

T651

### **EFEITO DA ADIÇÃO DE INIBIDORES QUÍMICOS DURANTE A FERMENTAÇÃO E DA FORMA DE SECAGEM DE AMÊNDOAS DE CACAU NA RETENÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS**

Amanda Nishikawa (Bolsista PIBIC/CNPq) e Prof. Dr. Nelson Horacio Pezoa García (Orientador),  
Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Compostos fenólicos, especialmente flavan-3-óis e procianidinas, têm sido foco de múltiplas pesquisas devido aos efeitos benéficos à saúde. Considerando que as sementes de cacau (*Theobroma cacao* L), contêm elevado teor destes compostos, perdidos parcialmente durante o processamento, estudou-se a adição de inibidores de sua oxidação durante a fermentação (5 e 10mg de bissulfito de sódio ou de sulfato de cobre/100g de semente) e também a influência da forma de secagem das amêndoas na conservação de polifenóis. Foi realizada uma secagem ao sol durante 10 dias e outra artificial, em estufa com circulação forçada de ar a 40°C, durante 3 dias, verificando-se diferenças de retenção de polifenóis entre a secagem ao sol e em estufa. Na fermentação sem inibidores e após secagem ao sol e em estufa, a retenção de fenólicos totais, respectivamente, foi de 40 e 36,4% e de proantocianidinas de 57,1 e 58,6%. A maior eficiência de retenção de polifenóis totais (62,7%) foi obtida com adição de 5mg de sulfato de cobre/100g de semente, secas em estufa, enquanto que a melhor eficiência para conservar as proantocianidinas (69,4%), foi obtida com adição de 5mg de bissulfito de sódio/100g de sementes e secagem ao sol. A análise sensorial realizada com uma formulação de bebida, mostrou que as amostras secas ao sol apresentaram melhor sabor, quando comparadas com aquelas secas artificialmente.

Cacau – Polifenóis – Compostos Funcionais