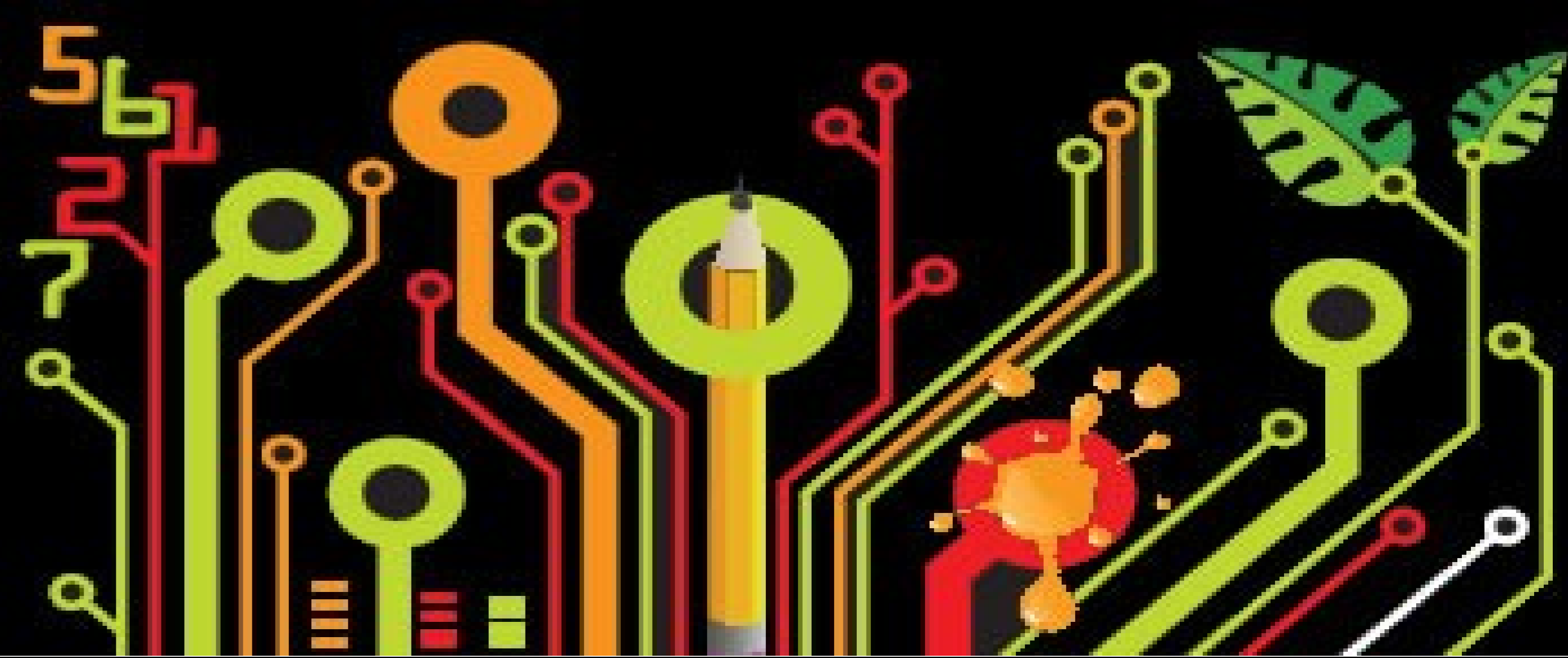


XVIII Congresso Interno de Iniciação Científica da Unicamp

PIBIC 2010



QUALIDADE DA CULTURA DE CACAU NA COSTA DO CACAU, SUL DA BAHIA



Lucas Camargo do Nascimento - Graduando Faculdade de Engenharia Agrícola, UNICAMP, Campinas-SP.
Armando Kazuo Fujii - Prof. Dr. Faculdade de Engenharia Agrícola, UNICAMP, Campinas – SP.



INTRODUÇÃO

O cacau (*Theobroma cacao* L.) pertence à família Esterculiaceae sendo o Brasil um dos tradicionais produtores (170 mil toneladas em 2009). Os processos pós-colheita são de extrema importância, já que são nessas etapas que surgirão não apenas os precursores do sabor característico dos produtos de cacau, como também os compostos definitivos que caracterizam o sabor do chocolate.

O produto de maior valor comercial no fruto do cacauéiro 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 determinar o total de ácidos graxos e acidez nas amêndoas de cacau, além de se fazer um estudo com relação à fermentação e secagem.

MATERIAIS E MÉTODOS

Os frutos analisados no trabalho foram cedidos pelo Instituto Agrônomo de Campinas (IAC), e são sementes híbridas de polinização aberta. Os frutos foram colhidos em maio de 2010, na coleção de germoplasma de cacau do Instituto Agrônomo (IAC) localizada em Pariquera-Açu (SP).

No experimento foi feita caracterização física da matéria-prima, análise da fermentação, secagem a 50°C, teor de gordura (método Adolfo Lutz), acidez titulável total (método AOAC (1997)) e ponto de fusão (método AOAC (1965)).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Analisando todos os processos pós-colheita do cacau, pode-se observar que a fermentação atingiu uma temperatura máxima de 33°C depois de 120 horas. Obteve-se um teor de gordura em massa de cacau de 40,53% e um teor de ácidos graxos livres em torno de 0,722%, o que mostra que é um fruto de alta qualidade, já que quando há grande quantidade de AGL, este prejudica a qualidade dos subprodutos do cacau.

Com relação ao ponto de fusão, chegou-se a uma temperatura de 28,5°C, então pode-se dizer que é um cacau recomendável para a indústria, já que quanto mais alto o ponto de fusão, maior será a duração do chocolate, evitando derretimento antes do consumo.

Fermentação

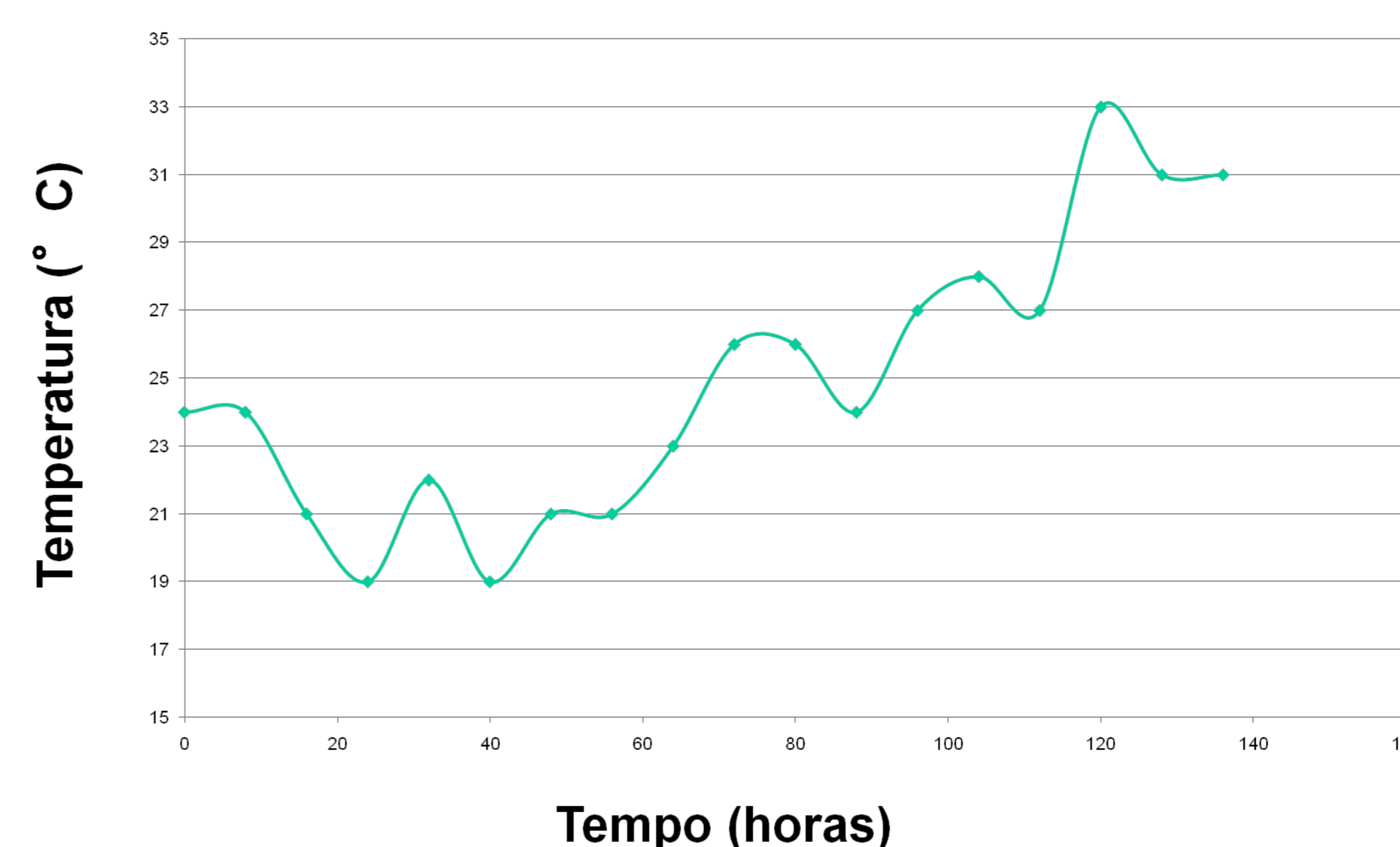


Figura 4: Temperatura de fermentação do cacau

CONCLUSÃO

Pode-se dizer que mesmo com a baixa temperatura de fermentação e a rapidez que ocorreu a secagem, os frutos estudados apresentam características que atendem ao consumo industrial, então, isso mostra que é um cacau de qualidade, com teor de gordura e acidez aceitáveis.

AGRADECIMENTOS

Ao CNPq pelo auxílio à pesquisa, à pesquisadora Maria Luiza Tucci do Instituto Agrônomo de Campinas, aos laboratórios de Cereais e Óleos e Gorduras da FEA e ao Laboratório de Tecnologia Pós-colheita da FEAGRI pelo apoio e colaboração desse estudo.

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA

ZAMALLOA CUBA, W. A., Caracterização físico-química e avaliação de Metilpirazinas no desenvolvimento do sabor em dez cultivares de cacaos (*Theobroma cacao* L.) produzidos no estado de São Paulo, 1994.



Figura 1: fruto e polpa do cacau.



Figura 3: amêndoas secas.



Figura 2: fermentação usando folha de bananeira.