

ROTEIRO PARA FABRICAÇÃO DE MASSAS COM VEGETAIS E CORANTES NATURAIS.

Massas: *Espinafre*
 Beterraba
 Cenoura
 Tomate

Estão aqui assinaladas as porcentagens de uso dos vegetais desidratados e respectivos corantes naturais, para a fabricação das massas acima mencionadas.

Contudo, é importante ressaltar algumas informações importantes relacionadas com a produção e também alguns aspectos técnicos dos corantes.

- As porcentagens de uso dos vegetais desidratados podem variar de acordo com o vegetal usado, quer seja espinafre, cenoura, tomate ou beterraba. Porém, é conveniente usar ao redor de 3% de cada vegetal desidratado em relação ao peso de farinha. Este percentual é tido como o mínimo para que uma massa seja considerada “com vegetal”.
- Os corantes naturais fornecem a “matriz” de cor uma vez que são estáveis á temperatura de cozimento da massa. A cor fornecida pelos vegetais é em grande parte degradada durante o cozimento. É importante, portanto, ter-se um bom balanceamento das quantidades de vegetal e de corante a fim de se ter uma quantia satisfatória de vegetal associada a uma boa estabilidade de cor na cocção, conferida pelo corante.
- Quanto maior for a concentração de vegetal na massa, maior será a perda de cor no cozimento (proveniente do vegetal), ficando a água de cocção turva e a massa cozida com uma coloração indesejável (fraca).
- Diluir, preferencialmente, os corantes na água de hidratação da massa, e misturar os vegetais desidratados na farinha.
- Uma vez conhecida a quantidade de água de hidratação da massa não adicionar todo o corante nesta quantidade toda de água, pois, se o ponto da massa for atingido antes de toda esta água com corante ser adicionada a farinha, haverá uma parcela de corante que não será incorporada á massa, resultando em variações na intensidade de cor no produto final. É aconselhável, portanto, diluir todo o corante em volume menor de água e atingir o ponto da massa somente com água (sem corante).
- Para o processamento de massas cilindradas é conveniente se usar uma quantia maior de corantes em relação ás massas extrusadas, a fim de se obter a mesma intensidade de cor, uma vez que poderá ocorrer uma degradação da cor devido ao processo de cilindragem da massa. Por tanto, as concentrações de uso de corantes em massas caseiras são bem próximas dos limites máximos indicados na página 2 deste roteiro.

VEGETAL / CORANTE

Espinafre

Solução aquosa de Clorofila C-10.000-WS – Adicionar á água.

Usar de 0,1 a 0,5 %

Ideal: 0,15 % = 75ml / Saco de farinha.

Beterraba

Carmim de Cochonilha 3% – Adicionar á água.

Usar de 0,3 a 0,8 %

Ideal: 0,4 % = 200ml / Saco de farinha.

Cenoura

Solução oleosa de Urucum A-230-OS Oleossolúvel – Adicionar á água.

Usar de 0,1 a 0,8 %

Ideal: 0,6 % = 300ml / Saco de farinha.

Ou

Solução Hidromiscível de Urucum A-100-BCR-WS – Adicionar á água.

Usar de 0,1 a 0,8 %

Ideal: 0,6 % = 300ml / Saco de farinha.

Tomate

Carmim Tonalidade Tomate – Adicionar á água.

Usar de 0,1 a 0,5 % da mistura

Ideal: 0,5 % = 250ml / Saco de farinha.