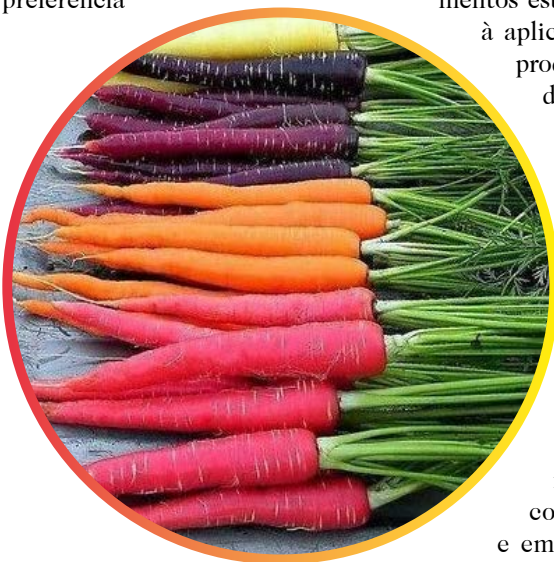


Alternativas coloridas para o mercado de alimentos

O cérebro humano associa a cor a diferentes sensações, e uma delas, definitivamente, é o paladar. Dessa forma, representa um importante fator na escolha e aceitação de alimentos, e por este motivo, a indústria tem optado pela aplicação de corantes, sejam eles artificiais ou naturais, e dedicado esforços no estudo referente ao seu uso e aplicações.

PANORAMA

A cor é um dos aspectos mais relevantes que o consumidor observa na escolha do produto. É responsável por 75% da avaliação feita, e exerce efeito estimulante ou inibidor do apetite, influenciando, portanto, na aceitabilidade do alimento. Dessa forma, associada a outros atributos sensoriais como o aroma, sabor e textura, a cor tem a capacidade de influenciar na preferência



por certos alimentos e bebidas. Alimentos coloridos, chamativos e de boa aparência tornam-se muito mais atraentes para o consumidor, e essa cor deve-se, em muitos casos, principalmente ao uso de corantes.

Hoje, o ato de se alimentar tornou-se não apenas necessário à nutrição, mas também um momento de prazer, satisfação e celebração. Por este motivo, a indústria de alimentos está cada vez mais voltada à aplicação de cores em seus produtos, com o intuito de deixá-los mais atraentes e saborosos.

A manutenção da cor natural do alimento constitui o principal objetivo da aplicação de corantes pela indústria, já que possíveis variações na matéria-prima e alguns fatores, como elevadas temperaturas de processamento, condições de estocagem e embalagem, por exemplo,





podem alterar a coloração original do produto. A cor também indica a qualidade e o frescor de um alimento, e influencia no sabor através das associações que o cérebro humano é capaz de fazer, vinculando cores a determinados aromas. Dessa forma, a justificativa para o uso de corantes apoia-se em melhorar a aparência do produto e torná-lo desejado pelo consumidor.

Os corantes não só adicionam estética visual, mas também padronizam e conferem identidade ao produto, sendo fundamentais no desenvolvimento do seu marketing. Com isso, seu uso na indústria de alimentos e bebidas tem sido cada vez mais reconhecido e adotado. É possível encontrá-los como sintéticos e naturais, tendo em vista que este último vem ganhando destaque nos últimos anos.

DEFINIÇÃO E CLASSIFICAÇÃO

Por definição, de acordo com a Resolução nº 44 de 1977, corante é uma substância ou a mistura de substâncias que possuem a propriedade de conferir ou intensificar a coloração de alimentos e bebidas. Apresentam-se na forma de mistura em pó, solução ou associados a solventes e veículos. Podem também ser encontrados sob a forma de sal de alumínio, amônio, potássio, sódio, ou suas lacas de alumínio ou cálcio. Desta definição, são excluídos sucos e extratos vegetais ou de ingredientes utilizados na elaboração de alimentos e bebidas que não possuem a finalidade de colorir.

Esta mesma resolução classifica os corantes permitidos em alimentos e bebidas em quatro categorias: corante orgânico natural; corante orgânico artificial; corante orgânico sintético idêntico ao natural; e corante inorgânico.



ARTIFICIALMENTE COLORIDOS ATÉ QUANDO?

Os corantes artificiais são tradicionalmente utilizados na indústria de alimentos e continuam sendo a primeira opção para a obtenção de produtos coloridos. Fornecem uma ampla gama de cores com um custo de produção relativamente baixo, e são menos sensíveis à luz, calor, oxigênio e pH ácido, conferindo boa estabilidade em formulações alimentícias, mesmo que em presença de ácido ascórbico e SO₂ tenham sua intensidade de cor reduzida.

Nessa categoria, segundo a legislação brasileira são permitidos o uso de onze corantes - Amaranto (ou bordeaux), Vermelho de Eritrosina, Vermelho 40, Ponceau 4R, Amarelo Crepúsculo, Amarelo Tartrazina, Azul de Indigotina, Azul Brillante, Azorrubina, Verde Rápido e Azul Patente V - sendo possível, dessa forma, obter praticamente todas as tonalidades do espectro visível.

Estão presentes em diversas aplicações alimentícias como confeitos, bebidas, recheios, coberturas, sorvetes, gelatinas, sobremesas, entre outras, tendo como obrigatória sua menção na lista de ingredientes e no rótulo.

Quanto aos efeitos nocivos causados pelos corantes artificiais à saúde, diferentes opiniões compõem o tema. Neste contexto, muitos estu-



dos tentam demonstrar as reações adversas no organismo humano, porém os resultados não são definitivos e dependem de uma série de outros fatores. Dessa forma, foi estabelecida a quantidade diária aceitável de ingestão (IDA), e desde que obedecido o limite máximo indicado, os corantes artificiais podem ser considerados como inofensivos à saúde.

No entanto, e apesar das incontestáveis vantagens, nos últimos anos os consumidores têm aumentado a rejeição ao uso de corantes artificiais, apoiando a sua substituição pelos naturais. Esse processo é reflexo do surgimento de um outro tipo de consumidor, mais crítico e interessado por rótulos simples, com ingredientes que sejam de fácil compreensão. É o famoso movimento “clean label”, conceito apostado como tendência alimentar para os próximos anos.

UM NOVO OLHAR SOBRE OS CORANTES

Por esta razão, fabricantes de corantes naturais estão cada vez mais interessados em desenvolver soluções que aumentem a sua estabilidade e melhorem outros fatores críticos que podem dificultar as aplicações em alimentos. Hoje, com os avanços tecnológicos e a descoberta de novas matérias-primas, as desvantagens dos naturais foram consideravelmente minimizadas, e sua estabilidade tende a ser cada vez mais próxima à dos artificiais,

porém, com a vantagem de não apresentarem suspeitas de danos à saúde. Outro avanço positivo a ser destacado é quanto ao shelf life, que, antes, dificilmente passava de 6 meses, podendo hoje chegar a mais de 2 anos.

Três grupos principais podem abranger os corantes naturais. São eles: os compostos heterocíclicos de estrutura tetra-pirrólica (clorofilas, heme e as bilinas); compostos de estrutura isoprenóide (carotenóides); e compostos heterocíclicos contendo oxigênio (flavonóides). Além desses, dois outros grupos de corante, exclusivos de vegetais, devem ser considerados: as betalaínas e os taninos.

De maneira totalmente oposta aos artificiais, os naturais além de exigirem maior atenção quanto à estabilidade, estão sujeitos a variações na safra e condições climáticas, que podem comprometer a qualidade da aparência do produto final, e também a sua disponibilidade. Seu custo de produção e de venda também é um fator que influencia na hora da escolha e os associa a nichos de mercado.

Podem ser encontrados em várias tonalidades, compondo uma extensa gama de cores. São representados, principalmente, pelo carmim de cochonilha, curcumina, antocianina, extratos de urucum, betalaínas, pá-

prica, betacaroteno, carvão vegetal e clorofila, sendo os cinco primeiros, os mais empregados na indústria de alimentos.

A NICROM NO UNIVERSO DOS CORANTES

A Nicrom atua há 27 anos com a importação e distribuição de produtos químicos, e há 14 abastece a indústria de alimentos com corantes, através da parceria desenvolvida com o fabricante indiano Roha. Alternativas sintéticas como Azul Brillhante, Azul de Indigotina, Amarelo Crepúsculo, Amarelo Tartrazina, Vermelho Bordeaux, Vermelho Ponceau, Vermelho Allura, Vermelho de Eritrosina, Verde Folha, Verde Musgo e Marrom Mistura são opções tradicionalmente encontradas em seu portfólio.

Preparada para atender a vários segmentos de mercado e impulsionada por um apelo mercadológico cada vez mais presente, a Nicrom incluiu também a alternativa natural em sua lista de produtos. Dessa forma, seus clientes encontram em seu portfólio o tipo de corante ideal para sua formulação.

Com um time de vendas capacitado comercial e tecnicamente, manutenção de estoque, preços competitivos e excelência na distribuição e logística, a Nicrom tem sua participação consolidada no mercado, e atua de maneira ativa, apoiando e atendendo seus clientes e parceiros em suas mais diversas e específicas solicitações.



Nicrom Química Ltda.
Tel.: (11) 4152-0444
nicromquimica.com.br