
 - Alfa caroteno
 - Beta caroteno
 - Bixina
 - Capsantina
 - Capsorubina
 - Gama caroteno
 - Licopeno
 - Norbixina
- Carvão
- Clorofila:
 - Clorofila cúprica
 - Sal de amônio de clorofilina cúprica
 - Sal de potássio de clorofilina cúprica
 - Sal de sódio de clorofilina cúprica
- Cochonilha
- Cúrcuma, Curcumina
- Hemoglobina
- Índigo
- Páprica
- Riboflavina
- Urzela:
 - Orceínas
 - Orceína sulfonada
- Urucu
- Vermelho beterraba
- Xantofilas:
 - Cantaxantina
 - Criptoxantina
 - Flavoxantina
 - Luteína
 - Rodoxantina
 - Rubixantina
 - Violaxantina

Corantes sintéticos idênticos aos naturais

- Beta caroteno
- Beta-apo-8'-carotenal
- Éster etílico do ácido beta-apo-8'-carotenóico
- Riboflavina
- Riboflavina 5 - (fosfato de sódio)
- Xantofilas:
 - Cantaxantina
 - Criptoxantina
 - Flavoxantina
 - Luteína
 - Rodoxantina
 - Rubixantina
 - Violaxantina

Corante caramelo

- Caramelos

Corantes artificiais

Corantes artificiais	Color Index 1971
- Amarelo crepúsculo FCF	15.985
- Azul brilhante FCF	42.090
- Bordeaux S ou amaranto	16.185
- Eritrosina	45.430
- Indigotina	73.015
- Ponceau 4R	16.255
- Tartrazina	19.140
- Vermelho 40	16.035

Corantes inorgânicos

- Alumínio	77.000
- Carbonato de cálcio	77.220
- Dióxido de titânio	77.891
- Ouro	77.480
- Óxidos e hidróxidos de ferro	-
- Prata	-

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

– Mercado de sementes de urucum no Brasil

No Brasil, o comércio de sementes de urucum está estimado em aproximadamente 7.000 toneladas por ano.

Deste total estimamos que:

– 14,3%, ou seja, 1.000 toneladas/ano são transformados em extratos concentrados de pigmentos, extratos estes com 20 a 30%, em média, de bixina ou norbixina, que são vendidos preferencialmente para o mercado externo. Deste total de sementes (1.000ton), 20 a 30% são exportados de forma "in natura" (grãos).

– 28,6%, ou seja, 2.000 toneladas/ano são transformados em corantes propriamente ditos, dos quais os corantes hidrossolúveis são responsáveis pela maior parcela deste mercado, onde é comercializada uma média de 2.000 a 2.400 toneladas por ano de corantes hidrossolúveis na forma líquida com uma média de 0,5% de norbixina. Os corantes lipossolúveis, cujo principal princípio ativo (corante) é a bixina, são comercializados na forma oleosa e, em menor número, na forma de extratos em pó. Normalmente, esses corantes, quando dirigidos ao mercado de massas alimentícias, são formulados com adição de beta caroteno e/ou extrato de cúrcuma (curcumina). Neste tipo de mistura esses corantes contêm normalmente de 0,2 a 0,7% de bixina e possuem um mercado de aproximadamente 300 a 500 toneladas/ano.

– Por exclusão, 57,1%, ou seja, 4.000 toneladas por ano de semente de urucum são transformados em coloríficos ou colorau. Tomando por base que a semente de urucum representa de 1/5 a 1/7 da composição destes produtos, é comercializada, por ano, uma média de 20.000 a 25.000 toneladas de colorau no Brasil.

Faturamento do mercado de urucum

Para fazermos uma projeção do faturamento do mercado de corantes e produtos do urucum no Brasil, vamos levar em conta os preços pagos efetivamente pela semente de urucum de boa qualidade atualmente, ou seja, neste segundo trimestre de 1991: US\$800 a 1.000 por tonelada.

Então, tomando por base o preço atual, o mercado de semente de urucum deve movimentar, este ano, aproximadamente, US\$5,600,000 a 7,000,000, considerando-se o câmbio comercial.

Também se deve levar em conta que, neste preço, US\$800 a 1000 por tonelada, na maioria dos casos, já está incluso o valor do ICMS e Funrural e também frete; isto é posto no depósito do comprador, ou seja, preço CIF.

Faturamento do mercado de corantes e produtos de urucum

– O mercado de extratos concentrados e de grãos para exportação deve movimentar, este ano, se o preço da matéria-prima, ou seja, o grão de urucum se mantiver como já citado anteriormente, um total de aproximadamente US\$1,400,000.

– O mercado de corantes de urucum hidrossolúveis e lipossolúveis, como também as misturas de corantes de urucum lipossolúveis com beta caroteno e cúrcuma devem gerar uma receita total, caso os preços das sementes se mantenham como já citados, um total aproximado de US\$4,800,000/ano.

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

– Da mesma forma, o mercado de colorífico ou colorau, levando em conta os atuais preços da semente de urucum, deve gerar, este ano, uma receita bruta (preços no atacado) de aproximadamente US\$12,000,000.

2) Carmim de cochonilha

Este produto, devido à boa estabilidade na presença da luz, calor e oxigênio (oxidação), tem conseguido um aumento gradual de mercado dentro dos setores onde é normalmente aplicado: alimentício, cosméticos, farmacêutico.

A matéria-prima para a fabricação destes corantes é o extrato seco do inseto *Dactylopius coccus*, matéria-prima esta que quase na sua totalidade vem importada do Peru e Ilhas Canárias.

Para termos idéia do faturamento deste mercado, tomaremos por base os valores desta matéria-prima (extratos e produtos acabados) importados nos anos de 1989 e primeiro semestre de 1990.

Segundo a CACEX (atual DECEX), foi importado como carmim de cochonilha um total de:

US\$892,677 em 1989

US\$483,849 no primeiro semestre de 1990

Em função destas importações, estimamos que o mercado de produtos acabados, ou seja, corantes propriamente ditos para aplicação no produto final (alimentício, cosméticos e farmacêutico), deve girar em torno de US\$1,200,000 a US\$1,400,000 por ano.

3) Corantes de clorofila

Corantes de clorofila ainda têm uma aplicação restrita no campo alimentício, sendo pouco usados na área de higiene pessoal.

No mercado brasileiro são produzidos espinafre desidratado em pó e extrato oleoso de mamona, ambos comercializados como ingredientes mas têm função corante.

Segundo a DECEX foram importados no ano de 1989:

US\$78,316 como clorofilina de sódio e cobre

US\$1,350 como clorofila

Os demais extratos produzidos no Brasil têm um mercado estimado de US\$100,000 a 150,000 por ano.

4) Outros corantes naturais

Entre os demais corantes naturais permitidos no Brasil, destacaremos os 4 abaixo:

- Corantes de páprica
- Corantes de cúrcuma
- Corantes de beterraba
- Corantes de antocianina

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

O mercado desses corantes será avaliado em grupo, porque os corantes propriamente ditos ainda são, na maioria, importados, com maior exceção para os de cúrcuma, onde alguns tipos já são fabricados no Brasil e usados na área de massas e panificação.

Segundo a DECEX foram importados, no ano de 1989, como "qualquer outra matéria corante", alcançando um total de US\$198,093.

Excluindo os corantes importados e alguns deste grupo produzidos no mercado interno também são produzidos, no Brasil, como ingredientes ou condimentos, porém com função corante:

- Cúrcuma desidratada em pó
- Beterraba desidratada em pó
- Páprica desidratada em pó

É muito difícil avaliar a extensão e o tamanho do mercado destes produtos no Brasil, mas deve girar em torno de US\$300,000 a 500,000 por ano.

Mercado total de corantes naturais e correlatos no Brasil

Para concluir este trabalho, verificamos então que o mercado de corantes naturais e correlatos no Brasil, como já citado, inclui os ingredientes e condimentos que também têm a função de corante e é de aproximadamente US\$20,000,000 por ano.

Bibliografia Consultada

- Compêndio da Legislação de Alimentos - ABIA.
- Departamento de Comércio Exterior - DACEX.
- Gazeta Mercantil.