



T0985

APLICAÇÃO DE HARDFATS PRODUZIDOS POR SPRAY-FREEZING EM CHOCOLATE AMARGO E AVALIAÇÃO DA ESTABILIDADE

Mariane Felix da Silva (Bolsista SAE/UNICAMP), Julice D. Lopes e Profa. Dra. Priscilla Efraim (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Chocolates imprópriamente temperados estão associados ao fenômeno do *fat bloom*, considerado o principal problema de qualidade na indústria de chocolates, ocasionando rejeição por parte do consumidor e prejuízos consideráveis na comercialização destes produtos. Devido à importância da etapa de temperagem na fabricação do chocolate, o objetivo deste projeto foi avaliar os efeitos da adição de *hardfats* produzidos por spray-freezing na qualidade e estabilidade de chocolate amargo. Após a obtenção das partículas de *hardfats* verificou-se que houve alteração da forma polimórfica das mesmas, sendo necessário o estudo da transição polimórfica, através da visualização da superfície da rede cristalina por Microscopia Eletrônica de Varredura (MEV), estudo do comportamento térmico por Calorimetria Diferencial de Varredura (DSC) e determinação do hábito polimórfico por Difração de Raio X. As partículas com polimorfismo adequado foram adicionadas em chocolate amargo durante a etapa de temperagem, visando avaliar a sua influência. Verificou-se o aumento da viscosidade do sistema, com formação de grumos na temperadeira, evidenciando que a formação dos cristais foi acelerada nesta etapa. O chocolate adicionado de partículas apresentou maior brilho e fácil desmoldagem em relação ao chocolate padrão (sem adição de partículas).

Chocolate - Hardfats - Spray-freezing