



O URUCUM

O urucum (*Bixa orellana* L) é uma planta nativa do Brasil e suas sementes são recobertas por um pigmento vermelho utilizado pelos índios desde antes da descoberta do Brasil e muito utilizado pelas indústrias de alimentos. O Brasil é o maior produtor e consumidor mundial de sementes de urucum, com uma safra superior a 14.000 toneladas. Grande parte dessa produção tem origem em pequenos produtores na forma de agricultura familiar.

ITAL

O Instituto de Tecnologia de Alimentos – ITAL – é um instituto de pesquisa vinculado à Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios – APTA – da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo. Suas principais atribuições são as atividades de pesquisas, desenvolvimento, assistência tecnológica, inovação e difusão do conhecimento nas áreas de transformação, conservação, segurança de alimentos e bebidas.



ITAL – Instituto de Tecnologia de Alimentos
Av. Brasil, 2880 – Campinas – SP.
CEP 13070-178 – Tel. (19) 3743.1700
www.ital.sp.gov.br



O Instituto de Tecnologia de Alimentos – ITAL – realizou um estudo para a produção de um condimento e corante de urucum em óleo vegetal para uso na culinária doméstica. O estudo denominado “Projeto corante da vovó” busca resgatar o uso tradicional do urucum, na coloração de alimentos ao nível doméstico. Além disso oferece ao pequeno produtor uma alternativa para a agregação de valor a sua produção de sementes de urucum.



MODO DE PREPARO

Pesar três partes de óleo de soja para cada parte de sementes de urucum. Aquecer o óleo a 120°C e transferir para um sistema de agitação (Ex. batedeira planetária). Adicionar as sementes de urucum e agitar por 30 minutos. Separar as sementes com o auxílio de uma peneira e filtrar o corante em papel de filtro comum (Ex. papel de filtro de café). Envasar o corante em um recipiente limpo. Nas condições do estudo não foi observada degradação significativa dos pigmentos por um período de 60 dias.

MODO DE USO

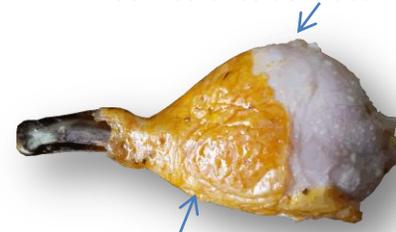
O corante e condimento de urucum é utilizado no preparo doméstico de alimentos.

ARROZ COM CORANTE DE URUCUM

Adicione algumas gotas do corante e condimento de urucum quando refogar o arroz e misture para que o pigmento se espalhe de forma homogênea. Deixe que a cocção ocorra de forma natural e tenha um arroz com uma coloração muito atraente além do aroma e sabor tradicional do condimento de urucum.



Sem corante de urucum



Com corante de urucum

O CORANTE DE URUCUM NO PREPARO DE CARNES

Após adição de seu tempero preferido, espalhe o condimento e corante de urucum pela superfície da carne (no frango espalhe pela pele). Leve ao forno e obtenha um alimento de aparência saborosa.



PIPOCA COLORIDA COM URUCUM

Utilize o corante e condimento de urucum para dar à pipoca um aroma e uma coloração atraente. Adicione ao óleo um pouco do corante e condimento de urucum.