

PROPRIEDADES NUTRICIONAIS E SENSORIAIS DE DIFERENTES TIPOS E MARCAS DE CHOCOLATES COMERCIALIZADOS EM BRASÍLIA-DF

PINTO, J. V. [1]; FERREIRA, N. A. [2]; MUNIZ, L. B. [3]; SANTOS, G. G. [4]; MORETTI, C. L. [5];
MATTOS, L. M. [6]

[1] Embrapa Hortaliças - CNPH; [2] EMBRAPA HORTALIÇAS/ FACULDADE PROMOVE; [3] Universidade de Brasília; [4] Universidade de Brasília; [5] EMBRAPA; [6] EMBRAPA HORTALIÇAS

Contato: Jennifer Vieira Pinto¹, Nathalie Alcantara Ferreira², Lidianie Batista Muniz², Grazielle Gebrim Santos², Celso Luiz Moretti¹, Leonora Mansur Mattos¹ 1 Embrapa Hortaliças, Laboratório de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 70359-970, Brasília, Distrito Fede vp.jennifer@gmail.com

Área: Bioactive Compounds (CB)

Tipo: Poster

A teobromina é um composto bioativo encontrado no chocolate, apresentando diversos efeitos benéficos na saúde. Objetivou-se realizar a composição centesimal, quantificação de teobromina, e análise sensorial em diferentes marcas de chocolates meio amargo e ao leite, comparando com as informações de rotulagem. A composição centesimal foi realizada conforme os métodos do Instituto Adolfo Lutz (2008), a teobromina quantificada por cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) e a análise sensorial dos chocolates foi realizada por teste afetivo de aceitação utilizando-se escala hedônica de nove pontos. Chocolates meio amargo da marca A, apresentaram 0,87% de umidade, 29,39% de lipídeos, 4,80% de proteínas e 63,19% de carboidratos, e para a marca B, 1,03% de umidade, 24,75% de lipídeos, 4,90% de proteínas e 67,53% de carboidratos. Chocolates ao leite da marca A, apresentaram 0,99% de umidade, 27,87% de lipídeos, 7,07% de proteínas e 62,33% de carboidratos, valores equivalentes aos de marca B, que foram de 1,26% de umidade, 24,92% de lipídeos, e 64,94% de carboidratos. Os teores de teobromina para o meio amargo foram de 0,39 e 0,44g/100g, para as marcas A e B, respectivamente, quando comparado aos chocolates ao leite de 0,16g/100g, para ambas as marcas. O chocolate ao leite da marca B obteve 60% de aceitação, em comparação ao meio amargo da marca A, com 30,7%. A composição centesimal analisada aproximou-se da tabela TACO, no entanto, discordou da rotulagem apresentada na embalagem. Recomenda-se o consumo de chocolates meio amargo por possuir maior concentração de teobromina, auxiliando no tratamento e prevenção de doenças.

Palavras-chave: chocolate; Compostos Bioativos; Composição centesimal