

OBTENÇÃO DO CHOCOLATE DE CUPUAÇU (CUPULATE)

Raimunda Fátima Ribeiro de Nazaré (EMBRAPA/CPATU)

Wilson Carvalho Barbosa (EMBRAPA/CPATU)

Maria de Lourdes Soares Oliveira (DOPQ/UFPa)

RESUMO

Procedeu-se estudos com as sementes de cupuaçu, com a finalidade de se desenvolver o processo para a obtenção de um produto em pó e em tabletes, com características nutritivas e organolépticas semelhantes às do chocolate. Foram processadas a fermentação das sementes, visando o desenvolvimento de compostos aromáticos característicos do "flavor" de chocolate; secagem, torração, descascamento, prensagem (para extração da "manteiga" de cupuaçu) e a formulação dos cupulates em tabletes (branco, meio-amargo e ao leite). Foi observado que 1 tonelada de sementes frescas de cupuaçu fornece após fermentação, secagem, torração e descascamento, 299 a 321 kg de amêndoas, e estas 53,3 % de cupulate em pó; 45 % de manteiga de cupuaçu e 1,7 % de perdas. Os rendimentos de cada produto, calculados a partir de sementes torradas são, respectivamente, 60,5 %, 83,4 % e 74,5 % dos cupulates em tabletes branco, meio-amargo e ao leite. Os produtos apresentaram características organolépticas idênticas às do chocolate, não tendo sido observada nenhuma distinção, por parte dos degustadores, entre o cupulate e o chocolate adquirido no comércio local.

(Exibido filme sobre o processamento e o produto acabado)