



QUALIDADE DE COLORÍFICOS DE URUCUM PRODUZIDOS E COMERCIALIZADOS NO ESTADO DA PARAÍBA

BRUNA M. **SANTOS** ⁽¹⁾; ANDRESSA S. C. **FERREIRA** ⁽¹⁾; JÉSSICA D. F. **BATISTA** ⁽²⁾;
CAROLINA L. C. **ALBUQUERQUE** ⁽³⁾

No Brasil, a maioria do cultivo de urucum é destinada à comercialização das sementes para a produção de coloríficos e dos colorantes naturais. O colorífico é um condimento amplamente utilizado na culinária brasileira. Apesar dos coloríficos de urucum apresentar um processo de produção simples, o que se tem observado é a falta de padronização e controle de qualidade que são exigidos pela legislação vigente. Dessa forma, o objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade dos coloríficos produzidos no Estado da Paraíba, de acordo com as normas de qualidade estabelecidas pelos órgãos competentes e o processo de produção. Foram realizadas análises de rotulagem, confrontando as informações contidas nas embalagens com a legislação vigente brasileira, análises físico-químicas, microbiológicas e de atividade de água em amostras de coloríficos artesanais, e de indústrias de pequeno e grande porte. Foram encontradas inconformidades nos rótulos com as seguintes resoluções: RDC 259/02, RDC 359/03 e a RDC 360/03, respectivamente; as inconformidades foram evidenciadas na designação do produto, nos ingredientes, no número de lote e nos valores de porção e medida caseira. Nas composições químicas das amostras foram encontradas grandes variações nos teores de umidade, cinzas, proteínas, lipídios e carboidratos que são consequências do processo de produção adotado e dos ingredientes utilizados na formulação. As amostras de coloríficos artesanais e de pequenas indústrias foram as que apresentaram maiores valores de contaminação microbiana. Logo, conclui-se que são necessários: ações de capacitação em qualidade sanitária, procedimentos operacionais padronizados na fabricação dos coloríficos e em rotulagem, para fornecer informação completa ao consumidor nos rótulos; e maior fiscalização dos fabricantes de coloríficos por parte dos órgãos competentes. Com isso, espera-se adequar o colorau caseiro às demandas dos programas de Aquisição de Alimentos e de Alimentação Escolar, promovendo a inclusão produtiva dos pequenos e médios fabricantes de coloríficos.

Palavras-chave: *Bixa orellana* L.; Colorau; controle de qualidade; processo produtivo.

Agradecimentos: Programa *Revitalização da Cadeia Produtiva do Urucum na Paraíba* realizado com o apoio do PROEXT–MEC/SESu.

⁽¹⁾aluna de Extensão Proext/MEC/SESu; ⁽²⁾aluna de Iniciação Científica PIBIC/CNPq/UFPB; ⁽³⁾Departamento de Tecnologia de Alimentos / Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional / Universidade Federal da Paraíba - UFPB. E-mail para correspondência: carollca@ctdr.ufpb.br / carollca@gmail.com