

ESTUDO DA PRODUÇÃO DE CHOCOLATE AO LEITE E DE PRODUTO ANÁLOGO ELABORADO COM LIQUOR E GORDURA DE CUPUAÇU

Cohen, Kelly de Oliveira. Embrapa Amazônia Oriental, Tv. Enéas Pinheiro s/n, Caixa postal 48, Belém/PA, CEP: 66095-100, Brasil, cohen@cpatu.embrapa.br. Sousa, Maria Valéria. Universidade Estadual de Campinas. Soares, Marinalda da Silva. Universidade de Estadual de Campinas, Rua Monteiro Lobato, nº 80, Cidade Universitária, Zeferino Vaz, mss@fea.unicamp.br. Jackix, Mariza de Nazaré Hoelz. Universidade Estadual de Campinas. mjackix@hotmail.com Gonçalves, L.A.G Universidade Estadual de Campinas. lireny@fea.unicamp.br

Este trabalho teve como objetivo o estudo comparativo entre a produção de chocolate ao leite e de produto análogo elaborado a partir das amêndoas de cupuaçu. Para tanto, foram feitas duas formulações: chocolate ao leite (Formulação F₀) e produto análogo de chocolate ao leite com 100% de substituição de liquor e gordura de cupuaçu (Formulação F₁₀₀). O chocolate apresentou características físicas, químicas, físico-químicas e sensoriais diferentes da Formulação F₁₀₀. A viscosidade da Formulação F₁₀₀, medida a 40°C, foi de 2,51 Pa.s, enquanto que do chocolate foi de 2,67 Pa.s. Embora a diferença nos valores de viscosidade de ambas as formulações não tenha sido aparentemente significativa, durante o processo de temperagem da formulação F₁₀₀, a viscosidade desta aumentou significativamente, dificultando o seu processo de moldagem. O chocolate apresentou força de ruptura (4,40 kgf) significativamente superior a da formulação F₁₀₀ (1,78 kgf), o que comprova que o produto feito a partir das amêndoas de cupuaçu apresenta maior maciez. Através do sistema CIELAB de cor, foi comprovado que o produto proveniente das amêndoas de cupuaçu apresenta valor do parâmetro L* (37,37) maior que o do chocolate (30,00), e intensidade de vermelho (a*=13,24) e de amarelo (b*=16,52) superior a do chocolate (a*=10,10, b*=9,74). Essa diferença de cor pode ser detectada visualmente. Por teste de aceitação com 40 consumidores, verificou-se que a maior aceitação para os atributos cor, aroma e sabor, foi para o chocolate, sendo que a formulação F₁₀₀ foi quem apresentou maior aceitação em relação ao atributo textura.

Financiado pela FAPESP