

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

**Henio Pedro Silva Santana¹
Josué de Souza Oliveira²**

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

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

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 de compostos com atividade antioxidante, de fibras dietéticas, de perfil lipídico semelhante ao da manteiga de cacau, bem como de características de cor e de sabor que se assemelham ao chocolate. Atrelados ao aproveitamento de coprodutos agroindustriais, o produto pode 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 sobre o consumo de cacau e de seus derivados em diferentes formas, nota-se que o produto possui grande influência no sistema cardiovascular, através de seus compostos bioativos, os quais têm capacidade de reduzir a Pressão Arterial (PA) significativamente e de amenizar os efeitos de radicais livres (GIGLIO *et al.*, 2018). O desenvolvimento de café com inclusão de farelo de cacau vai possibilitar a valorização dos resíduos obtidos nas indústrias, que antes eram descartados e, ao mesmo tempo, melhorar a lucratividade de grandes e de pequenas empresas de fabricação de derivados de cacau. Por outro lado, será disponibilizada uma bebida de caráter funcional, com propriedades antioxidantes, a consumidores(as) de café, uma das bebidas quentes mais consumidas 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 CNPq e aprovado na Chamada Interna Propes N° 07/2020, regida pelo Edital N° 69/2020.

