

CORANTES NATURAIS

TECNOLOGIA A SERVIÇO DA INOVAÇÃO

A crescente busca dos consumidores por uma alimentação mais saudável impulsiona a inovação dos ingredientes naturais para atender as exigências do mercado. Em meio a esse movimento, a Chr. Hansen trabalha em constante pesquisa de novas tecnologias que possam atender as mais diversas aplicações de corantes naturais na indústria alimentícia.



INTRODUÇÃO

A opção por alimentos mais saudáveis é uma tendência em todo o mundo. No Brasil, é visível a crescente preferência dos consumidores em buscar alternativas naturais para substituir a variedade artificial. E, seguindo esta tendência, um dos ingredientes alimentícios que exerce um papel importante nos alimentos é o corante natural.

Extraídos da natureza, 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.

TRABALHANDO COM AS CORES NATURAIS

Hoje, com as novas tecnologias disponíveis no mercado, já é possível encontrar uma alternativa natural em substituição a todas as variedades artificiais. Os corantes naturais à base de frutas e vegetais conferem ao produto

uma aparência mais natural, ao contrário do que ocorre com as tonalidades sintéticas.

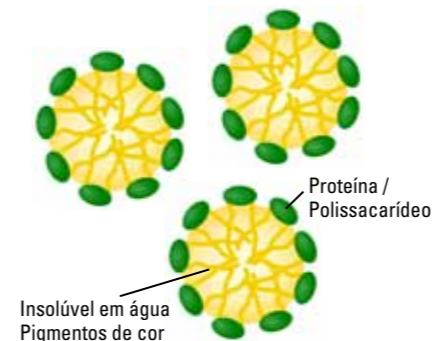
Baseada nesses fatos, a indústria alimentícia começa a entender que não é necessário obter exatamente o mesmo tom dos corantes artificiais, mas sim, obter uma tonalidade agradável e atrativa, que relacione a cor ao sabor dos produtos.

Pensando em otimizar os processos e oferecer uma ampla gama de cores naturais à indústria alimentícia, a Chr. Hansen investe em pesquisa e tecnologia capazes de atender as mais diversas aplicações. A seguir, abordaremos alguns aspectos técnicos e os principais benefícios da tecnologia CapColors® da Chr. Hansen.

TECNOLOGIA CAPCOLORS®

A linha CapColors® utiliza tecnologia de encapsulamento para aumentar a resistência à luz, acidez e oxidação, o que as tornam perfeitas para aplicações onde o brilho das cores

é essencial. Sua maior intensidade e brilho garantem que a padronização dos corantes naturais atenda à demanda nos processos de produção dos alimentos.



Desenvolvidos principalmente para aplicações em confeitos, a linha CapColors® proporciona diversos benefícios, especialmente aos produtos extrusados e drageados. Um bom exemplo é o uso da cúrcuma em produtos drageados. Por ser um corante natural solúvel em óleo, geralmente são adicionados altos volumes de emulsificantes em sua formulação com o objetivo de torná-lo um corante solúvel em água, porém esses emulsificantes não proporcionam bons resultados no revestimento do produto final.

Já com a tecnologia CapColors®, é possível usar cúrcuma em produtos drageados sem fazer uso dos emulsificantes. O CapColors® Yellow, por exemplo, é à base de cúrcuma e oferece excelentes resultados de revestimento, além de baixo custo no uso, se comparado a outros pigmentos naturais amarelos, como os carotenóides.



CapColors®

Cúrcuma convencional

Outro fator importante na aplicação da tecnologia CapColors® está relacionado ao aumento da estabilidade à luz, uma vez que a cúrcuma convencional geralmente possui pouca estabilidade. No passado, essa característica impedia que esse pigmento fosse utilizado em aplicações com embalagens transparentes ou translúcidas, expostas a luz. Com a tecnologia CapColors®, a estabilidade à luz da cúrcuma foi

intensamente melhorada. Isso fica evidente no teste de aceleração de estabilidade à luz abaixo.

A tecnologia CapColors® oferece ainda, alto poder tintorial aos produtos e proporciona uma maior concentração do pigmento. Os produtos extrusados são beneficiados no processo de aplicação e o drageamento torna-se mais fácil e apresenta ótimos resultados.

Aplicação com a tecnologia CapColors®	Aplicação convencional
 <p>CapColors® Green</p>	 <p>Clorofila convencional</p>
 <p>CapColors® Red</p>	 <p>Carmim convencional</p>

Para finalizar, é importante destacar a eficiência de CapColors® na dispersão, uma vez que, ao contrário de alguns corantes naturais em pó, são dispersados em xarope de açúcar, sem qualquer adição de água. Isso proporciona um excelente resultado final, sem nenhuma sedimentação no produto.

CHR HANSEN

Improving food & health

Colors that make sense™

Chr. Hansen Indústria e Comércio Ltda.

Rodovia Visconde de Porto Seguro

13278-327 - Valinhos, SP

Tel.: (19) 3881-8300

Fax: (19) 3881-8377

www.chr-hansen.com.br