

Avaliação físico-química e sensorial de chocolates produzidos a partir de cacau cultivado por métodos de produção sustentável e convencional

Caio M. Yokota (IC), Adriana Reis de Andrade Silva (PG), Priscilla Efraim (PQ)

Resumo

Considerando o crescente interesse pela agricultura sustentável no Brasil, tornam-se necessários estudos que avaliem a influência deste tipo de cultivo à qualidade dos alimentos obtidos. Esta pesquisa teve como principal objetivo avaliar a qualidade de amêndoas de cacau obtidas de diferentes tipos de cultivo (orgânico, *Fairtrade* e convencional) e dos chocolates obtidos. Nove amostras de amêndoas de cacau do Pará foram avaliadas quanto à prova de corte e posteriormente processadas por métodos convencionais para obtenção de chocolates, que foram avaliados sensorialmente por teste de aceitação com 70 consumidores. Os resultados indicaram variação na qualidade das amêndoas de cacau, a qual não foi percebida na avaliação sensorial.

Palavras Chave: Cacau, sustentável, chocolate.

Introdução

Atualmente em todo mundo identifica-se o crescimento de produtos alimentícios com alegação quanto à proveniência de agricultura sustentável e/ou orgânica e autodeclarações ambientais para difusão do desenvolvimento sustentável. No Brasil, projetos relacionados com a sustentabilidade (certificações como orgânico, agricultura sustentável certificada pela *Rainforest Alliance*, produtos com denominação de origem, entre outros) vêm sendo realizados no setor de cacau e chocolate, onde o país se destaca como um dos maiores produtores de cacau no mundo, o objetivo do trabalho foi analisar as características físico-químicas das amêndoas de diferentes grupos de cultivo (orgânico, *Fairtrade* e convencional) e sensoriais dos chocolates obtidos.

Resultados e Discussão

Foram avaliados 9 lotes de amêndoas de cacau provenientes do estado do Pará: amostras 1, 2 e 3 (cultivo orgânico); 4, 5 e 6 (certificação *Fairtrade*) e 10, 11 e 12 (cultivo convencional).

Para caracterização física foi realizada a prova de corte segundo a Instrução Normativa nº 57 (Brasil, 2008). De forma geral as amostras Orgânicas e *Fairtrade* apresentaram boa compartimentação, cor e menor número de defeitos em relação às amostras do grupo Convencional.

A avaliação sensorial foi realizada por meio de um teste de aceitação com 70 consumidores de chocolate amargo, sem restrição de sexo e classe social utilizando ficha com escala hedônica estruturada de nove pontos. Foram avaliados: aroma e sabor de chocolate, derretimento do

chocolate na boca, amargor, acidez, dureza ou força necessária para a quebra do chocolate e impressão global, por meio de uma escala de 9 pontos ancorados, sendo 1 a pior nota e 9 a melhor nota.

Observou-se que quanto a impressão global as amostras 1 (orgânica), 5 e 6 (*Fairtrade*) e 11 (convencional) foram as mais aceitas pelos provadores. Não houve diferença significativa entre as médias obtidas para essas amostras nos diferentes atributos sensoriais avaliados, o que pode indicar similaridade entre elas, independentemente do método de cultivo aplicado.

Conclusões

Houve variação entre as amostras na avaliação da qualidade das amêndoas pela prova de corte, sendo que as amostras Orgânicas e *Fairtrade* se destacaram em relação às amostras Convencionais. Na avaliação sensorial, não foi observada diferença significativa pelo teste sensorial utilizado o que pode indicar menor grau de exigência dos consumidores com relação à qualidade de chocolates.

Agradecimentos

Ao CNPq pela oportunidade e apoio, possibilitando todo aprendizado adquirido durante a iniciação científica.