



T1100

### **CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA, FÍSICA E FÍSICO-QUÍMICA DE AMÊNDOAS, LIQUOR E CHOCOLATE DE VARIEDADES DE CACAU CULTIVADAS NA BAHIA- BRASIL**

Ana Cristina Yamamoto (Bolsista PIBITI/CNPq) e Profa. Dra. Priscilla Efraim (Orientadora),  
Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Atualmente, há uma grande diversidade de variedades de cacau obtidas por melhoramento genético ou cruzamentos visando resistência a pragas e doenças e maior produtividade em campo. O objetivo deste trabalho foi caracterizar 23 variedades de amêndoas de cacau, *liquor* e manteiga de cacau produzidos no estado da Bahia. Foram realizadas, nas amêndoas, caracterizações físicas (densidade aparente, composição em fração das amêndoas e prova de corte) e físico-químicas (pH, acidez total e umidade). Nos liquors, foram determinados: teor de lipídeos, compostos fenólicos e proteínas e nas manteigas de cacau, o teor de gordura sólida e a composição em triacilgliceróis. Na avaliação das amêndoas, destaca-se a grande diferença na massa individual, que variou de 0,87g (PS13.19 e VB1128) a 2,23g (CA1.4). O teor de lipídeos variou consideravelmente de 48% (PH16, CCN10 e VB1151) a 57% (LP06). Verificou-se ainda que o teor de gordura sólida foi maior em praticamente todas as temperaturas analisadas para as variedades PH16, TSH1188, EET397, TSAN792 e PH129, especialmente em comparação com o Cacau Comum (tipo que apresenta suscetibilidade à doença fúngica vassoura-de-bruxa) e com as variedades FA13, VB515 e TSH516. Os resultados obtidos indicaram grande variação entre as cultivares estudadas, podendo favorecer a utilização industrial na produção de chocolates com características distintas

Amêndoas cacau - Liquor - Chocolate