

## **Gelatina colorida naturalmente é possível**

*Tecnologia desenvolvida pela Sensient Technologies será apresentada durante a Wellfood Summit nos dias 30 e 31 de outubro*

Estamos vivendo a época da preocupação com a alimentação. Do que está escrito no rótulo, das substâncias que compõe algum alimento industrializado. Se ele é Gluten Free, Sem Lactose e por aí vai. E os corantes sintéticos existentes em alguns produtos estão na lista dessas preocupações. Até pouco tempo atrás, os desenvolvedores não tinham acesso a um arco-íris completo de soluções naturais para gelatina devido. Os de tonalidades de amarelo e laranja límpidos, além dos azuis eram difíceis de encontrar.

“Ao formular gelatina com corantes naturais, laranja e amarelo são as cores mais desafiadoras, pois betacarotenos (laranjas naturais) e cúrcuma (amarelos naturais) são insolúveis em água. Como esses corantes precisam ser solúveis em água para serem aplicados em misturas de gelatina em pó, é necessário incluir uma etapa de emulsificação. Os emulsificantes geralmente usados para transformar essas fontes naturais em solúveis em água tendem a produzir um efeito “turvo”. Obviamente, a gelatina turva é menos aceita por alguns consumidores e gestores de marca”, explica Wilson Onório da Sensient Technologies Brazil.

Para chegar nesses resultados, a Sensient desenvolveu a Tecnologia Crystal, que fornece resultados de amarelo e laranja transparentes em misturas de gelatina e gelatina pronta para comer. “Nossos Azul Natural e Espirulina também preenchem uma lacuna do setor para tonalidades de azul. Estamos sempre inovando nessas áreas, de modo que as marcas possam atender às demandas dos consumidores de hoje”, comemora Onório.

A tecnologia ainda atingiu o amarelo limão utilizando a solução amarela de cúrcuma Crystal. O tangerina pode ser atingido na combinação do cúrcuma Crystal com um suco de vegetais solúvel em água produz e uma correspondência próxima do vermelho 40 pode ser obtida com uma mistura de suco de vegetais de beterraba ou antocianina e por aí vai.

Essas e outras novidades poderão ser vistas na área de exposição da Sensient Technologies Brazil, um dos expositores da WellFood Summit. O evento acontecerá 30 e 31 de outubro no Espaço Pro Magno em São Paulo e possui além da área de exposição um programa de conferência organizado em parceria com o ITAL (Instituto de Tecnologia de Alimentos), onde especialistas vão mostrar as principais tendências e inovações que guiarão as indústrias de alimentos e farmacêutica nos próximos anos na elaboração de novos produtos.