

## **A REGIÃO DA ALTA PAULISTA E SUAS POTENCIALIDADES NA PRODUÇÃO DE CORANTES NATURAIS**

**Eliane Gomes Fabri**

PqC do Pólo Regional da Alta Paulista

[efabri@apta.sp.gov.br](mailto:efabri@apta.sp.gov.br)

**Paulo Eduardo da Rocha Tavares**

PqC do Pólo Regional da Alta Paulista

[ptavares@apta.sp.gov.br](mailto:ptavares@apta.sp.gov.br)

O agronegócio familiar é responsável por 33% do Produto Interno Bruto (PIB), 42% das exportações totais e 37% dos empregos brasileiros. A região da Alta Paulista é caracterizada por uma agricultura denominada familiar, pois na região predominam pequenas propriedades com área inferior a 50 ha (80%), havendo interação entre gestão e trabalho, gerando de 4 a 5 empregos diretamente no campo por hectare, tornando-se, desta forma, uma região produtora com grande apelo social.

A área de abrangência do PRDTA da Alta Paulista está compreendida pelos territórios dos seguintes municípios: **Adamantina, Arco-Íris, Bastos, Dracena, Flora Rica, Flórida Paulista, Herculândia, Iacri, Inúbia Paulista, Irapuru, Junqueirópolis, Lucélia, Mariópolis, Monte Castelo, Nova Guataporanga, Oriente, Osvaldo Cruz, Ouro Verde, Pacaembu, Panorama, Parapuã, Paulicéia, Pompéia, Pracinha, Queiroz, Quintana, Rinópolis, Sagres, Salmourão, Santa Mercedes, São João do Pau D'Alho, Tupã e Tupi Paulista**, totalizando 33 municípios e uma área de 9.976 Km<sup>2</sup> e ocupam um total de 997.600 ha. Sua população total no ano de 2000 era de 392.098 habitantes, sendo 86,11% na área urbana e 13,89% na área rural. É composto basicamente por pequenos municípios, pois 84,85% têm menos de 20.000 habitantes. As pequenas propriedades até 50 ha representam 80%, de 50 a 500 ha 42% e acima de 500 ha 1,9% das propriedades no PRDTA Alta Paulista.

Na região predominam os solos Argissolos e os Latossolos que tem média fertilidade, problemas de acidez e suscetibilidade à erosão devido ao relevo acidentado. E na região, o clima segundo a classificação de Köppen, ocorrem os tipos Aw, Cwa e Cfa. O Aw é um clima tropical chuvoso com inverno seco; o Cwa caracteriza-se como clima tropical de altitude, com inverno seco e verão quente, enquanto que o Cfa é tropical, com verão quente, sem estação seca de inverno.

A região contém as bacias hidrográficas dos rios Aguapeí e Peixe, que são afluentes do rio Paraná.

A região possui extensa malha viária, destacando-se a rodovia Comandante João Ribeiro de Barros - SP 294, a rodovia SP 245 e a rodovia SP 583, com inúmeras vicinais que permitem o escoamento da produção rural aos grandes centros, como as capitais dos Estados de São Paulo, Paraná e Mato Grosso do Sul e ao norte do país, além de acesso a hidrovia do rio Paraná.

Esta região foi desbravada na década de 30, e a ocupação inicial das áreas foi com as culturas de algodão e amendoim, passando posteriormente para o café que, perdurou até o final da década de 70. Com o declínio da cultura cafeeira, as áreas foram sendo substituídas por culturas de subsistência e culturas permanentes.

Atualmente, a cana-de-açúcar vem ganhando espaço e tornando-se uma alternativa viável para as propriedades. Porém, outras culturas e segmentos têm adquirido destaque na região como é o caso das hortaliças em pequenas propriedades. Dentre as hortaliças cultivadas podemos destacar como principais em nossa região a cultura da batata-doce, a mandioca de mesa, a mandioca para indústria, o tomate rasteiro ou para indústria. Outras culturas de hortaliças vêm aumentando suas áreas de cultivos como abóbora, alface, pimentão, quiabo, palmito (pupunha ou palmeira real australiana) e com grande ênfase o urucum.

A UPD de Adamantina engloba três EDRs regionais da CATI, Dracena, Tupã e três municípios dentro da EDR de Marília. A região possui uma grande variedade de culturas, e se destaca por cidades sendo: Adamantina com produção de Maracujá de mesa, Panorama com piscicultura, Monte Castelo com Urucum destinado a linha de corantes alimentícios, Tupi Paulista com uva de mesa, Dracena com produção de batata doce, Junqueirópolis com produção de acerola, Osvaldo Cruz, com frutas em geral, Bastos onde está localizada a cadeia de ovos, Tupã com produção de amendoim, Oriente e Pompéia com produção de

melancia, dentro de um contexto geral, e em todos os municípios a pecuária leiteira se faz presente.

Mediante o exposto a cultura do urucum, batata-doce, acerola e outras frutíferas, representam alternativa viável ao desenvolvimento regional pelas suas características funcionais e pela adaptabilidade ao clima da região.

Hoje, o uso de corantes naturais vem ganhando um grande aporte junto à população sobre os corantes sintéticos. Apesar dos corantes sintéticos apresentarem menores custos de produção e maior estabilidade, o número de aditivos sintéticos permitidos nos países desenvolvidos está diminuindo, a cada ano, em favor dos pigmentos naturais, pois alguns corantes artificiais provocam: doenças da tireóide; lesões no fígado; hiperacidez; alergia tipo asma, rinite e urticária. Embora também apresentem desvantagens, os corantes naturais têm sido utilizados há anos sem evidências de danos à saúde. Alguns apresentam solubilidade em óleo, proporcionam matizes suaves e conferem ao produto aspecto natural, o que aumenta a aceitação pelo consumidor.

Os corantes naturais permitidos pela legislação internacional estão classificados em quatro grandes grupos: antocianinas, betalaínas, carotenóides e diversos (cúrcuma, clorofila, cochonilha e a indigotina). As antocianinas pertencem ao grupo de pigmentos solúveis em água, mais difundido no reino vegetal e encontramos na região um grande potencial que é a batata-doce de cor roxa que vem sendo estudada na região. São responsáveis pela maioria das cores azul, violetas e de quase todas as tonalidades de vermelho, observadas em folhas, flores, frutos e legumes. Betalaínas também são corantes hidrossolúveis, pertencentes ao menor grupo de corantes obtidos a partir de vegetais são responsáveis pelas tonalidades vermelha (betacianinas) e amarelas (betaxantinas), encontradas em diversas variedades de beterraba e em outros vegetais. Os carotenóides são pigmentos solúveis em óleo, largamente distribuídos na natureza. São responsáveis pelas cores que variam do amarelo ao vermelho em animais, crustáceos, frutos e outros vegetais. Carotenóides empregados em alimentos industrializados incluem o beta-caroteno, a páprica, a crocina, a luteína e a bixina. Entre os carotenóides citados, destaca-se a bixina, obtida das sementes de urucum (*Bixa orellana* L.) onde a variedade Piave encontrou condições propícias para o seu desenvolvimento, produzindo teores de bixina acima da média nacional. Seu corante é bastante utilizado e valorizado pela indústria de alimentos, principalmente, na de laticínios, onde os corantes sintéticos são instáveis. A principal fonte natural de beta-caroteno é a cenoura (*Daucus carota*). Esse carotenóide pode ser convertido

em vitamina A, no corpo humano, prevenindo doenças da pele e da visão. Alternativa ao beta caroteno é a batata-doce de cor alaranjada que também vem sendo estudada na região. Além de corante, o beta-caroteno é um agente nutritivo. No grupo dos diversos, estão incluídos: cúrcuma, clorofila, cochonilha e a indigotina. A cúrcuma é extraída dos rizomas de *Cúrcuma longa* é a uma curcumina de cor amarelo brilhante, a clorofila são pigmentos de cor verde observados em folhas e frutos, a cochonilha é o extrato corante extraído de corpos secos de fêmeas de insetos da espécie *Dactylopius coccus* L cujo principal pigmento é o ácido carmínico, e por último a indigotina encontrada em plantas da família Indigoferae.

Além dos corantes citados acima, a região do PRDTA apresenta uma grande variedade de frutas com alto apelo em propriedades funcionais e nutracêuticas, demonstrando que a região possui um potencial muito grande a ser explorado.

## **Referência**

Carvalho, P.R.N. Corantes Naturais para Alimentos. ITAL 1989. 89p. Boletim Técnico: PRDTA Alta Paulista. Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo.