



CORANTE NATURAL AZUL DE JENIPAPO (GENIPA AMERICANA L.): OBTENÇÃO E APLICAÇÃO EM ALIMENTOS

Francisco Aldenir Pereira Clemente¹

Kátia Karoline Costa Oliveira²

Iveline Jacinto Brito³

Ana Carolina Da Silva Pereira⁴

RESUMO

As cores desempenham papel fundamental na atração de consumidores, sendo utilizadas por diversos setores do comércio para gerar identidade, diferenciação e interesse. No contexto da Agenda 2030, a ONU estabeleceu, em 2015, os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), destacando-se o ODS 12, que visa o consumo e a produção sustentáveis. Nesse sentido, corantes de origem natural, extraídos de raízes, folhas, frutos e outras partes de plantas ou animais, surgem como alternativa aos corantes sintéticos, cuja síntese química pode ser prejudicial à saúde e ao meio ambiente. Este trabalho teve como objetivo avaliar características físicas e físico-químicas de frutos de jenipapo colhidos no estágio verde, realizar a extração aquosa do corante, testar sua estabilidade, aplicar o extrato em produto alimentício e realizar análise sensorial preliminar. Os frutos foram adquiridos junto a agricultores familiares parceiros do Maciço de Baturité (CE), higienizados, padronizados por tamanho e submetidos a análises de massa fresca, diâmetro longitudinal e transversal, sólidos solúveis (SS), acidez titulável (ATT), relação SS/ATT e vitamina C. A extração do corante foi realizada triturando polpa e sementes na proporção de 1:2 (m/v) com água destilada, seguida de aquecimento a 55 °C por 30 minutos e filtração. O extrato obtido foi avaliado quanto à estabilidade da cor em diluições de 1% a 50% durante 60 dias e, posteriormente, aplicado em formulação padrão de bolo em seis concentrações (0,08% a 0,82%), além de um controle sem corante. Os frutos apresentaram uniformidade de tamanho e massa, adequados para extração, e rendimento médio de 160 mL de corante por 100 g de polpa. O corante mostrou boa estabilidade visual, ausência de precipitados e manutenção da tonalidade após processamento térmico, especialmente em concentrações intermediárias, conferindo coloração azul atrativa e homogênea ao bolo. Foi realizada análise sensorial preliminar com cinco avaliadores treinados, utilizando escala hedônica estruturada de nove pontos, considerando cor, aroma, sabor e textura. Os resultados indicaram aceitação positiva do produto, especialmente quanto à coloração, reforçando seu potencial de aplicação industrial. Os frutos verdes de jenipapo apresentam características físicas e físico-químicas adequadas à extração do corante natural azul. O método empregado, utilizando apenas água como solvente, mostrou-se viável e resultou em extrato com potencial de aplicação em alimentos. Os resultados sugerem estabilidade da coloração em massas de bolo após processamento térmico, evidenciando o jenipapo como alternativa natural aos corantes sintéticos, além de contribuir para a valorização da biodiversidade local e o fortalecimento da agricultura familiar, em alinhamento ao ODS 12 da Agenda 2030 da ONU. Agradeço ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) pelo financiamento da pesquisa intitulada "PARAÍSO COLORIDO": POTENCIALIDADE DE OBTENÇÃO E APLICAÇÃO DE CORANTES NATURAIS EXTRAÍDOS DE PANC's e executada entre 01/09/2024 a 30/09/2025, através do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (Pibic) e Tecnológica (Pibiti), da Unilab.

Palavras-chave: corantes alimentícios; PANC'S; biodiversidade; bolo azul.

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-brasileira, Instituto de Desenvolvimento Rural, Discente, aldenirc123@yahoo.com¹

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-brasileira, Instituto de Desenvolvimento Rural, Discente, katiakaroline@aluno.unilab.edu.br²

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-brasileira, Instituto de Desenvolvimento Rural, Discente, ivelinejbrito@aluno.unilab.edu.br³

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-brasileira, Instituto de Desenvolvimento Rural, Docente, carolinasp@unilab.edu.br⁴