



**PRODUÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE CHOCOLATES FUNCIONAIS ENRIQUECIDO
COM OLEORRESINAS DE PIMENTA *capsicum baccatum****

**Filipe Da Silva Santos¹
Biano Alves de Melo Neto²**

¹Instituto Federal Baiano/*Uruçuca*/filipes613@gmail.com

²Instituto Federal Baiano/*Uruçuca*/biano.neto@ifbaiano.edu.br

As pimentas do gênero *Capsicum baccatum* pertencem a família solonaceae e possui uma ampla variedade de tamanho, formato, cor e composição química. O presente trabalho tem como objetivo extrair a oleorresina da espécie *Capsicum baccatum* por maceração associado ao uso de solventes orgânicos e aplicação da mesma em formulações de chocolates funcionais. Estavam programados a extração e caracterização das oleorresinas da pimenta, elaboração dos chocolates com diversas formulações e realização de análises cromatográficas de alta eficiência (HPLC), para identificação dos constituintes químicos da oleorresina e para fins de verificação das propriedades funcionais do chocolate. Entretanto houve alterações no plano de trabalho em função da pandemia do covid-19, desta forma foi possível realizar revisão bibliográfica sobre a *Capsicum baccatum*, extrair a oleorresina e realizar uma caracterização prévia da oleorresina, além de testar algumas formulações de chocolate. Os produtores de cacau estão buscando cada vez mais expandir e abrir novos mercados, a execução deste projeto apesar da pandemia, atende parte das demandas dos micros/pequenos “bateladores” de chocolate da região, pois além da alta aceitabilidade do chocolate, com propriedades funcionais sendo benéfico para saúde, também existe uma grande oportunidade de negócio podendo gerar renda e alavancar a economia.

Palavras-Chave: Capsaicinoides, Antioxidantes, Cacau.

*Este trabalho foi financiado pela **FAPESB** e aprovado pela Chamada Interna PROPES Nº 01/2019.

