



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

Kayo Senna Santana D'Avila¹

Prof. Dr.º Josué de Souza Oliveira²

¹Instituto Federal Baiano/Uruçuca/kayosenna15@gmail.com

²Instituto Federal Baiano/Uruçuca/josue.oliveira@ifbaiano.edu.br

Diversas pesquisas vêm sendo desenvolvidas na tentativa de utilizar resíduos de frutas e ou vegetais como insumo na indústria alimentícia por apresentarem, em sua maioria, elevada qualidade nutricional e apelo funcional pela presença de substâncias com potencial antioxidante, potencial antibacteriano, antifúngico, dentre outros. A incorporação do cacau em pó com cafeína para a produção de bebida quente obtiveram resultados satisfatórios em pesquisas apresentando mais êxito na realização de tarefas mentais, além de promoverem melhor atenção e motivação. Diante do exposto o projeto visa à obtenção do farelo de cacau em pó para aplicação em formulação bebidas quentes com diferentes níveis de concentração. O farelo em pó será obtido por meio da torração (tempo e temperatura controlada) e descascamento das amêndoas de cacau seguida de trituração e peneiramento. As bebidas quentes serão obtidas da mistura de níveis de farelo de cacau em café em pó. Após sua obtenção serão embalados ou envasados de forma adequada e avaliados os teores de água, gordura, proteína, resíduo mineral fixo, pH, acidez, atividade antioxidante (DPPH), compostos fenólicos e compostos flavonoides. Os resultados da composição química e potencial antioxidante serão submetidos à análise de variância (ANOVA) e o teste de Tukey ao nível de significância de 5%, já os resultados da análise sensorial serão submetidos a análise de regressão.

Palavras-Chave: Resíduo agroindustrial, Cafeína, Alimento Funcional

Este trabalho é fruto do Projeto “Desenvolvimento e caracterização de bebida à base de café com diferentes níveis de farelo de cacau”, financiado pela CNPQ e aprovado pela Chamada Interna Propes Nº 2020/2019, regida pelo Edital 2020/2019.

