



POTENCIAL DO AÇAFRÃO-DA-TERRA (*CURCUMA LONGA* L.) COMO CORANTE NATURAL EM PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO

Iveline Jacinto Brito¹
Kátia Karoline Costa Oliveira²
Deivid Dos Santos Dias³
Ana Carolina Da Silva Pereira⁴

RESUMO

Os corantes desempenham papel essencial na qualidade sensorial e na atratividade dos alimentos, sendo os artificiais amplamente utilizados pela indústria, mas associados a potenciais riscos à saúde, o que reforça a necessidade de alternativas naturais, seguras e funcionais. O açafrão-da-terra destaca-se por sua riqueza em curcumina, pigmento com propriedades corantes, antioxidantes e antimicrobianas, demonstrando potencial para aplicação na indústria alimentícia. Nesse sentido, o presente estudo teve como objetivo investigar o processo de obtenção de corante natural amarelo a partir dos rizomas de açafrão-da-terra (*Curcuma longa* L.) e explorar sua aplicação em produtos de panificação. A matéria-prima foi adquirida junto a produtores agroecológicos do Maciço de Baturité, no Ceará. Os rizomas foram higienizados, cortados, desidratados e moídos para obtenção do pó de cúrcuma, seguido de caracterização físico-química preliminar. Em seguida, foram realizados três ensaios experimentais de panificação, utilizando diferentes concentrações do pó em massa de pão. No primeiro ensaio, testou-se o uso de 30 g de açafrão comercial, obtendo boa coloração e textura, mas com necessidade de ajustes na fermentação. No segundo, aplicaram-se 15 g, 30 g e 45 g do pó artesanal, observando-se gradação de cor, porém doses elevadas comprometeram sabor e aceitação, sendo 15 g identificada como a mais equilibrada. No terceiro, com menores dosagens (2,5 g, 5 g e 10 g), constatou-se que pequenas quantidades foram suficientes para conferir coloração atrativa sem alteração significativa do aroma ou sabor. A análise sensorial foi realizada com avaliadores treinados, aplicando escala hedônica estruturada de nove pontos, variando de “desgostei extremamente” (1) a “gostei extremamente” (9), contemplando os atributos cor, sabor, aroma e textura. Também foram conduzidas análises preliminares de umidade e estabilidade do pó, que indicaram alta absorção de água e redução gradual da intensidade do pigmento ao longo do tempo. Os resultados demonstraram que o açafrão-da-terra apresenta bom potencial como corante natural em pães, sobretudo em concentrações reduzidas, que garantem coloração uniforme e manutenção da aceitação sensorial. O estudo reforça a relevância do uso de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) como alternativas sustentáveis e funcionais, contribuindo para a inovação alimentar, a soberania alimentar e o fortalecimento da agricultura familiar. Agradeço à Unilab pelo apoio da pesquisa intitulada Potencial Do Açafrão-Da-Terra (*Curcuma longa* L.) como Corante Natural em Produtos de Panificação, executada entre 01/09/2024 e 30/09/2025, por meio do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (Pibic) e Tecnológica (Pibiti).

Palavras-chave: cor; indústria alimentícia; agricultura familiar; PANCs.

UNILAB, IDR, Discente, ivelinejbrito@aluno.unilab.edu.br¹

UNILAB, IDR, Discente, katiakaroline@aluno.unilab.edu.br²

UNILAB, IDR, Discente, deivid.dias@aluno.unilab.edu.br³

UNILAB, IDR, Docente, carolinasp@unilab.edu.br⁴