

168

AVALIAÇÃO DE UMIDADE, ACIDEZ E POLIFENÓIS AO LONGO DO PROCESSO DE CONCHAGEM DE CHOCOLATE. *Luiza Pieta, Andrea Bordin Schumacher, Fernanda Carrion Macedo, Adriano Brandelli, Erna Vogt de Jong (orient.) (UFRGS).*

O chocolate é uma fonte de energia altamente nutritiva que propicia metabolismo rápido e boa digestibilidade devido à presença de cacau, leite e açúcar. É um produto obtido de frações da semente do cacau, que são o liquor e a manteiga de cacau. Estas sementes são ricas em polifenóis, particularmente catequinas e procianidinas. No processo de elaboração do chocolate, a conchagem influencia no desenvolvimento de sabor e na textura e consiste basicamente em três fases. Na primeira, denominada fase seca, o produto refinado é aquecido, misturado e aerado, com o objetivo de evaporar a água e alguns ácidos residuais da fermentação provenientes do licor do cacau. Seguem-se as etapas denominadas fase pastosa e fase líquida. O tempo de conchagem pode ser um indicador de qualidade do produto. A maioria dos chocolates são conchados de 5 a 12h. O aquecimento durante longo período de tempo pode reduzir a quantidade de polifenóis naturalmente presentes no liquor de cacau. Neste trabalho, foi avaliada ao longo de 12h a produção de chocolate em uma concha industrial (SECO) em relação à variação de umidade, acidez e polifenóis. Verificou-se que ocorreu variação no percentual de umidade do produto, mas não foi na quantidade de polifenóis. Em apenas um experimento ocorreu redução da acidez.