



A INFLUÊNCIA DA COR NOS SORVETES

INTRODUÇÃO

Estamos acostumados a comer os alimentos que são apresentados e decorados de forma a torná-los mais atraentes, dando a forma de apresentação ou a adição de elementos diferentes (líquidos, molhos, cremes, guarnições de legumes) e, assim, restaurar a perda da cor e da textura no processamento ou cozimento.

Uma parte fundamental da boa apresentação dos pratos tem a ver com a harmonia das cores, tornando-os mais apetitosos. A cor é uma sensação que percebemos com base na luz e no contexto dos elementos, sendo que essa sensação pode variar de uma pessoa para outra. As cores e combinações muitas vezes tornam desejável ou não um alimento.

Assim como as plantas venenosas geralmente têm gosto amargo e desagradável, a cor e a textura dos alimentos que consumimos nos atrai ou não.

Se a polpa de uma maçã estiver oxidada, a maçã deixa de ser atraente. Se a melancia não estiver vermelho brilhante, duvidamos que esteja madura e saborosa. Se um pedaço de carne tem uma cor escura, não está preparada para o consumo.

Assim, as cores melhoraram a percepção e o sabor dos alimentos e são freqüentemente associadas com produtos. Laranjas doces devem possuir casca com cor forte, assim como um bolo deve ser amarelo brilhante.

A COR E OS SORVETES

No caso do sorvete, é importante que cada sabor tenha a cor esperada pelo consumidor. Em alguns casos, ocorre o excesso de cor, despertando a rejeição inconsciente do consumidor. Por exemplo: no sorvete conhecido como “sorvete de gelo”, que consiste em um sorvete de creme americano, associa-se o sabor com a cor de gelo; para isso se utilizam diversos corantes com base azul. Quando ocorre o excesso do corante, e o tom celeste fica muito forte, o sorvete tem queda em suas vendas. Em alguns casos se nota que o sabor do morango tem uma cor demasiado intensa, quase fúcsia. Esse manejo inadequado das cores faz com que o produto tenha a aparência totalmente artificial.

Faça o seguinte teste: peça a várias pessoas que escolham entre duas amostras de sabor chocolate, sendo uma preparada com uma tonalidade bem suave e a outra com uma cor marrom escuro; a grande maioria escolherá a segunda opção. O que acontece é que inconscientemente associa-se a cor do chocolate com o marrom escuro, e é essa cor que se



espera de um produto desse sabor.

Outro aspecto importante é a combinação de cores para realçar a beleza da apresentação. Prepare uma taça com chocolate e doce de leite (dois sabores muito apreciados, porém basicamente com a mesma cor) e, como detalhe, coloque nozes ou amêndoas, pequenos pedaços ou tiras de figos e cubra com calda ou xarope de cor escura. Apesar de cada um desses elementos se destacarem no contexto geral, a aparência da taça será muito escura, não se tornando atraente.

Colocar um morango ou uma cereja, ou um pedaço de pêssigo sobre o sorvete ou outras sobremesas dará vivacidade, destacando-se do restante dos elementos.

Em muitos casos, se agregam alguns elementos que não necessariamente serão consumidos, como por exemplo, folhas de menta, melhorando em muito a aparência geral do produto.

CORANTES NATURAIS E SINTÉTICOS

Atualmente, os corantes são amplamente utilizados para dar cor a vários produtos ou uma melhor aparência.

Entre os corantes naturais destaca-se o carmim, a bixina, a antocianina, a páprica e a cúrcuma.

O carmim é o corante natural mais estável e aceito. Com ele e seus subprodutos, pode-se dar cor a iogurtes, sucos de frutas, doces, compotas, sorvetes de creme, bebidas e alimentos que requeiram a cor roxa.

A bixina é um corante vegetal, um carotenóide de cor amarela, de onde se obtém dois pigmentos principais: a bixina (solúvel em azeite) e a norbixina (solúvel em água). Ambas produzem uma solução

de tonalidade laranja. A bixina é utilizada para colorir margarinas, queijos, *snacks*, bebidas, iogurtes, etc.

A antocianina possui cor púrpura e é adequada para colorir bebidas, sucos de frutas, gelatinas, doces, etc.

Já a páprica mistura as cores laranja e roxo. É utilizada para colorir bebidas, sucos de frutas, gelatinas, doces, etc.

A cúrcuma possui cor amarela e é utilizada para colorir margarinas, queijos, *snacks*, bebidas, iogurtes, etc.

Atualmente se utilizam muito mais corantes sintéticos, por várias razões, entre elas a facilidade de produção e o custo. São produzidos com as cores primárias, obtendo-se a partir de combinações, uma gama abundante de cores e tons. São apresentados na forma de granulados, similar as formulações em pó, mas com a vantagem de reduzirem o pó no ambiente; misturas, sendo produzidos em pó, soluções concentradas e pastas; e em pós, sendo esta última a mais utilizada.