

TESTES PRELIMINARES DA AÇÃO CORANTE DE *Bixa orellana* L.:

I. USO EM PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO

Ornella Maria Porcu; Osmair Zimmermann; Universidade Tecnológica Federal do Paraná - *campus* Medianeira / Paraná; Av. Brasil 4232, Parque Independência, CEP 85884000; Medianeira/Paraná, Brasil;
ornella@utfpr.edu.br; osmair@frimesa.com.br

Em relação às características de cor os corantes naturais são geralmente vegetais, com exceção do carmim de cochonilha que é extraído de fêmeas do inseto *Coccus cacti* sendo estes dessecados, levando em sua constituição o ácido carmínico. Quando ocorre a partir de sementes citamos o corante urucum (*Bixa orellana* L.), o qual é também produzido como um corante natural hidrossolúvel com uso freqüente em salsicharias, laticínios e cereais. A ação corante em presunto, produto fabricado a partir de cortes nobres do suíno, surge para dar maior atratividade ao produto deixando-o com coloração rósea característica. Um estudo da adição do urucum em diferentes concentrações foi realizado para uso na carne utilizada em formulações de presunto. Prepararam-se diluições da solução estoque do corante (Kraki-corante III 900) em meio aquoso (faixa de 0,1 a 32 mL para um volume final de 50 mL) procurando atingir uma concentração de cor que mais se aproximasse da coloração característica do presunto. Para cada solução, efetuou-se a medida de pH (pHmeter CG 818, *Schott Gerate*), o qual variou de 12,79 a 10,20. Na seqüência de testes estas diluições foram também preparadas em salmoura (2 - 2,5 %). A avaliação visual e comparativa da cor indicou que os teores de urucum que se apresentaram, similares ao normalmente utilizados em processo industrial, foram 0,02 %, 0,04 % e 0,08 % com pH correspondente de 7,87, 8,36 e 9,09, respectivamente. Assim, observando-se a coloração no momento da injeção e pós-cozimento do produto, sugerem-se estas concentrações para uso experimental na fabricação de presunto.