



ValorNatural – Valorização de Recursos Naturais através da Extração de Ingredientes de Elevado Valor Acrescentado para Aplicações na Indústria Alimentar.

Entregável nº 3.1.3

Versão do Documento: 1

Data de Submissão: 30/11/2018

Responsável: IPB-CIMO

Nome do Documento: Relatório com as especificações técnicas dos corantes a desenvolver

Histórico de Revisão

Revisão	Data	Parceiros Envolvidos	Descrição

Lista de Autores

Eliana Pereira

Sumário

O presente relatório descreve as especificações técnicas dos corantes em desenvolvimento a partir de matrizes naturais.

Índice

1. Identificação	5
2. Informação	6

1. Identificação

<i>Deliverable</i>	3.1.3. Relatório com as especificações técnicas dos corantes a desenvolver
Tipo de <i>deliverable</i>	Relatório
Nível de disseminação	Confidencial
PPS	3. Corantes Naturais

2. Informação

No âmbito deste projeto, os pigmentos naturais obtidos através de matrizes naturais foram, até à presente data, antocianinas e betalaínas.

As antocianinas caracterizam-se como um grupo de compostos fenólicos, com capacidade corante, amplamente difundidos e encontrados numa grande variedade de frutos, vegetais e flores, apresentando uma gama de cor entre o vermelho, azul e violeta. A coloração das antocianinas depende maioritariamente do pH, apresentando uma disparidade significativa de cores. Em meio aquoso, apresentam cor vermelha a pH 1-3, são incolores a pH 4-5, roxas a pH 6-7, azuis a pH= 7-8 e amarelas a pH 8-9. No entanto, a estabilidade destes compostos é também influenciada pela temperatura, humidade e concentração de sais do meio envolvente, ou até mesmo condições de stress e armazenamento.

As betalaínas são moléculas muito semelhantes às antocianinas, incluindo compostos com cores que oscilam na gama do vermelho-violeta (betacianinas) a amarelo-laranja (betaxantinas). Apresentam maior estabilidade que as antocianinas, sendo estáveis a uma vasta gama de pH e também capacidade regenerativa após tratamento térmico, no entanto, condições como a luz, a presença de oxigénio, a humidade e as condições de armazenamento podem afetar a sua estabilidade química.