

POTENCIALIDADE DE PLANTAS AMAZÔNICAS PRODUTORAS DE CORANTES NATURAIS

Nazaré, R.F.R. de¹

A flora amazônica é, indiscutivelmente, um verdadeiro "paraíso colorido", graças a sua característica resultante da heterogenidade das espécies que estão agrupadas neste "pedaço do mundo". O estudo da potencialidade das plantas amazônicas com vistas a produção de corantes naturais, passa por uma riqueza incontável de espécies, as quais, seriam objeto de observações e de pesquisas ao longo de muitos anos de trabalho. Ao avaliarmos as possibilidades de emprego como matérias-primas para a produção de corantes naturais, dispomos neste universo botânico, desde as flôres e inflorescências nas mais variadas cores contidas na faixa viável do espectro, variando subjetivamente, do vermelho até o violeta, passando pelo amarelo, o verde e suas anuaças, etc, bem como, as folhas, frutos, raízes, cascas, sementes e caules. Nosso trabalho, ainda em fase inicial, investiga o urucu (sementes), açaí (frutos), cará-roxo (tubérculos) e o jenipapo (frutos), como matérias-primas para a extração de corantes naturais com utilização, principalmente, com alimentos. Os corantes de urucu, bixina e norbixina podem ser usados em produtos alimentícios gordurosos e não-gordurosos tais como: margarina, maionese, queijos, sorvetes, refrigerantes, massas, produtos de panificação, etc. e outros produtos não alimentícios como: cosméticos, fármacos, tintas para indústria textil, vernizes, etc. As demais matérias-primas são estudadas visando o emprego diversificado dos corantes, mas em todos os casos, a utilização em alimentos, como os já citados, é prioritária.

¹ Farmacêutica Bioquímica, MS. em Ciência e Tec. de Alimentos, Pesquisadora do CPATU. Cx. Postal 0048. CEP 66 005-100. Belém, Pará.