

CORANTES NATURAIS: TECNOLOGIA A SERVIÇO DE UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL



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, os corantes naturais também ganham a atenção dos consumidores e se destacam como uma alternativa mais saudável.

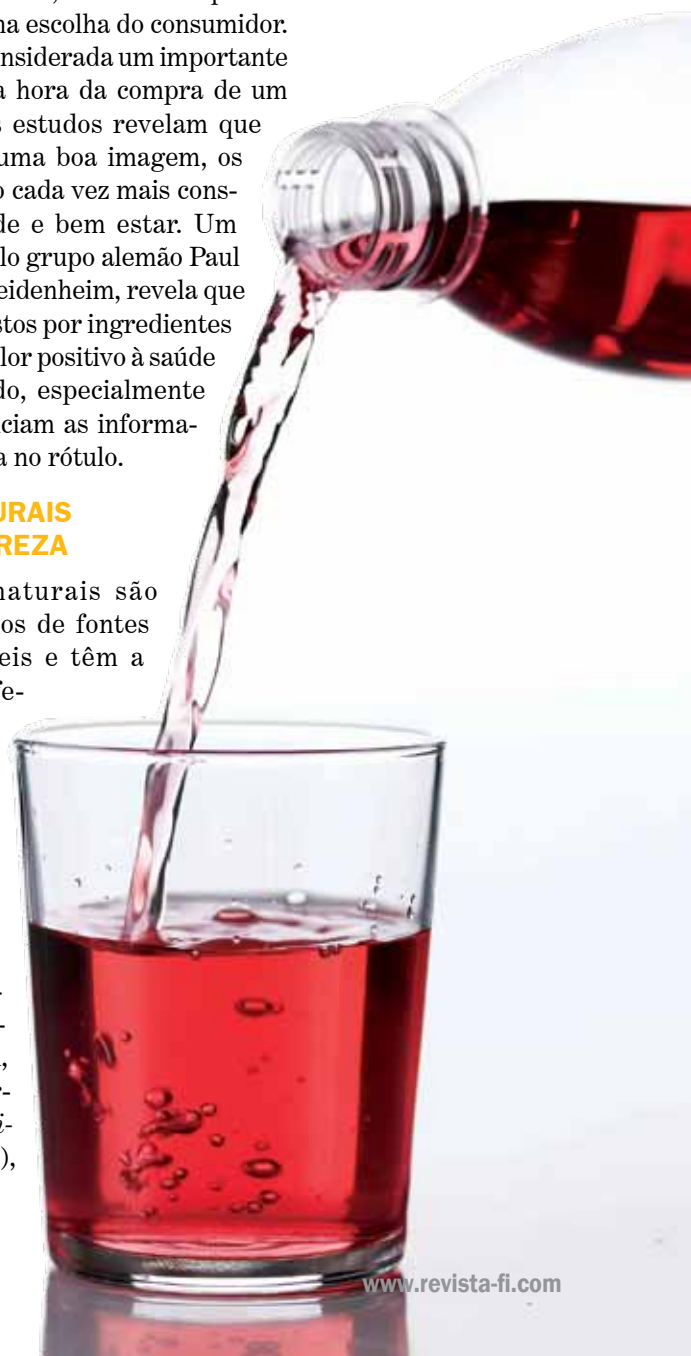
INTRODUÇÃO

As cores desempenham um trabalho vital nos alimentos e bebidas, pois além de associarem ao sabor do produto, elas também podem ser um diferencial na escolha do consumidor.

A aparência é considerada um importante fator de decisão na hora da compra de um novo produto, mas estudos revelam que não basta apenas uma boa imagem, os consumidores estão cada vez mais conscientes sobre saúde e bem estar. Um estudo realizado pelo grupo alemão Paul Hartman AG, de Heidenheim, revela que os produtos compostos por ingredientes que agregam um valor positivo à saúde estão se destacando, especialmente àqueles que evidenciam as informações de procedência no rótulo.

CORANTES NATURAIS A COR DA NATUREZA

Os corantes naturais são pigmentos extraídos de fontes naturais renováveis e têm a finalidade de conferir, intensificar ou padronizar a coloração dos produtos alimentícios. Os principais e mais comuns corantes naturais utilizados no Brasil são: urucum, cúrcuma, luteína, clorofila, páprica, caroteno natural, antocianinas, beterraba, *carbo vegetabilis* (carvão vegetal), entre outros.



PORTFÓLIO DE CORANTES NATURAIS DA CHR. HANSEN

Um dos principais *players* em corantes naturais, a Chr. Hansen possui um portfólio completo, que reúne tecnologia e uma ampla gama de cores, capazes de atender as necessidades dos diferentes segmentos da indústria alimentícia. Com o compromisso de melhorar os alimentos e a saúde das pessoas, a empresa possui uma equipe técnica altamente empenhada em desenvolver novos produtos que atendam as necessidades do mercado e agreguem mais valor à alimentação dos consumidores.

Os fabricantes de confeitos, bebidas, sorvetes, gelatinas, produtos lácteos, pratos prontos, entre outros, contam com um portfólio completo, não somente de cores, como também de diversas tecnologias. A seguir, é possível conferir o portfólio de corantes naturais da Chr. Hansen, com informações dos produtos, principais benefícios e aplicações.

CapColors®

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 garante que a padronização dos corantes naturais atenda à demanda nos processos de produção dos alimentos.

Principais benefícios:

Aumento da força que permitirá reduzir a dosagem e o custo em uso; intensidade de cor superior e menor sedimentação; sem migração de cor; melhor estabilidade a luz, oxidação e pH; melhor dispersibilidade; certificação Kosher e Halal (exceto para Black 100Wss) e vegetariano.

Principais aplicações:

Bebidas, produtos extrusados, pre-

parado de frutas, drageados, confeitos e outros.

ColorFruit®

ColorFruit® oferece corantes transparentes para diversas aplicações. Essa antocianina, caroteno natural e misturas de carotenóides são derivados de frutas e vegetais, utilizando uma única tecnologia para aperfeiçoar a cor em condições de estabilidade específicas.

Principais benefícios:

Maior prazo de validade devido a melhor resistência à luz, calor e



samente de frutas, vegetais, ervas e especiarias selecionadas.

Principais benefícios:

Possui um portfólio completo de tonalidades que cobre um espectro diversificado de aplicações; pode ser rotulado como extrato natural; atende às expectativas dos consumidores mais conscientes sobre alimentação saudável, sem comprometer o sabor e a aparência.

Principais aplicações:

Bebidas, confeitos, preparado de frutas.

CORANTES CUSTOMIZADOS

O centro de *expertise* técnica da Chr. Hansen está preparado para desenvolver soluções customizadas, que atendam às necessidades específicas dos clientes em uma determinada cor, aplicação ou tecnologia, criando alternativas capazes de agregar inovação e entregar um produto final atraente aos olhos dos consumidores e da indústria alimentícia.

ácido ascórbico; tonalidades intensas e brilhantes; aspecto natural.

Principais aplicações:

Bebidas, confeitos e produtos lácteos.

FruitMax®

FruitMax® abrange uma ampla variedade de tons intensos de alta qualidade e estabilidade. A linha possui uma ligação clara com a natureza. As soluções são processadas cuidado-



CHR HANSEN

Improving food & health

**Chr. Hansen Indústria
e Comércio Ltda.**

www.chr-hansen.com.br