DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE CHOCOLATES BRANCOS ADICIONADOS DE LEITES DE DIFERENTES ESPÉCIES

Alisson Caló dos Santos(Bolsista)[1]
Josué Souza de Oliveira(Orientador)[2]
[1]Instituto Federal Baiano/*Campus Uruçuca/*alissoncalo74@gmail.com
[2]Instituto Federal Baiano/*Campus Uruçuca*/josue.oliveira@ifbaiano.edu.br

O chocolate é conhecido mundialmente pelo seu sabor, textura, e aroma inigualável. Durante o passar do tempo surgiram inúmeras variações, chocolate ao leite, branco, com adição de castanhas, frutas, cremes etc. Isso nos levou a explorar a versatilidade que pode ter um mesmo produto a partir de novas formulações, adições e até mesmo diminuições, como são o caso dos chocolates sem glúten, lactose, e até mesmo açúcar. A utilização dos leites de cabra e búfala para a produção de chocolate branco se destaca não só pela valorização do setor lácteo, mas também pela inserção de opções de chocolates com boas características sensoriais, nutricionais e tecnológicas. Desta maneira objetivou-se desenvolver chocolates brancos ao leite de vaca, cabra e búfala e avaliar a composição química, características físico-químicas, estruturais e sensoriais dos chocolates produzidos. No entanto, mediante ao cenário pandêmico devido ao Covid-19 causada pelo vírus SARS-CoV-2 em que foi aprovado o presente projeto, algumas atividades não puderam ser desenvolvidas, dessa forma, trabalhamos de início no projeto com ações que poderiam ser realizadas de maneira remota. Como por exemplo, a aquisição ou compras de material de consumo (ingredientes, reagentes, dentre outros), afim de garantir e integridade de todos os envolvidos no projeto. Logo, foram feitas algumas análises nos leites em pó de cabra e Vaca como a de obtenção dos espectros na região do infravermelho médio (FTIR-ATR), assim como as análises de composição química (pH, umidade, teor de gordura, proteína e resíduo mineral fixo) onde os dados foram guardados para uso posterior. Ocorreu a elaboração de modelos de fichas para avaliação sensorial (recrutamento de degustadores e ficha de avaliação sensorial do chocolate branco). Os demais procedimentos que não foram possíveis serem concluídas naquele momento já estão em andamento para conclusão total do projeto.

Palavras-Chave: Chocolates Brancos, Leites, Inovação.

*Este trabalho é fruto do Projeto "**Desenvolvimento e Caracterização de Chocolates Brancos Adicionados de Leite de Diferentes Espécies**.", financiado pela **FAPESB** e aprovado pela Chamada Interna Propes Nº **01**/2020, regida pelo Edital 53, de 07 de abril/2020