

BURITI**Fonte natural de corantes**

A indústria alimentícia conta agora com uma nova fonte para produção de corantes naturais: o Buriti, palmeira nativa da Amazônia e da região centro-oeste dos estados de Mato Grosso e Minas Gerais. A potencialidade do buriti como fonte de corantes foi revelada por pesquisas realizadas no Laboratório de Análise de Alimentos, da Faculdade de Engenharia de Alimentos (FEA), da Unicamp. Os estudos, conforme explica Helena Teixeira Godoy, pesquisadora da FEA, constataram que o fruto do buriti possui elevado teor de betacaroteno, pigmento natural de cor alaranjada, abundante na natureza e amplamente utilizado pela indústria de alimentos. Apresentada em 1994 num congresso, em Budapeste, a pesquisa despertou interesse dos cientistas estrangeiros pelo buriti. "Nosso trabalho comparou o buriti a outras fontes conhecidas de betacaroteno, demonstrando a sua grande potencialidade", afirma Helena. Seu trabalho indicou o fruto como maior fonte do pigmento betacaroteno até hoje encontrada no mundo.

A descoberta do buriti vai ao encontro de uma necessidade crescente da indústria alimentícia, que procura fontes alternativas e economicamente viáveis para a produção de corantes. Estudos toxicológicos têm demonstrado, de acordo com a pesquisadora da FEA, que alguns corantes artificiais podem produzir reações diversas no organismo, como alergias. Acredita-se que alguns deles podem até ser considerados indutores de câncer. Os corantes naturais, entretanto, atuam de forma inversa. O betacaroteno, quando ingerido, é transformado em vitamina A.

Os corantes naturais com betacaroteno são também reconhecidamente inibidores de vários tipos de câncer. "Crianças que se alimentam com produtos compostos de betacaroteno têm desenvolvimento sadio e maior resistência às doenças", comenta. Os habitantes da região amazônica, conta a pesquisadora, há muito usam o buriti como planta medicinal, extraíndo dele um óleo utilizado por

pessoas com cansaço físico.

Embora os corantes artificiais venham sendo condenados por estudos toxicológicos recentes, a falta de fontes viáveis para a produção de corantes naturais era o argumento usado pela indústria para mantê-lo no mercado. A cenoura e o dendê seriam opções para a produção de corantes naturais, uma vez que possuem alto teor de betacaroteno. Só que é extremamente difícil separar o corante de outros pigmentos presentes nesses dois produtos. Já o buriti, além de conter quantidade intensa de betacaroteno, não apresenta dificuldade para sua separação. A concentração de betacaroteno no buriti é ainda dez vezes superior à da cenoura, conforme estudos realizados pelos pesquisadores da FEA, o que resulta também em quantidade de vitamina A seis vezes superior à da própria cenoura.

A dificuldade para a substituição de corantes artificiais pelos naturais é sua maior permanência na coloração do alimento. "Entretanto, com a evolução tecnológica, esse argumento já não é tão forte. A adição de antioxidante ou microcápsulas aos pigmentos naturais possibilita sua estabilidade prolongada", observa. A pesquisadora lembra também que o betacaroteno é o único pigmento natural que pode ser adicionado a massas à base de ovos. "Ele possibilita a coloração amarela, o que torna o alimento mais atrativo", diz.

A importância do buriti como fonte alternativa de corante natural tem motivado outros estudos em instituições científicas. O Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (Inpa), por exemplo, já desenvolveu alguns trabalhos com o buriti. Estudos de engenharia genética para aumentar a produtividade e reduzir a altura da palmeira já despertam o interesse dos especialistas. Esses esforços, acredita Helena, contribuirão para que o buriti efetivamente se transforme em fonte economicamente viável para a obtenção de betacaroteno.

Da Agência Unicamp de Notícias