

Segundo a legislação brasileira (Anvisa), massa alimentícia fresca é o produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo com água, submetida a secagem parcial ou incipiente. Quando a sêmola ou semolina de trigo da espécie durum, disponível no Brasil somente por importação, é utilizada, a massa apresenta naturalmente a coloração amarela devido ao elevado teor de betacaroteno presente nesta farinha. Entretanto, quando não há utilização desta matéria prima, a coloração da massa pode ser realizada com a adição de betacaroteno ou, para a obtenção de massas coloridas, de um ingrediente natural que apresente componentes cromóforos, como é o caso dos vegetais em pó ou, mais recentemente, dos extratos vegetais. A grande maioria destes componentes é susceptível à isomerização, fotossensibilização, e a oxidações térmicas e químicas que ocorrem durante o processamento e armazenamento. Sendo assim, o estudo da estabilidade destas substâncias (sob diferentes formas) frente ao processo, assim como das concentrações de utilização, são uma importante ferramenta para prever a retenção da coloração original, considerando que a aparência e cor de um produto estão fortemente relacionadas com a aceitação pelo consumidor. O objetivo deste trabalho é avaliar a estabilidade corante de massas alimentícias elaboradas com extratos vegetais coloridos, em pó e oleosos, e com vegetais em pó, após o processo de congelamento e posterior cocção. Serão testados espinafre, cenoura e beterraba em pó, além de extratos vegetais secos de romã e espinafre e, oleosos, de physalis, erva mate e cenoura com urucum, todos nas proporções de 5% e 10%. A avaliação será realizada através de medição de cor, em colorímetro (Minolta) e teste de cozimento, segundo método padronizado da AACC. Os resultados iniciais obtidos demonstraram que as massas elaboradas com extratos em pó obtiveram maior retenção da coloração original, após congelamento e cocção, seguidas das massas elaboradas com extratos oleosos.