

ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE REFRESCO DE MEL DE CACAU ENRIQUECIDO COM SEMENTE DE CHIA

**Larissa dos Santos Nascimento da Silva¹
Rebeca de Carvalho Rosas Silva²
Icaro Pereira Silva³**

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano *Campus* Santa Inês / larelore817@gmail.com

²Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano *Campus* Valença / rebeca.rosas@ifbaiano.edu.br

³Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano *Campus* Santa Inês / icaro.silva@ifbaiano.edu.br

O cacau (*Theobroma cacao*) é um fruto que apresenta atributos nutricionais e sensoriais notáveis, sendo encontrado em abundância na região do Vale de Jiquiriçá - Bahia. No cultivo de cacau, o item de maior interesse entre os(as) produtores(as) são as sementes, deixando, como principais resíduos, a casca, a polpa e o mel de cacau. No entanto, devido às características positivas apresentadas pelo mel de cacau, estudar e desenvolver novos meios de aproveitamento desse resíduo torna-se no mínimo interessante. O processamento do refresco de mel de cacau enriquecido com sementes de chia pode gerar um novo produto, inovador e com propriedades funcionais, ajudando a incrementar a renda do(a) pequeno(a) agricultor(a) familiar. Diante do exposto, objetivou-se elaborar o "Refresco do Vale", utilizando como matéria-prima base o mel de cacau enriquecido com semente de chia. O produto foi desenvolvido seguindo os parâmetros estabelecidos pela legislação vigente para refresco de frutas e vegetais (BRASIL, 2021). Para a caracterização do produto, foram realizadas análises físico-químicas e foi avaliada a composição centesimal, seguindo métodos descritos por IAL (2008). A partir das análises, foram obtidos os seguintes resultados: pH 3,766, SST 14,933 °Brix, Acidez 0,966%, Proteína 0,2667%, Lipídeos 1,113%, Umidade 86,587%, Cinzas 0,243% e Carboidratos 11,79%. Analisando os resultados, pode-se concluir que o "Refresco do Vale" apresenta boa possibilidade de aproveitamento tecnológico e de utilização em diversos fins.

Palavras-Chave: Bebida. Dieta. Suco.

Este trabalho é fruto do projeto ELABORAÇÃO, ESTABILIDADE E SENSORIAL DE REFRESCO DE MEL DE CACAU ENRIQUECIDO COM SEMENTE DE CHIA, financiado pelo CNPq e aprovado na Chamada Interna Propes Nº 07/2020, regida pelo Edital Nº 69/2020.

