

ACERCA DEL ACHIOTE

El Achiote es un colorante natural extraído de las semillas del árbol cuyo nombre científico es Bixa Orellana, es originario de América Tropical. Achiote es conocido por ser la fuente natural del annato lo cual se produce en la fruta de la planta.

El Annato es la denominación dada al extracto crudo, mientras que la BIXINA es la parte del colorante liposoluble y la NORBIXINA la parte hidrosoluble. Todas ellas con capacidad colorante. El Achiote se usa desde épocas precolombinas para la fabricación de cosméticos, decoración de vestidos, usos medicinales y la preparación de condimentos o colorantes de uso alimenticio, mejorando el color de los alimentos como quesos (Cheddar, Leicester rojo y Brie), margarina, mantequilla, etc. y a veces como condimento de cocina. El uso del Achiote como colorante en la industria alimentaria está difundido en todo el mundo, teniendo un gran potencial y demanda a nivel mundial ya que la BIXINA de sus semillas aporta una de las tonalidades de color rojo más puro y natural que existe en la industria alimentaria. El Perú es el primer exportador de Achiote en el mundo.



En Estados Unidos el Achiote está considerado como un color natural, eximiéndolo de cualquier certificación, actualmente el Achiote es una alternativa a los colorantes sintéticos de alimentos.

APLICACIONES FUNCIONALES DE ACHIOTE

- Achiote se utiliza como colorante de origen vegetal en la industria de alimentos
- Los resultados de estudios farmacológicos han comprobado sus acciones terapéuticas, astringente, antiséptico, cicatrizante, antiinflamatorio, antioxidante, estomacal, purgante, diurético y antibacteriano, que refuerzan la acción beneficiosa del Achiote sobre la próstata y vías genitourinarias.
- Antiséptico y cicatrizante contra infecciones vaginales y de la piel.
- Otros principios activos en el Achiote son los flavonoides, carotenoides (vitamina A), vitaminas del complejo B, C, leucoteniina, norbixina, glucocido de apigenina y muchos compuestos químicos más que justifican su utilización terapéutica.

CARACTERISTICAS TECNICAS Y NUTRICIONALES DEL ACHIOTE

Composicion por 100 gr de porcion comestible

Energia:	334 kcal
Agua:	5,6g
Proteinas:	6,6g
Grasa:	4,6g
Carbohidratos:	78,2g
Fibra:	14,5g
Ceniza:	5,0g
Calcio:	120,0g
Fosforo:	116,0g
Hierro:	5,6g
Retinol:	61mg
Tiamina:	0,09mg