



PRODUÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE CHOCOLATES FUNCIONAIS ENRIQUECIDOS COM OLEORRESINAS DE PIMENTA *Capsicum baccatum*

Filipe da Silva Santos¹

Biano Alves de Melo Neto²

¹Instituto Federal Baiano *Campus* Uruçuca / filipes613@gmail.com

²Instituto Federal Baiano *Campus* Uruçuca / biano.neto@ifbaiano.edu.br

As pimentas do gênero *Capsicum baccatum* pertencem à família Solonaceae e possuem uma ampla variedade de tamanho, de formato, de cor e de composição química. O presente trabalho tem como objetivo extrair por maceração a oleorresina da espécie *Capsicum baccatum*, associá-la ao uso de solventes orgânicos e aplicá-la em formulações de chocolates funcionais. Estavam programadas a extração e a caracterização das oleorresinas da pimenta, a elaboração dos chocolates com diversas formulações e a realização de análises cromatográficas de alta eficiência (HPLC), para identificação dos constituintes químicos da oleorresina e para fins de verificação das propriedades funcionais do chocolate. Entretanto, houve alterações no plano de trabalho em função da pandemia de Covid-19. Desta forma, foi possível realizar a revisão bibliográfica sobre a *Capsicum baccatum*, extrair a oleorresina e realizar uma caracterização prévia da oleorresina, além de testar algumas formulações de chocolate. Os(As) produtores(as) de cacau estão buscando, cada vez mais, expandir e abrir novos mercados. A execução deste projeto, apesar da pandemia, atende a parte das demandas dos micros e pequenos “bateladores” de chocolate da região, pois, além da alta aceitabilidade do chocolate, com propriedades funcionais benéficas para a saúde, também existe uma grande oportunidade de negócio, pois o produto pode gerar renda e alavancar a economia.

Palavras-Chave: Capsaicinoides. Antioxidantes. Cacau.

Este trabalho é fruto do projeto Produção e caracterização de chocolates funcionais enriquecido com oleorresinas de pimenta *Capsicum baccatum*, financiado pela FAPESB e aprovado na Chamada Interna Propes Nº 01/2019.

