



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

Entregável nº 3.2.1.

Versão do Documento: 1

Data de Submissão: 31/05/2019

Responsável: IPB-CIMO

Nome do Documento: Folheto descritivo das condições que garantem a maior estabilidade dos ingredientes corantes

Histórico de Revisão

Revisão	Data	Parceiros Envolvidos	Descrição

Lista de Autores

Maria Inês Dias

Sumário

Neste folheto estão descritas as condições (técnicas de encapsulação e polímeros naturais usados como encapsulantes) que garantem a maior estabilidade dos ingredientes corantes extraídos das matrizes vegetais previamente estudadas e de extratos corantes.

Índice

1. Identificação.....	5
2. Informação.....	6

1. Identificação

<i>Deliverable</i>	E.3.2.1. Folheto descritivo das condições que garantem a maior estabilidade dos ingredientes corantes
Tipo de <i>deliverable</i>	Folheto descritivo
Nível de disseminação	Público
PPS	PPS3. Corantes Naturais

2. Informação

MATRIZES VEGETAIS

Beta vulgaris L.



Nome Comum: Beterraba

Origem geográfica: Bragança, Portugal

pH do extrato corante: 6

Técnicas de encapsulação: *Spray-drying*

Polímeros naturais usados como encapsulantes:
Maltodextrina (20%).

Gomphrena globosa L.



Nome Comum: Perpétua-roxa

Origem geográfica: Mezio, Portugal

pH do extrato corante: > 3 e < 7

Técnicas de encapsulação: *Spray-drying*

Polímeros naturais usados como encapsulantes:
Maltodextrina (20%).

Lonicera caerulea L.



Nome Comum: Haskap

Origem geográfica: Polónia

pH do extrato corante: 3

Técnicas de encapsulação: *Spray-drying*

Polímeros naturais usados como encapsulantes:
Maltodextrina (60%), Maltodextrina:Goma Arábica (40:40 %).

Morus nigra L.



Nome Comum: Amoreira preta

Origem geográfica: Portugal

pH do extrato corante: 3

Técnicas de encapsulação: *Spray-drying*

Polímeros naturais usados como encapsulantes:
Maltodextrina (20%), Maltodextrina:Goma Arábica (10:10 %).

***Rubus fruticosos* Linnaeus**



Nome Comum: Amora silvestre

Origem geográfica: Portugal (amostra comercial)

pH do extrato corante: 3

Técnicas de encapsulação: *Spray-drying*

Polímeros naturais usados como encapsulantes:

Maltodextrina (20%), Maltodextrina:Goma Arábica (10:10 %).

***Sambucus nigra* L.**



Nome Comum: Sabugueiro

Origem geográfica: Bragança, Portugal

pH do extrato corante: 4,6

Técnicas de encapsulação: *Spray-drying*

Polímeros naturais usados como encapsulantes:

Maltodextrina (20%).

EXTRATOS CORANTES

Curcumina



Origem: Extrato comercial de curcumina, extraído de *Curcuma longa* L. com 80% de pureza.

Técnicas de encapsulação: *Spray-congealing*

Polímeros naturais usados como encapsulantes: Cera de abelha (98,5%).
