

**Seminário: Corantes Naturais para Alimentos**

**Aplicações e Comércio Externo de Corantes Naturais para Alimentos**

Noel SEXTON

[www.ourucum.com.br](http://www.ourucum.com.br)

## Seminário: Corantes Naturais para Alimentos

## Aplicações e Comércio Externo de Corantes Naturais para Alimentos

Noel Sexton\*

## Corantes Naturais – Aplicações e Mercado Mundial

Corantes naturais, extraídos de materiais biológicos, representa uma alternativa positiva a corantes artificiais e sintéticos, que não são muito aceitos pelos consumidores em muitos países. O uso de corantes em alimentos no Mercado Comum Europeu está controlado pelo Diretivo da EEC nº 2645/62 e nos Estados Unidos pelo Colours Additives Amendments de 1960 ao Food Drug and Cosmetic Act de 1938. Os Corantes Naturais aprovados para o uso em alimentos nos USA, Europa e Japão estão colocados na Tabela 1.

TABELA 1. Corantes Naturais permitidos na Europa, USA e Japão.

Nome	Índice de cor (1971)	E nº	Status Corrente				Fonte
			UK	França	Japão	USA	
CURCUMINA	75.300	E 100	+	+	+	+	corante extraído de raízes de cúrcuma por solventes aprovados
COCHONILHA (CARMIM)	75.470	E 120	+	+		+	extrato do inseto cochonilha e laca Alumínio cálcica do ácido carmínico
CLOROFILINA	75.810	E 140	+	+	+		Extrato de alfafa
CAROTENÓIDES	-	E 160	+	+	+		
α, β ou γ-caroteno	75.130	E 160	+	+	+	+	Alga, cenoura
urucum, bixina e norbixina	75.120	E 160	+	+	+	+	Extrato de semente de urucum
XANTOFILA	-	E 161	+	+	+	+	Extrato de flores de marigold
BETANINA	-	E 162	+	+	+	+	Extrato de beterraba
ANTOCIANINA	-	E 163	+	+	+	+	Extrato de cascas de uvas
PÁPRIKA	-		+	+	+	+	Extrato de pimentão vermelho

## Aplicação de Corantes Naturais em Alimentos

Antes de se aplicar os Corantes Naturais nos alimentos, deve-se considerar os seguintes pontos:

- 1) Qual a forma do alimento que se quer corar.
- 2) Se o sistema do alimento tem água e óleo, em que fase se quer a cor.
- 3) Qual o processo usado para obter o produto alimentício.
- 4) Tipo de embalagem.
- 5) Condições de armazenamento.
- 6) A forma de Corante Natural que se pode usar.

\*Biocon do Brasil.

### Seminário: Corantes Naturais para Alimentos

Como consequência é importante considerar as características químicas do Corante Natural e o processo de fabricação do alimento antes de decidir que corante se pode usar em cada aplicação.

#### Corantes Naturais

Os corantes que iremos comentar são os seguintes:

##### 1) URUCUM

O Corante Natural de maior utilização é o Urucum.

Extrato das sementes da *Bixa orellana* obtendo-se um extrato concentrado que pode ser usado para preparar os corantes em forma líquida, solúvel em água e solúvel em óleo ou pós spray-dry. O urucum se usa muito em alimentos, bebidas, queijos e peixes dando uma coloração de amarelo e laranja.

##### 2) EXTRATO DE COCHONILHA

É um Corante Natural, bastante utilizado na indústria de alimentos e bebidas. O corante, Ácido Carmínico, extraído da cochonilha, o inseto *Dactylopius coccus costa* que é coletado de variedades específicas de cactus nas Ilhas Canárias e Peru.

##### 3) CARMIM

É uma Laca Alumínio-Cálcica do Ácido Carmínico, e é largamente usado em alimentos e bebidas pela intensidade de sua cor e sua grande estabilidade.

##### 4) CÚRCUMA

Cúrcuma é um condimento amarelo obtido das raízes secas da Cúrcuma Longa cultivada nos países tropicais.

O Extrato de Cúrcuma, é obtido por processamento do condimento de onde se extrai o odor e o gosto, conseguindo-se um produto muito mais concentrado no princípio corante, que tem larga utilização na indústria de alimentos e farmacêutica.

##### 5) CLOROFILINAS

Corantes verdes baseados em Clorofila, extraído da Alfafa.

Tem-se o corante na forma de líquidos solúveis em água e óleo, e na forma de pó, dependendo da aplicação.

##### 6) ANTOCIANINA

De cor violeta (roxo), a Antocianina é extraída de uvas tintas e tem-se na forma de líquidos solúveis em água e pó spray-dry.

As maiores aplicações incluem: xaropes, bebidas e confeitos.

##### 7) BETERRABA

Cor de beterraba natural, é preparado na forma de líquido solúvel em água e pó spray-dry. Aplicações típicas estão nas indústrias de bebidas e confeitos.

##### 8) PÁPRIKA

A Páprica é o corante vermelho laranja extraído de pimentões vermelhos, *Cap-sicum annum*. A Páprica é preparada nas formas de líquidos solúvel em óleo e disperso em água. Geralmente é utilizado em cereais, panificação, queijos, saladas e condimentos.