

# A importância dos corantes alimentares naturais

Luzia Ilza Ferreira JORGE<sup>1</sup>, Augusta Mendes da SILVA<sup>2</sup>, Ulysses PEREIRA<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Instituto Adolfo Lutz Laboratório I de Santos

<sup>2</sup>Instituto Adolfo Lutz Laboratório Central

<sup>3</sup>Instituto Adolfo Lutz Laboratório I de Santo André

Os alimentos com tons acastanhados e avermelhados são muito apreciados na culinária mundial. Na manipulação artesanal dos alimentos, contudo, o consumidor dispõe de ampla variedade de corantes naturais de que pode lançar mão para conferir as apetitosas tonalidades aos seus pratos com absoluta segurança. Os tons avermelhados ocorrem pela presença de isoprenóides do tipo carotenóides, heterociclos oxigenados (flavonóides e flavonóides tipo antocianinas), heterociclos nitrogenados (betalainas), taninos e quinonas.

Os corantes artificiais, apesar de serem prejudiciais à saúde são empregados industrialmente por serem mais baratos. Na indústria, o uso freqüente é a adição do corante artificial amaranço à groselha; a eritrosina também é agregada a cereja em calda.

Hoje em dia sabe-se que essas substâncias apresentam propriedades medicinais tais como: antioxidante, antiinflamatória, anticarcinogênica, entre outras. Os carotenóides são antioxidantes e anticarcinogênicos, os flavonóides são antiinflamatórios e anticarcinogênicos, as antocianinas (um tipo de flavonóide) são responsáveis pela proteção do sistema cardiovascular. Dá-se o nome de fitoquímicos ou de nutracêuticos a esses princípios ativos naturais que são observados não só em plantas tradicionalmente reconhecidas como medicinais, mas também em vegetais de emprego alimentar como a berinjela e a uva que são ricas em flavonóides; o tomate e a cenoura têm carotenóides; a banana, a goiaba, o chá e o mate, ricos em taninos.

Os vegetais mais comumente empregados como corantes alimentares são: o açafrão, o pimentão vermelho, o urucum e a cúrcuma, cujos nomes científicos e famílias estão apresentados na tabela 1.

Empregam-se estigmas da espécie do açafrão no preparo de corante alimentar amarelo-dourado de odor agradável e sabor acre, aromático e ligeiramente picante, muito valorizado e apreciado. A especiaria apresenta também interesse farmacológico, sendo digestiva, aperitiva, carminativa, antiespasmódica e emenagoga.

O coloral, também chamado de páprica é encontrado no comércio em duas modalidades: páprica doce e páprica picante. A picante tem sabor acre, sendo obtida a partir de espécies de *Capsicum* relativamente mais ricas

**Tabela 1.** Vegetais empregados como corantes naturais e sua classificação taxonômica.

Produto	Nomes científicos	Família
Açafrão Coloral	<i>Crocus sativus</i>	<i>Iridaceae</i>
(Pimentão moído) Colorífico	<i>Capsicum</i> sp	<i>Solanaceae</i>
Urucum e Amido de milho	<i>Bixa orellana</i> L.	<i>Bixaceae</i>
	<i>Zea mays</i>	<i>Gramineae</i>
Cúrcuma	<i>Curcuma longa</i>	<i>Zingiberaceae</i>

em capsaicina. O princípio picante está presente em quantidades ínfimas na doce (0,005%), enquanto que pode chegar a 0,1% nas espécies picantes. O gênero *Capsicum* tem teor de vitamina C superior ao das frutas cítricas.

O pimentão é originário da América tropical e da Índia, sua baga tem aspecto mais ou menos oco e é empregado, artesanalmente, em saladas e refogados. Na indústria é utilizado no preparo de picles e de diversos condimentos. Também, apresenta propriedades farmacodinâmicas como substância estimulante e estomáquica.

O colorífico é constituído da semente moída ou o óleo de urucum disperso em amido de milho na sua elaboração e é empregado em alimentos como: sopas e alguns condimentos preparados.

As espécies do gênero *Curcuma* são orientais e várias delas produzem rizomas amiláceos comestíveis (*arrowroot* indianos), porém sem matéria corante tais como: *C. leucorrhiza* Roxb., *C. angustifolia* Roxb. e *C. rubescens* Roxb.

*Curcuma longa* e *Curcuma zedoaria* são espécies condimentares, sendo também chamadas de açafrão-da-terra, açafrão ou gengibre amarelo, o sabor é picante, aromático e amargo, o odor é forte e agradável, lembrando o da noz moscada. Estas espécies entram na constituição do "curry", sendo digestivas.

Os rizomas de *Curcuma longa* e de *Curcuma zedoaria* são ricos óleo essencial e em curcumina, corante amarelo, ambos com propriedades medicinais em estudo, tais como: antiinflamatória, hepatoprotetora, anti-fúngica, antitumoral, genotóxica e anticlastrogênica. A curcumina é utilizada como condimento e como corante alimentar.

---

## REFERÊNCIAS

1. Instituto Adolfo Lutz. **Métodos físico-químicos para análise de alimentos**. 4º ed., ANVISA:2005, cap. 5, p. 194-278.
2. Menezes JR., J. B. F. Investigações sobre o exame microscópico de algumas substâncias alimentícias. **Rev. Inst. Adolfo Lutz**, 9, 1949.
3. Robbers, S. & Tyler, S. **Farmacognosia/Farmacobiologia**. Editorial Premier, 1997, 589p.