

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

**APLICAÇÃO E MERCADO DE CORANTES DE URUCUM:
MASSAS ALIMENTÍCIAS**

Rosa CISNEROS

APLICAÇÃO E MERCADO DE CORANTES DE URUCUM: MASSAS ALIMENTÍCIAS

Rosa CISNEROS

I. A Cor das Massas

A cor é um parâmetro de extrema importância para a comercialização das massas alimentícias.

Nos países tradicionais de consumo de massas, a farinha de trigo utilizada na sua fabricação é a semolina do trigo **Amber durum**. Esta variedade é rica em carotenóides naturais, que dão uma coloração amarela ao trigo e, conseqüentemente, ao macarrão, dispensando o uso de corantes.

No Brasil, o trigo "durum" não é produzido e, por razões político-econômicas, também não é importado.

Então os pastifícios brasileiros usam farinhas provenientes de trigos diferentes do "durum", que são pobres em carotenóides, de coloração branca.

Assim, para que o produto final atinja a tonalidade do macarrão tradicional, característica, é necessário a adição de algum tipo de corante.

II. A Legislação

Os pontos básicos que concernem à legislação de massas, no Brasil, são:

Em geral:

O rótulo deve conter os ingredientes do produto que, obrigatoriamente, deve estar dentro dos padrões sob os quais foi licenciado e registrado, ao longo de sua comercialização.

Em relação a corantes naturais:

É permitida a utilização de corantes naturais em massas alimentícias sem ovos.

Sem limite máximo de uso.

Em relação a vitaminas:

É permitido o enriquecimento de massas alimentícias com vitaminas, sais minerais e outras substâncias de valor biológico específico.

Em relação às massas alimentícias com ovos:

É necessário a adição de, no mínimo, 3 ovos/kg de farinha.

Não é permitida a adição de qualquer espécie de corante.

Comentários:

No caso de utilização de corantes naturais, deveria constar do rótulo a seguinte frase: "Contém corante natural" ou "Contém corante CI".

A utilização de β -caroteno é permitida devido ao seu poder nutriente, tanto nas massas sem ovos, como nas massas com ovos.

III. Corantes Utilizados

A. Ovos

Foi o primeiro "corante" utilizado pela indústria de massas, porém, sua consagração foi inviabilizada principalmente por:

- custo/aplicação muito alto;
- dificuldades com o fornecimento;
- manuseio perigoso devido a problemas de contaminação.

Seu uso persiste pela tradição do mercado, pois é considerado nutritivo. A denominação "com ovos" sugere um produto de qualidade superior em termos mercadológicos.

B. β -caroteno

É um carotenóide sintético, obtido por meio de síntese química em laboratórios, classificado como corante idêntico ao natural.

Possui forte poder corante (20 a 40g/t de farinha) e atividade vitamínica, fator amplamente explorado pelo "marketing" de seus fornecedores e usuários.

Seu uso rotineiro gerou os registros (rótulos) das massas alimentícias com o termo "vitaminado" e a indicação da quantidade fornecida de vitamina, visando contornar a legislação relativa às massas alimentícias com ovos.

Esses registros criam, durante seu prazo de validade, um compromisso com o uso de β -caroteno ou vitamina A.

A concentração normalmente utilizada de β -caroteno não é regulamentada por nenhuma resolução, mas apenas uma prática tradicional, que se usa porque se sabe, de antemão, dar uma cor razoável ao produto final.

É um produto importado e encontrado na forma lipossolúvel (β -caroteno a 30%) e hidromiscível (β -caroteno a 10%) e β -caroteno cristais.

Seu uso no Brasil é muito tradicional.

C. Urucum

No mercado de massas alimentícias, os corantes à base de urucum são comercializados puros ou sob a forma de misturas com extratos de curcuma, β -caroteno ou vitamina A.

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

É classificado como corante natural e possui médio poder corante (1,0 a 2,01/t de farinha).

Podem ser encontrados sob a forma de líquidos, pastas e pós, nas modalidades lipossolúveis e hidrossolúveis.

Começou a ser introduzido no mercado em época de crise de abastecimento de β -caroteno e seu uso se disseminou rapidamente, devido a dois fatores principais:

- preços competitivos
- melhoria sensível na qualidade do corante

Não possui atividade vitamínica e para que seus usuários possam cumprir os dizeres de rótulo "Contém de 2.000 a 4.000 UI de vitamina A (ou pró-vitamina A) por quilo de massa", os corantes de urucum são, em sua maioria, adicionados ou utilizados juntamente com o β -caroteno ou vitamina A.

Os corantes de urucum têm correspondido plenamente às necessidades das indústrias de massas.

IV. Mercado

O mercado de corantes para massas alimentícias é dividido em dois grandes segmentos, de acordo com a solubilidade:

- hidrossolúvel: corante é adicionado diretamente à água do processo; geralmente utilizado em pastifícios de grande porte;
- lipossolúvel: o corante oleoso é disperso numa determinada quantidade de farinha (pré-mix). Em seguida, o pré-mix é adicionado à farinha total do processo.

Os principais fabricantes de corantes de urucum para massas alimentícias são:

- FIRACE & FIRACE
- CONDICOR
- COVEG
- BRASTÓQUIO
- TEBRACC

Supondo-se uma produção total de massas alimentícias ao redor de 600.000t/ano e que aproximadamente 60% desse montante sejam corados com corantes à base de urucum, estima-se o consumo de 550 a 600 mil litros de corantes por ano.

Esses corantes contêm cerca de 0,2% a 0,3% de bixina/norbixina/l e giram um capital próximo a US\$3 milhões.