



ELABORAÇÃO DE CHOCOLATES ENRIQUERCIDOS COM FARINHA DE RESÍDUOS FRUTAS E HORTALIÇAS

Cardoso, L.V.B¹., Gonçalves, E.C.B.A^{1*}

¹Departamento de Tecnologia dos Alimentos – Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro – Rio de Janeiro, e-mail: ediracba@analisedealimentos.com.br*

Contemporaneamente há uma preocupação com o aproveitamento integral dos alimentos, principalmente com os resíduos de frutas e hortaliças normalmente descartadas pela população e pela indústria. Por conta disso, estes podem ser incorporados em novas elaborações, como na produção de chocolate, alimento muito apreciado mundialmente e objeto deste estudo. As amostras foram feitas com os seguintes ingredientes: manteiga de cacau; cacau em pó, farinha de resíduos de frutas e hortaliças (FFH), semente de gergelim, essência de baunilha e açúcar mascavo ou refinado. Foram realizadas sete etapas de análise sensorial, divididas em três testes para: estabelecer a proporção dos ingredientes; definir a presença ou ausência da essência de baunilha; verificar a aceitabilidade da calda açucarada e das amostras finais. Inicialmente foram testadas sete formulações, com proporções de FFH e manteiga de cacau constante e sem adição de essência de baunilha e gergelim. Os atributos textura, aroma, sabor e grau de doçura foram avaliados através de uma escala hedônica de 9 pontos, variando do “desgostei extremamente” (pontuação mínima) a “gostei muitíssimo” (pontuação máxima). Os resultados foram submetidos à análise de variância (ANOVA), com comparação das médias pelo teste de Tukey, ($p < 0,05$), tendo sido selecionadas três formulações que foram testadas com adição de essência de baunilha e gergelim. Estas amostras, caracterizadas como chocolate amargo, meio amargo e doce apresentaram médias entre 5 e 8, respectivamente “nem gostei/nem desgostei” e “gostei muito” com variação estatísticas somente quanto ao grau de doçura. A elaboração de chocolates a partir de farinha de resíduos de frutas e hortaliças pode ser uma alternativa viável ao desperdício, tendo em vista que o produto desenvolvido apresentou boa aceitação sensorial.

Agradecimentos: FAPERJ e UNIRIO