



**DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE BEBIDA À BASE DE CAFÉ COM
DIFERENTES NÍVEIS DE FARELO DE CACAU**

**Henio Pedro Silva Santana
voluntário (quando houver)²**

Prof. Dr.º Josué de Souza Oliveira

(Fonte: Arial, 10, alinhado à direita, Negrito, Espaço Simples)

IFbaiano/Uruçuca/josue.oliveira@ifbaiano.edu.br

IFBaiano/Uruçuca/henioslv@gmail.com

O desenvolvimento de produtos à base do cacau gera resíduos que, normalmente, são descartados. A casca das amêndoas de cacau, também conhecida como farelo de cacau, é um dos subprodutos passíveis de aproveitamento, pois apresenta baixo custo e alto valor nutricional, devido à presença compostos com atividade antioxidante, fibras dietéticas, perfil lipídico semelhante ao da manteiga de cacau, bem como as características de cor e sabor que se assemelham ao chocolate atrelado ao aproveitamento de coprodutos agroindustriais visa atender às novas exigências do mercado consumidor que tem procurado cada vez mais alimentos saudáveis e sustentáveis (OKIYAMA; NAVARRO; RODRIGUES, 2017). A partir da análise de vários estudos o consumo de cacau e seus derivados nas diferentes formas, possui grande influência no sistema cardiovascular através de seus compostos bioativos, os quais têm capacidade de reduzir a pressão arterial (PA) significativamente e amenizar os efeitos de radicais livres (GIGLIO et al., 2018). Com o desenvolvimento do café com a inclusão do farelo de cacau, vai possibilitar a valorização dos resíduos obtidos nas indústrias que antes era descartado e ao mesmo tempo a lucratividade de grandes e pequenas empresas de fabricação de derivados de cacau. Por outro lado, irá ser disponibilizado uma bebida de caráter funcional com atividades antioxidantes a consumidores de café que é uma das bebidas quente mais consumida no mundo.

Palavras-Chave: Cacau, Café, Bebida quente.

*Este trabalho é fruto do Projeto “Desenvolvimento e caracterização de bebida à base de café com diferentes níveis de farelo de cacau”, financiado **pelo/pela CNPq/FAPESB** e aprovado pela Chamada Interna Propes Nº **69**, regida pelo Edital 07/2020.

