

ACHIOTE o URUCU

Achiote o Urucu (*Bixa orellana*) es una especie botánica de planta arborescente de las regiones intertropicales de América.

Usos

Se conoce como fuente de un colorante natural rojizo amarillento derivado de sus semillas, conocido como annatto el cual es usado como colorante alimenticio (denominado E-160b según los códigos alimentarios de la Unión Europea). Se usa frecuentemente en la coloración de quesos como el Cheddar o el Mimolette, de margarina, mantequilla, arroz, pescado ahumado y a veces como condimento de cocina.

Propiedades medicinales www.bolivianland.net

Se le atribuyen diferentes propiedades terapéuticas: astringente, antiséptico, emoliente, antibacterial, antioxidante, expectorante, cicatrizante, febrífugo, estomáquico y antidisentérico, diurético y antigonorréico, purgante, desinflamatorio, hipoglicemiante.

La semilla molida es utilizada para sarampión, viruela, afecciones estomacales, enfermedades del riñón, disentería y febrífugo, astringente y ligero purgante.

Código: AA-004



Es un colorante de origen vegetal apto para mejorar el color de los alimentos. Su coloración varía del rojo al marrón dependiendo del tipo de solvente utilizado para su extracción.