



Trabajo Práctico de Laboratorio

Determinación de Sustancias Colorantes Naturales en Pimentón.

III. Fundamentos Teóricos:

Con la denominación genérica de **pimentón** o **paprika**, se entiende el producto de la molienda de los frutos seleccionados y desecados de diversas variedades rojas del género *Capsicum* (Art. 1233, Cap. XVI CAA).

En Catamarca el cultivo de pimienta para pimentón se concentra en los departamentos de Belén y Santa María y se comercializa sobre la base de una apreciación subjetiva de la mayor o menor proporción de frutos manchados, quemados, amarillentos, blanquecinos etc. que posee cada partida.

Se establecen categorías de uso común como primera, segunda, selección y esencia sin que, en general, se realicen análisis de laboratorio para determinar la calidad y los precios de venta de cada partida.

La reglamentación internacional que rige el comercio exterior de pimentón, suele exigir la determinación del llamado *color extractable* como criterio de calidad de la materia prima. El método analítico internacionalmente más aceptado para este fin, es el propuesto por la American Trade Association (ASTA) que establece los grados ASTA, un pimentón apto para exportación debe superar los 120° ASTA.

El *color* es producido por los carotenoides presentes en el fruto, y su contenido depende de factores tales como el cultivar, el estado de maduración, condiciones de crecimiento, etc.