



T0946

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

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

O trabalho tem como base fundamental a importância da extração da gordura do cacau, mostrando, então, todo o processo de análise da gordura e dos ácidos graxos, e a influência deste nos processo de industrialização. Será feito um levantamento da qualidade do fruto e matéria-prima do chocolate e aplicação de tecnologia pós-colheita (secagem e fermentação) para obtenção de chocolate de alta qualidade, além de analisar as propriedades físicas e químicas do produto. Com isso, será feito uma análise da extração da gordura pelo método recomendado pelo Office International du Cacao et du Chocolat (1963), que utiliza o extrator de Soxhlet, e por diferença de peso foi obtido a quantidade de gordura. Já para análise dos ácidos graxos serão utilizados o processo de metilação e posteriormente, a determinação e quantificação pelo método do cromatógrafo. Portanto, pode-se dizer que a gordura da amêndoa é a parte de maior valor do cacau e que mais interfere na qualidade; dessa forma, a sua composição química e física influencia a qualidade e a preservação do produto final. Fermentação e secagem são as principais etapas que determinam a qualidade do produto final, portanto serão avaliadas.

Secagem - Fermentação - Chocolate