



ESTUDO PARA MELHORAMENTO DO SABOR DE AMÊNDOAS NÃO TORRADAS DE CUPUAÇU (*Theobroma grandiflorum* Schum), POR TRATAMENTO TÉRMICO CONVENCIONAL E POR MICROONDAS

Ricardo Paloschi U. de Oliveira (Bolsista PIBIC/CNPq) e Prof. Dr. Nelson Horácio Pezoa García (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O cupuaçu (*Theobroma grandiflorum* Schum) é uma das frutas mais populares da Amazônia. Das sementes devidamente fermentadas, secas e torradas, pode-se processar um produto similar ao chocolate, de excelentes características organolépticas e também extrair-se uma gordura de alta qualidade. No entanto, a amêndoa torrada de cupuaçu apresenta um sabor global muito suave, mascarado ainda pela presença de ácido acético e compostos fenólicos. O trabalho visa desenvolver ao máximo o potencial aromático destas amêndoas, utilizando-se dois tipos de tratamento: por condução térmica convencional em forno elétrico rotativo e por aplicação de microondas em forno rotativo, munido de um sistema eficiente de mistura dos grãos. Foram estabelecidas faixas de temperatura entre 40 e 100°C para ambos sistemas e faixas de tempo entre 25 a 135min para o sistema convencional e 15 e 55min para o microondas. Os melhores parâmetros de tratamento serão determinados mediante a quantificação do ácido acético, compostos fenólicos e análise sensorial. Durante o tratamento térmico estes compostos serão parcialmente consumidos e outros componentes aromáticos desejáveis serão desenvolvidos.

Cupuaçu - Microondas - Tratamento Térmico