



T0952

AVALIAÇÃO DE PROCESSAMENTO DE CACAU PARA OBTENÇÃO DE CHOCOLATE DE QUALIDADE

Lucas Camargo do Nascimento (Bolsista PIBITI/CNPq) e Prof. Dr. Armando Kazuo Fujii (Orientador), Faculdade de Engenharia Agrícola - FEAGRI, UNICAMP

O cacau (*Theobroma cacao L.*) pertence à família Esterculiaceae e suas principais variedades são cultivadas na América do Sul, América Central, América do Norte, África, Ásia e Oceania. A fermentação é uma etapa essencial para a obtenção de amêndoas de boa qualidade, devido a complexas reações bioquímicas que provocam a morte do embrião, hidrólise de açúcares e proteínas, liberação de enzimas e substratos, difusão de compostos fenólicos que entram em contato com as enzimas, entre outras. Outro processo muito importante é o da secagem, que pode influenciar na acidez e no teor de ácidos graxos voláteis em amêndoas de cacau. O produto de maior valor comercial no fruto do cacauzeiro é a amêndoa, e dentre os vários elementos que a compõem, a gordura é o constituinte de maior valor e que mais interfere na qualidade; dessa forma, a sua composição química e física influencia a qualidade e a preservação do produto final. O presente trabalho tem como objetivo verificar as mudanças que ocorrem nos frutos do cacau durante o processo de fermentação, secagem, além de se fazer uma determinação da quantidade de gordura e dos compostos fenólicos.

Fermentação - Secagem - Gordura