

DESENVOLVIMENTO DE BOMBOM DE CHOCOLATE COM ADIÇÃO DE FARINHA DE ABÓBORA

II Encontro de Iniciação Acadêmica

Maria Brena de Sousa Do Nascimento, David Natanael Guerra de Sousa, Vanessa Mendes de Abreu, Andrea Cardoso de Aquino

O chocolate é um alimento que está presente durante o ano todo na dieta dos brasileiros. Cada pessoa consome, em média, 2,5 kg de chocolate por ano no Brasil. Apesar da elevada aceitação, o chocolate tem um elevado teor de gordura, possuindo 60 % de carboidratos e 30 % de gordura, além de outras substâncias. Preocupado com sua saúde, o consumidor vem mudando seus hábitos alimentares e consumindo produtos mais saudáveis. Seguindo essa tendência, as indústrias chocolateiras vêm investindo em pesquisas para desenvolver novos produtos com menor teor de gordura e açúcar, como é o caso dos chocolates amargos, com adição de fibras, com substituição do cacau por alfarroba, entre outros. Diante do exposto, o presente trabalho teve como objetivo a produção de bombons de chocolate com adição da farinha de semente de abóbora. Para isso, as matérias-primas foram adquiridas no mercado local de Fortaleza. No preparo da farinha, as sementes foram retiradas da abóbora, lavadas em água corrente e secas com papel toalha. Em seguida, passaram pelas operações de torrefação, trituração e peneiramento. Depois, a farinha foi pesada e incorporada ao chocolate, previamente, derretido em banho-maria. Foram formuladas quatro amostras diferentes de bombons, cada uma contendo uma concentração diferente de farinha (10, 20 e 30 %), além da amostra controle (sem adição de farinha). Depois da adição da farinha, os bombons foram levados para formas de plástico e armazenados sob refrigeração ($\approx 10\text{ }^{\circ}\text{C}$). Após 24 h, foram desenformados e embalados em bandejas cobertas com papel filme. Tanto as amostras de bombons como a farinha foram submetidas às análises de pH, acidez, cinzas, umidade, textura, lipídios, proteínas, fibras e carboidratos. Na avaliação dos resultados concluímos que foi possível desenvolver bombons com adição de farinha de semente de abóbora torradas possuindo boa qualidade, maior teor de proteínas, fibras, minerais e menor teor de gordura em relação à formulação controle.

Palavras-chave: Chocolate. Redução de gordura. Semente de abóbora. Farinha.