



T1105

CARACTERIZAÇÃO DE MANTEIGA DE CACAU OBTIDA DE AMÊNDOAS DE CACAU CONTAMINADAS COM VASSOURA DE BRUXA

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

O cacau e seus derivados, como é o caso da manteiga de cacau (MC), cacau em pó e liquor de cacau são os principais componentes do chocolate e de produtos correlatos e um dos principais problemas encontrados é a variação da qualidade da manteiga de cacau, fazendo com que os processos que envolvam principalmente cristalização sejam bem difíceis de reprodução. A manteiga de cacau nacional é a mais macia do mercado e sua utilização sempre acontece na forma de misturas, sendo que o valor de triacilgliceróis simétricos (SUS) é cerca de 10% do valor normalmente encontrado para as manteigas importadas. A vassoura de bruxa, doença característica e que afeta o cacau em todo o mundo, deprecia a qualidade do cacau, principalmente no que diz respeito ao teor de MC, tornando o seu valor comercial muito inferior aos seus concorrentes saudáveis. Diante destes aspectos, este trabalho tem como principal objetivo, a caracterização da MC obtida destas amêndoas contaminadas visando encontrar possibilidades de melhor aproveitamento do produto e aumentando o seu valor agregado.

Manteiga de cacau - Vassoura de bruxa - Triacilgliceróis simétricos