



T1101

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE SENSORIAL DE CHOCOLATES DE VARIEDADES DE CACAU CULTIVADAS NA BAHIA-BRASIL

Felipe Vieira de Oliveira (Bolsista SAE/UNICAMP) e Profa. Dra. Priscilla Efraim (Orientadora),
Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

No Brasil, com a incidência da doença fúngica vassoura-de-bruxa introduziram-se novas variedades de cacau em campo, com frutos e produtos obtidos a partir dos mesmos com características distintas, inclusive sensorialmente. Neste trabalho processou-se e avaliou-se a qualidade sensorial de 23 variedades de cacau cultivadas na Bahia por teste de aceitabilidade de chocolates com 50 consumidores, sem restrição de idade ou sexo. As amêndoas fermentadas e secas foram torradas, quebradas, moídas para obtenção do *liquor*, a partir do qual foram preparados chocolates com 65% de liquor e 35% de açúcar (sacarose) por processo convencional de mistura e refino dos ingredientes, conchagem, temperagem, moldagem, resfriamento e desmoldagem. Como resultados, verificou-se poucas diferenças entre as variedades quanto aos atributos sensoriais avaliados. Verificou-se, de forma geral, que as notas para acidez e sabor foram possivelmente responsáveis pela impressão global dos provadores em relação aos chocolates. Quanto aos atributos sabor, acidez e impressão global, a variedade de maior destaque positivo foi FM31 e negativo CA1.4. Análises físico-químicas e sensorial descritiva com equipe treinada estão em andamento e deverão contribuir, juntamente com esse trabalho, com o programa de melhoramento genético brasileiro direcionando as variedades a serem cultivadas em campo.

Cacau - Análise sensorial - Chocolates