

PARÂMETROS INSTRUMENTAIS DE CHOCOLATES FINOS E/OU ESPECIAIS PRODUZIDOS A PARTIR DE VARIEDADES TRADICIONAIS DE CACAU (*Theobroma Cacao* L.) SUL DA BAHIA

Eronilton Sena Filho¹

Biano Alves de Melo Neto²

¹IF BAIANO/Campus Uruçuca/eron.senn.filho@gmail.com

²IF BAIANO/Campus Uruçuca/biano.neto@ifbaiano.edu.br

O chocolate apresenta um caráter sensorial distinto, com notas específicas relacionadas com a variedade do cacau, e as características de solo e clima onde é cultivado. Como o Brasil possui um dos maiores bancos de germoplasma de cacau do mundo (guardados pela CEPLAC e pelo IFBaiano - Campus Uruçuca) e a Bahia é detentora das principais tecnologias em cacau, desde o seu manejo e beneficiamento, até o processamento do chocolate, o presente trabalho teve objetivo desenvolver e caracterizar chocolates produzidos a partir de variedades tradicionais de cacau (*Theobroma cacao* L.) origem Sul da Bahia. As variedades selecionadas para elaboração dos chocolates (70% de massa de cacau) foram: Comum (Pará e Parazinho), Maranhão Liso, Maranhão Rugoso e Catongo. Após elaboração dos chocolates, os mesmos foram caracterizados através de análises químicas e físico-químicas de umidade, sólidos totais, proteínas, lipídeos, cinzas, acidez total titulável, pH e atividade de água. Nos chocolates a umidade apresentou valores próximos para as amostras analisadas sendo 2,65% (Comum); 2,41% (Maranhão Liso); 2,39% (Maranhão Rugoso) e 1,67% (Catongo), todos os resultados vão de acordo a Legislação Brasileira que é de 3%. Valores referentes aos parâmetros sólidos totais e proteínas, não distorceram entre si, dessa forma não houve diferença dentre as amostras analisadas. Os lipídios apresentam valores de 50,69%, 51,40% respectivamente nas variedades Comum e Catongo, e 49,25% e 48,37% no chocolate produzidos com cacau da variedade Maranhão Liso e Rugoso respectivamente. Os valores médios apresentados nos parâmetros cinzas e atividade de água não indicaram diferença dentre as variedades analisadas. A acidez total titulável entre os chocolates provenientes das amostras de cacau Comum (0,22%) e Maranhão Rugoso (0,26%) não apresentaram entre si, mas diferiram significativamente das amostras de chocolates produzidos pela variedade Catongo (0,17%) e Maranhão liso (0,42%). Os resultados obtidos são informações importantes para os chocolateiros regionais que buscam diversificação de sabores para seus negócios, além de contribuir para futuros programas de melhoria da qualidade do cacau, bem como com a Identificação Geográfica (IG) Cacau Sul da Bahia.

Palavras-Chave: Cacau. Variedades. Chocolate.