



T0984

### **AVALIAÇÃO DA INFLUÊNCIA DE DIFERENTES TIPOS DE FERMENTAÇÕES DE SEMENTES DE CUPUAÇU NA QUALIDADE SENSORIAL DE PRODUTO SIMILAR AO CHOCOLATE**

Juliana Weltman Glezer (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Priscilla Efraim (Orientadora),  
Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A partir de sementes de cupuaçu pode-se obter um produto semelhante ao chocolate, o cupulate. Este trabalho avaliou a influência da etapa de fermentação na qualidade sensorial, utilizando Análise Descritiva Qualitativa (ADQ). Foram produzidos cupulates a partir de amêndoas de cupuaçu fermentadas com 3 teores de polpa: 0, 7,5 e 15% e 2 tipos de revolvimentos: (1) fixo e (2) em função da temperatura, totalizando 6 experimentos. Foi realizada a prova de corte para avaliar a qualidade das amêndoas de cupuaçu em função do grau de fermentação, considerando a cor e a compartimentação dos cotilédones. Os seis lotes avaliados foram classificados como Tipo I, apesar da maioria das sementes estar parcialmente fermentada. Realizou-se também teste de torração a fim de definir o melhor tempo desta etapa, por meio da variação no pH, acidez titulável e umidade em diversos intervalos de tempo. O tempo ideal foi de 120 minutos à temperatura de 60°C Definido o protocolo de processamento das amêndoas para obtenção do cupulate, iniciou-se o treinamento da equipe de ADQ, nas etapas de: pré-seleção dos provadores, desenvolvimento de terminologia descritiva por meio do método de rede, treinamentos, seleção final dos provadores, e análise descritiva quantitativa. Até o momento, não houve diferença significativa em relação ao sabor, aroma e textura entre os cupulates produzidos com amêndoas de cupuaçu.

Cupuaçu - Fermentação - Análise sensorial