

**PRODUÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE CHOCOLATES FUNCIONAIS COM FRUTO DE
PIXIRICA (*CLIDEMIA HIRTA* L.) LIOFILIZADO***

**Midian Damazio dos Santos¹
Josielma da Silva Oliveira²
Biano Alves de Melo Neto³**

¹Instituto Federal Baiano/Uruçuca/midian.demasio.md@gmail.com

²Instituto Federal Baiano/Uruçuca/meirelles_josi@gmail.com

³Instituto Federal Baiano/Uruçuca/biano.neto@ifbaiano.edu.br

A pixirica (*Clidemia hirta* L.) é uma planta nativa, não endêmica, bastante encontrada na Mata Atlântica, onde é comumente conhecida como “remela de gato”. É considerada a “Berry Brasileira”, devido sua polpa azul, rica em antocianinas e seu sabor único. Em função dessa característica, a pixirica tem despertado interesse dos adeptos de alimentação saudável, bem como de pesquisadores das indústrias alimentícias e farmacêuticas. Considerando a importância da pixirica como planta nativa e suas excelentes propriedades funcionais, objetivou-se com esse projeto, produzir e caracterizar chocolates utilizando frutos de pixirica. Para tanto, os frutos da pixirica foram colhidos maduros e liofilizados, onde, posteriormente, foram adicionados na formulação de chocolates 70%. Os frutos da pixirica liofilizados, foram analisados quanto aos teores de fenólicos totais, flavonoides totais e carotenoides totais. Com o liofilizado, foram elaborados chocolates, entretanto, pelo motivo da pandemia, não foi possível analisar os chocolates e nem frutos. Também não foi possível realizar as análises sensoriais previstas nos chocolates produzidos. Os frutos de pixirica liofilizados apresentaram teores de fenólicos totais, flavonoides totais e carotenoides totais de 101,63 mg.GAE/g; 24,74 mg de rutina/g e 0,208 microgramas/g, respectivamente. Em função desse valores, percebe-se a viabilidade da utilização do liofilizado de pixirica em chocolates, possibilitando a elaboração chocolates de alta aceitabilidade, com propriedades funcionais, tendência atual de saúde e uma grande oportunidade de negócio.

Palavras-Chave: Antioxidantes, Antocianinas, Cacau.

*Este trabalho foi financiado pelo **CNPq** e aprovado pela Chamada Interna PROPES N° 03/2019.

