

Urucuzeiro: Agronegócio de Corantes Naturais UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA - UESB DEPARTAMENTO DE FITOTECNIA E ZOOTECNIA CAMPUS DE VITÓRIA DA CONQUISTA	PLANO DE CURSO
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------

CÓDIGO	CURSO	DISCIPLINA
	PROGRAMA DE PÓS - GRADUAÇÃO EM AGRONOMIA	CULTIVO DE PLANTAS PRODUTORAS DE CORANTES NATURAIS

C.H. SEMESTRAL	PROF.	CRÉDITO T P E	ANO	PERÍODO LETIVO
60	ABEL REBOUÇAS SÃO JOSÉ	4 0 0		

APROVAÇÃO PELO COLEGIADO DO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM AGRONOMIA	ASSINATURA DO COORDENADOR

EMENTA:

Importância da cor. Introdução das cores nos alimentos. Matéria prima de corantes e Legislação. Gecfa. Corantes Naturais x Artificiais. Principais plantas corantes e suas aplicações. Extração e análise de bixina. Processamento e obtenção de corantes naturais. Culturas do Urucueiro, cochonilha, cúrcuma, páprica, beterraba..

OBJETIVO GERAL E OBJETIVOS ESPECÍFICOS POR UNIDADE:

OBJETIVO GERAL: Oportunizar aos acadêmicos o conhecimento, a compreensão e a adaptação dos fundamentos teóricos e práticos da produção e aplicação de corantes naturais aplicados aos alimentos. Potencial e limitação de usos de corantes naturais na indústria de alimentos.

I UNIDADE: Importância da cor na vida das pessoas. Importância da cor nos alimentos. Matérias primas de corantes e a Legislação em Vigor. O papel do Gecfa no controle de aditivos com ênfase para corantes em alimentos.

II UNIDADE: Corantes naturais versus artificiais em alimentos. Principais plantas corantes.

III UNIDADE: Plantas corantes e aplicações na indústria de alimentos

IV UNIDADE: Cultivos de urucueiro, cochonilha, cúrcuma, páprica, beterraba

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Importância da cor na vida das pessoas, indicando o estado de espírito em função das cores.
2. Importância da cor nos alimentos, conferindo aos mesmos aspectos atrativos aos consumidores.
3. Matérias primas de corantes e Legislação brasileira em vigor. O papel do GECFA na legislação internacional sobre o uso de corantes em alimentos.
4. Corantes naturais x artificiais em alimentos. Potencial e limitações de uso. Destaque para os problemas relativos à estabilidade dos corantes naturais (pH, temperatura, luz, oxigênio, etc.)
5. Principais plantas corantes fornecedoras de matérias primas a indústria alimentícia.
6. Obtenção de corantes a partir de diversas partes da planta (sementes, raízes, flores, folhas, etc)
7. Formulação de corantes aplicados à indústria alimentícia. Produção de corante e colorífico.
8. Cultivos das principais plantas corantes com ênfase para urucueiro, cúrcuma, páprica, beterraba e a produção de carmin de cochonilha a partir da palma forrageira.

PROCEDIMENTOS

As aulas serão ministradas de forma expositiva, seminários, aulas prática de campo e laboratório (determinação de bixina e produção de colorau)

AValiação: Serão aplicados avaliações escritas e seminários, além de relatórios de visitas.

NÚMERO DE AULAS POR UNIDADE:

15 horas aula por unidade.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

Revista Brasileira de Horticultura.

Journal of the American Society for Horticultural Science,

HortScience.

Revista da Sociedade Brasileira de Corantes Naturais (Ed. Viçosa e Vitória da Conquista)
Cultivo de Urucum e Produção de Corantes Naturais. SÃO JOSÉ, A. R. Viçosa, 2003.
CPT.

Urucuzeiro: Agronegócio de Corantes Naturais. FRANCO et al. 2002. 120p; João Pessoa
PB. EMEPA.