

EXTRATOS NATURAIS

ERVAS E ESPECIARIAS

OS EXTRATOS NATURAIS

Os extratos naturais de ervas e especiarias são ingredientes comumente utilizados na indústria de alimentos, devido às suas aplicações múltiplas, facilidade de aplicação, padronização conferida aos produtos onde são aplicados e pelo fato de serem livres de contaminação microbiana. Muito utilizados para conferir sabor e aroma, como aromatizantes; cor, como corantes naturais; e também como uma proteção natural aos alimentos, como antioxidantes naturais.

Os extratos naturais são obtidos por uma extração sólido-líquido, a frio ou a quente, com a ação de determinados tipos de solventes permitidos pela legislação.

Segundo a resolução RDC nº 2 de 15 de janeiro de 2007, os extratos são classificados como:

- Extratos líquidos: obtidos sem eliminação do solvente ou com a eliminação parcial;

- Extratos secos: obtidos com a eliminação do solvente, sendo subdividido em: concretos (quando procedem da extração de ve-

getais frescos); resinóides (quando procedem da extração de vegetais secos ou de bálsamos, oleoresinas ou oleogomaresinas); purificados absolutos (quando procedem de extratos secos por dissolução em etanol e posterior eliminação).

Segue abaixo algumas informações em relação a algumas ervas e especiarias que podem ser encontradas em formatos de extratos naturais.

Orégano: erva com forte aroma canforado, com sabor doce, pungente, levemente amargo e canforado. Possui características antimicrobianas e antioxidantes.

Muito utilizada em condimentações de sabores tipo pizza e em molhos à base de tomate, em conjunto com o manjeriço.

Tomilho: erva com aroma mentolada-verde e medicinal; levemente pungente, sabor com a nota verde muito pronunciada e mentolada. Possui características antioxidantes.

Utilizada para a preparação de bouquet garni e em condimentações para frutos do mar.

Alecrim: erva com aroma marcante verde e canforada. Muito utilizada como antioxidante natural para diversos tipos de alimentos, principalmente em substratos cárneos. Poder antioxidante sinérgico com antioxidantes sintéticos.

Utilizada para condimentação de carne suína e aromatização de azeite e óleos compostos.

Sálvia: erva com notas terrosas, mofadas, cítricas e mentoladas. Possui características antioxidantes.

Utilizada para condimentações de carnes de aves e sopas. Muito utilizada em conjunto com alecrim e tomilho.

Páprica: especiaria com notas doces e sabor suave. Muito utilizada para conferir coloração avermelhada e alaranjada dependendo dos níveis de utilização. Quando utilizada em conjunto com a cúrcuma confere uma coloração alaranjada bem característica.

Cúrcuma: especiaria com notas amargas e levemente pungentes. Muito utilizada para conferir coloração amarela a laranja aos alimentos. Possui características antioxidantes.

Como antioxidantes e antimicrobianos, existem alguns estudos que comparam estas funcionalidades das ervas e especiarias, mas a erva mais utilizada para esta funcionalidade é o alecrim.

Como aromatizantes, os extratos naturais ainda necessitam que as características das ervas e especiarias sejam melhor difundidas e utilizadas. Devido a isto, as notas aromáticas que cada erva e especiaria promove ao alimento é muito importante na hora de sua utilização.

Outra grande aplicação dos extratos naturais, além de conferir ou reforçar sabor e aroma das ervas e especiarias, é também conferir cor aos produtos onde são aplicados, garantindo a padronização e consistência de todas estas características ao produto final.

Além de agregar valor às formulações nas quais são desejados um aroma, sabor ou cor padronizados, os extratos naturais não possuem partículas insolúveis, sendo ideais para aplicações onde o apelo visual não é necessário.

EXTRATOS NATURAIS FUCHS

A Fuchs coloca à disposição de seus clientes uma extensa linha de extratos naturais, sendo:

- Oleoresinas de Pimenta branca, Pimenta preta, Cúrcuma, Páprica, Gengibre e Capsicum.
- Óleos Essenciais de Alho, Cebola, Coentro, Cominho, Cravo, Funcho, Gengibre, Limão Taiti, Noz Moscada, Orégano, Pimenta Preta e Salsa.
- Extrato de Alecrim



O que observa-se nos extratos naturais é que com as múltiplas aplicações nos alimentos e em outras áreas, a cada dia terão mais estudos comprovando as funcionalidades já difundidas e as do futuro.



Fuchs Gewürze do Brasil Ltda
Rua Sargento Gabriel Pedro de Oliveira, 111
13.295-000 - Itupeva - SP
Tel.: (11) 4591-8200
Fax.: (11) 4591-1764
www.fuchs.com.br

