

## **AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DA ROTULAGEM DE COLORÍFICOS À BASE DE URUCUM**

**FERREIRA<sup>1</sup>**, FERNANDA, S.; **MARTINS<sup>2</sup>**, AMANDA, M.D; **BARBOSA<sup>3</sup>** MARIA IVONE  
M. J.

Do total de sementes de urucum (*Bixa orellana*) industrializadas no Brasil, 75% é utilizado na fabricação do colorífico, um condimento consumido no mercado interno, principalmente nas regiões Norte e Nordeste. O colorífico é uma mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó ou extrato oleoso de urucum adicionado ou não de sal e de óleos comestíveis. Muitas vezes o desconhecimento da legislação e a falta de padronização podem comprometer a qualidade do produto, dentre as principais legislações aplicada ao colorífico, destacam-se a RDC 276/2005, que fixa à identidade e as características mínimas de qualidade a que devem obedecer às especiarias, temperos e molhos e a RDC 259/2002, que se aplica à rotulagem de todo alimento que seja comercializado e de pronto consumo. Além disso, a RDC 360/2003, define a rotulagem nutricional obrigatória nos alimentos embalados. O propósito do presente trabalho foi avaliar a conformidade da rotulagem do colorífico de urucum de 20 amostras de marcas e/ou lotes diferentes, provenientes dos estados de São Paulo, Rio de Janeiro e Rio Grande do Norte, Minas Gerais Pernambuco e Paraíba. As amostras foram adquiridas aleatoriamente em supermercados das cidades do Rio de Janeiro (RJ), Belo Horizonte (MG), Maceió (AL) e Seropédica (RJ). Todas as amostras apresentaram características sensoriais adequadas: pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprio, com exceção de duas amostras (A e B), que apresentaram odor característico de ranço. De acordo com a RDC 360/2003, 50% das amostras não colocaram o valor correto para porção, que no caso de produto como o colorífico a porção é de 5 g. E considerando ainda obrigatória a presença de medida caseira para a porção de 5 g, que neste caso é de 1 colher de chá, observou-se que houve erro em 50 % das amostras analisadas. Outra desconformidade em relação à RDC 259/2002 foi observada em 30% das amostras que não continham o número do lote na embalagem. Um resultado surpreendente foi que apenas 15 % das amostras continham o valor energético calculado corretamente. Em relação ao Valor Diário recomendado é utilizado atualmente, com base na ingestão diária de 2.000 calorias, não como foi encontrado em duas das amostras com VD% de 2.500 cal. Observou-se que 40 % das amostras estavam em desacordo com a RDC 259/2002 por não descreverem a presença de sal na lista de ingredientes, apesar de apresentarem o teor de sódio na informação nutricional. Os demais itens obrigatórios, denominação de venda do alimento, conteúdos de líquidos, identificação de origem e prazo de validade, foram observados em todas as marcas. Conclui-se que há uma necessidade de melhoria no que se refere à rotulagem por partes das empresas produtoras de coloríficos à base de urucum.

Agradecimento à CAPES pelo financiamento da pesquisa.

<sup>1</sup> Estudante de Mestrado do Programa em Ciência e Tecnologia de Alimentos/ Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ).

fernanda\_s\_ferreira@yahoo.com.br

<sup>2</sup> Estudante de Graduação do Departamento de Tecnologia de Alimentos / Instituto de Tecnologia / Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ).

<sup>3</sup> Professora do Programa em Ciência e Tecnologia de Alimentos/ Departamento de Tecnologia de Alimentos/ Instituto de Tecnologia / Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ).