



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

Alisson Caló dos Santos¹

Josué Souza de Oliveira²

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano *Campus* Uruçuca / alissoncalo74@gmail.com

²Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano *Campus* Uruçuca / josue.oliveira@ifbaiano.edu.br

O chocolate é conhecido mundialmente pelo seu sabor, sua textura e seu aroma inigualável. Com o passar do tempo, surgiram inúmeras variações, como o chocolate ao leite, o branco, o chocolate com adição de castanhas, de frutas, de 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 é o caso dos chocolates sem glúten, sem lactose e sem açúcar. A utilização dos leites de cabra e de 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. Dessa maneira, objetivou-se desenvolver chocolates brancos ao leite de vaca, de cabra e de búfala e avaliar a composição química e as características físico-químicas, estruturais e sensoriais dos chocolates produzidos. No entanto, mediante o cenário pandêmico devido à 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, aquisição ou compras de material de consumo (ingredientes, reagentes, dentre outros), a fim de garantir a integridade de todos os envolvidos no projeto. Logo, foram feitas algumas análises nos leites em pó de cabra e de 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), sendo os dados guardados para uso posterior. Ocorreu a elaboração de modelos de fichas para avaliação sensorial (para recrutamento de degustadores) e de ficha de avaliação sensorial do chocolate branco. Os demais procedimentos que não foram possíveis de serem concluídos 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 na Chamada Interna Propes N° 01/2020, regida pelo Edital N° 53/2020.

