



UTILIZAÇÃO DE EXTRATOS OBTIDOS DO PIMENTÃO VERMELHO COMO CORANTE EM GELADOS COMESTÍVEIS.

Plínio Tércio Medeiros de Azevedo¹, Alfredina dos Santos Araújo²

RESUMO

O pimentão é considerado uma das hortaliças mais importantes em termos de produção e valor comercial, pois além de ser utilizado na sua forma *in natura* em saladas e em preparações culinárias, também é utilizado na fabricação de corantes naturais, condimentos, temperos, conservas e molhos. Como o uso dos corantes sintéticos levantam uma série de questionamentos com relação ao seu uso e malefícios causados na saúde dos consumidores, objetivou-se extrair corantes do pimentão vermelho com diferentes solventes, caracterizá-los e adicioná-los em gelados comestíveis. Para tanto, o pimentão *in natura* e seu respectivo farelo (obtido através de secagem em estufa com circulação de ar) foram caracterizados através de análises físico-químicas. A partir do farelo, foram extraídos dois tipos de corante, onde o alcoólico foi extraído utilizando o etanol (1:6) e o hidroalcoólico utilizando 30% de água deionizada e 70% de etanol (1:6). Os corantes obtidos foram adicionados às formulações de três tipos de gelados comestíveis (sorvete, picolé e dindim), na proporção de 0,5%, 1% e 2% de cada corante separadamente e uma amostra sem adição de corante, obtendo assim sete formulações por tipo de gelado. As vinte e uma amostras foram posteriormente caracterizadas através de análises físico-químicas e condições microbiológicas. Ao avaliar a maioria dos parâmetros, pode-se concluir que o corante foi adicionado de forma eficaz, se comportando como um aditivo nos gelados comestíveis, não apresentando diferença significativa na maioria dos parâmetros analisados.

Palavras-chave: *Capsicum annuum* L., aditivos, pigmentos alimentares.

¹<Graduando Engenharia de Alimentos>, <Unidade Acadêmica de Ciências Agrárias>, UFCG, <Pombal>, PB, e-mail: eng.pliniotercio@gmail.com

²<Química Industrial> - <UEPB>, <Unidade Acadêmica de Ciências Agrárias>, UFCG, <Pombal>, PB, e-mail: alfredina@ccta.ufcg.edu.br

USE OF EXTRACTS OBTAINED FROM RED PEPPER AS A DYE IN EDIBLE ICE CREAM.

ABSTRACT

The paprika is considered one of the most important vegetables in terms of production and commercial value, because in addition to being used in its form in natura in salads and in culinary preparations, it is also used in the manufacture of natural dyes, condiments, spices, canned and sauces. As the use of synthetic dyes pose a series of questions with respect to your use and harmful effects on the health of consumers, aimed to remove colors of red pepper with different solvents, To characterize them and adds them into edible ice cream. For both, the paprika in natura and its bran (obtained by drying in an oven with air circulation) were characterized by physical and chemical analyzes. From the bran, were extracted from two types of dye, where the strength was extracted using ethanol (1:6) and the 30% HYDROALCOHOLIC using deionized water and 70% ethanol (1:6). The dyes obtained were added to the formulations of three types of edible ice cream (ice cream, yogurt and dindim), in the proportion of 0.5%, 1% and 2% of each dye separately and a sample without the addition of dye, thus obtaining seven formulations by type of ice cream. The twenty-one samples were subsequently characterized by physical-chemical analysis and microbiological conditions. To evaluate the majority of parameters, it can be concluded that the dye was added effectively, behaving as an additive in edible ice cream, with no significant difference in the majority of parameters analyzed.

Keywords: *Capsicum annuum L.*, additives, food pigments.