



XVI congresso interno de iniciação científica

Ginásio Multidisciplinar da Unicamp
24 a 25 de setembro de 2008



T0915

AVALIAÇÃO DE CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DA MANTEIGA DE CACAU E SEUS EQUIVALENTES (CBE)

Milena Ruffino Silva (Bolsista FAPESP) e Prof. Dr. Renato Grimaldi (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Manteiga de cacau é uma gordura nobre, responsável pelas principais propriedades e características sensoriais do chocolate. Mudanças de legislações permitindo a utilização de outras gorduras de menor valor agregado e, portanto, menor custo, na produção do chocolate tornou fundamental o conhecimento das propriedades térmicas e de cristalização da manteiga de cacau. Essa manteiga possui um comportamento único de fusão; à temperatura ambiente ela é dura e frágil, proporcionando ao chocolate sua característica de quebra (snap), entretanto sua curva de fusão é bem acentuada, o que permite derretimento completo à temperatura da boca. Essa característica proporciona um rápido desprendimento de aroma e sabor na degustação e, no caso de sua substituição, é crucial que o comportamento de fusão da gordura seja muito similar, mantendo as mesmas características sensoriais. Mundialmente existem gorduras com propriedades bem semelhantes e com total compatibilidade definidas como equivalentes de manteiga de cacau (CBE). A proposta deste trabalho é avaliar dois tipos de manteiga de cacau (nacional e importada) e algumas gorduras equivalentes comerciais, quanto a essas propriedades tão importantes na produção do chocolate.

Manteiga de cacau - Cristalização - CBE