

**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 *Campus* Uruçuca / midian.demasio.md@gmail.com

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

³Instituto Federal Baiano *Campus* 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 à sua polpa azul, rica em antocianinas, e ao seu sabor único. Em função dessa característica, a pixirica tem despertado interesse dos(as) adeptos(as) da alimentação saudável, bem como de pesquisadores(as) das indústrias alimentícias e farmacêuticas. Considerando a importância da pixirica como planta nativa e as suas excelentes propriedades funcionais, objetivou-se, com este projeto, produzir e caracterizar chocolates utilizando frutos de pixirica. Para tanto, os frutos da pixirica foram colhidos maduros e liofilizados e, posteriormente, eles foram adicionados na formulação de chocolates 70%. Os frutos da pixirica liofilizados foram analisados quanto aos teores de fenólicos totais, de flavonoides totais e de carotenoides totais. Com o material liofilizado, foram elaborados chocolates, entretanto, pelo motivo da pandemia, não foi possível analisar os chocolates e nem os frutos. Também não foi possível realizar as análises sensoriais previstas nos chocolates produzidos. Os frutos de pixirica liofilizados apresentaram teores de fenólicos totais, de flavonoides totais e de carotenoides totais de 101,63 mg.GAE/g; 24,74 mg de rutina/g e 0,208 microgramas/g, respectivamente. Em função desses valores, percebe-se a viabilidade da utilização do liofilizado de pixirica em chocolates, possibilitando a elaboração de produtos de alta aceitabilidade e com propriedades funcionais, tendência atual de saúde e grande oportunidade de negócio.

Palavras-Chave: Antioxidantes. Antocianinas. Cacau.

Este trabalho é fruto do projeto Produção e caracterização de chocolates funcionais com fruto de pixirica (*clidemia hirta*L.) liofilizado, financiado pelo CNPq e aprovado na Chamada Interna Propec N° 03/2019.