



TECNOLOGIA A SERVIÇO DE UMA ALIMENTAÇÃO MAIS NATURAL

Movimento por ingredientes mais saudáveis nos alimentos ganha força no Brasil, com investimento em tecnologia e adesão da indústria.

CORANTES NATURAIS

A opção por alimentos cada vez mais saudáveis é uma tendência em todo o mundo. No Brasil, é visível essa crescente preferência dos consumidores em buscar alternativas naturais para substituir a variedade artificial.

A indústria alimentícia brasileira está atenta a esse movimento, considerando que cada vez mais os consumidores associam produtos com ingredientes naturais à qualidade superior, e dá sinais de adesão aos corantes naturais. Algumas categorias de produtos no país já desfrutam dos benefícios desses ingredientes, como por exemplo, recheios de biscoitos, salsichas, iogurtes, sorvetes, bebidas à base de soja, entre outros.

Os corantes naturais têm a finalidade de conferir, intensificar ou padronizar a coloração dos alimentos, já que alguns produtos, durante o processamento industrial, perdem a sua cor natural. Atualmente, os mais consumidos pela indústria alimentícia no Brasil são urucum, páprica, cúrcuma, clorofila, antocianinas e misturas de corantes. Para algumas aplicações complexas, ou que a customização é um fator relevante, a mistura de corantes naturais é muito requisitada para se obter uma cor diferenciada. Segundo estimativas,

a demanda mundial desses ingredientes cresce, em média, 5% ao ano, contra 2% dos chamados corantes sintéticos.

“O consumidor exige o alimento colorido. Isso porque a cor tem influência direta na sensação de que o produto está saboroso”, declara Paulo Roberto

Nogueira Carvalho, pesquisador do ITAL (Instituto de Tecnologia dos Alimentos). Com 25 anos de experiência em pesquisas sobre extração, produção e aplicação de corantes naturais nos alimentos, Paulo Roberto afirma que esse movimento por ingredientes mais saudáveis ganha força no Brasil. “Ainda há dificuldades relacionadas à menor estabilidade e à oferta dos corantes naturais, mas estudos indicam essa mudança de comportamento dos consumidores e a indústria busca atender a essas expectativas”.

Extraídos da natureza, os corantes naturais contribuem para o desenvolvimento sustentável. A cadeia do cultivo desses ingredientes agrega pessoas no plantio, extração e em todo o processo, gerando empregos e renda em diversos locais do mundo.

A migração aos corantes naturais é benéfica ao consumidor e pode ser considerada, também, muito benéfica aos fabricantes. “Uma empresa preocupada com a alimentação do seu público sempre será considerada preferida em comparação àquela que mantiver em seu portfólio produtos sem inovação. Os fabricantes estão atentos e muito interessados em trabalhar com os corantes naturais, por isso investimos cada vez



mais nesse segmento do nosso negócio”, declara Sten Estrup, vice-presidente regional (América Sul e Central) da Chr. Hansen, fornecedora global de ingredientes naturais.

A cada ano, com as novas tecnologias utilizadas para a extração e fabricação de corantes naturais, como o microencapsulamento, a emulsificação e outras técnicas, é possível obter resultados iguais ou, até mesmo, superiores aos obtidos com os sintéticos, no que se refere à estabilidade e aparência atraente. “Os corantes naturais produzidos atualmente são muito mais avançados tecnicamente, o que os tornam mais estáveis em condições variáveis à temperatura, luz e até mesmo o pH”, destaca Sten Estrup.

A linha CapColors® da Chr. Hansen é um bom exemplo de tecnologia e eficiência no processo de produção. Utiliza a tecnologia de encapsulamento para aumentar a resistência à luz, pH e oxidação, o que a torna ideal para aplicações onde o brilho das cores é essencial. Este diferencial assegura que os corantes naturais resistam aos processos de produção, garantindo a padronização das cores - intensidade e brilho - no produto final.

CORANTES NATURAIS E SUAS APLICAÇÕES

Vermelho - Urucum

O corante de urucum é extraído da semente da *Bixa Orellana*. A semente de urucum é cultivada na América do Sul e Central, Índia e África. Suas principais aplicações em alimentos são: colorífico ou colorau, queijo, salsicha, balas e confeitos, sorvete, manteiga, biscoito, recheio de biscoito, além de ser também usado em combinações com outros corantes, como o carmim de cochonilha, para obter uma tonalidade vermelho vivo.



Amarelo - Cúrcuma

O corante cúrcuma é extraído da raiz da *Curcuma Longa*, que é cultivada em vários países tropicais, como a Índia, China, Paquistão, Haiti e Peru. A raiz da cúrcuma tem sido usada como especiaria por milhares de anos e é um dos principais ingredientes do condimento curry. Aplicações típicas incluem produtos lácteos, balas e confeitos, sorvetes, produtos de panificação, etc. A associação com outros corantes é bastante usada para a obtenção de outras tonalidades, como por exemplo, a mistura com o corante urucum, que é uma alternativa ao corante betacaroteno, geralmente aplicado em margarinas.

Verde - Clorofila

A clorofila é o pigmento verde presente em todas as plantas capazes de realizar a fotossíntese e, como fonte para este corante, temos a alfafa, o espinafre e plantas verdes, em geral. O corante clorofila é aplicado em produtos nos quais se deseja a cor verde, como produtos lácteos, massas, balas e confeitos, recheio de biscoito, etc.

Roxo - Antocianinas

As antocianinas, pigmentos polifenólicos, podem ser encontradas amplamente na natureza. São hidrossolúveis e as fontes mais tradicionais são a uva, frutas vermelhas, como framboesa e amora, a cenoura roxa e o repolho roxo.

Dependendo da fonte, podem ser vermelho a azul. As principais aplicações das antocianinas são bebidas, preparados de frutas, balas e confeitos, sorvetes, molhos, etc.

COLORS THAT MAKE SENSE™

A Chr. Hansen é uma empresa global de biotecnologia que oferece ingredientes naturais para as indústrias de laticínios e outros produtos alimentícios, para saúde humana e saúde animal. A empresa é líder no fornecimento de culturas para alimentos, probióticos, enzimas, corantes naturais e misturas funcionais, os quais são utilizados em alimentos e bebidas, suplementos alimentícios e produtos agrícolas.

A empresa oferece aos fabricantes de bebidas, confeitos, sorvetes e produtos lácteos de todo o mundo, um portfólio completo de corantes naturais, que reúne tecnologia e uma ampla gama de cores. Trabalha em parceria com os clientes, assegurando melhores soluções técnicas, consultoria e inspiração, que estimula os clientes a desenvolverem produtos com um apelo saudável e natural.

CHR HANSEN

Improving food & health

Chr. Hansen Indústria e Comércio Ltda.

Rodovia Visconde de Porto Seguro, 2860

13278-327 - Valinhos, SP

Tel.: (19) 3881-8300

Fax: (19) 3881-8377

www.chr-hansen.com.br