

CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO - UNIBRA
CURSO DE GRADUAÇÃO TECNOLÓGICO EM
GASTRONOMIA

GEYSA CAROLINA MARTINS DA SILVA BEZERRA
RHAFELA DE CASSIA VICTORIA DA SILVA SANTANA
PEDRO MARTINS DE SOUSA

**O USO DO CACAU NA GASTRONOMIA: REVISÃO
DE LITERATURA**

RECIFE/2021

GEYSA CAROLINA MARTINS DA SILVA BEZERRA
RHAFELA DE CASSIA VICTORIA DA SILVA SANTANA
PEDRO MARTINS DE SOUSA

O USO DO CACAU NA GASTRONOMIA: REVISÃO DE LITERATURA

Artigo apresentado ao Centro Universitário Brasileiro – UNIBRA,
como requisito parcial para obtenção do título de Graduado em
Gastronomia - Tecnológico.

Professor Orientador: Msc. Pedro Arthur do Nascimento Oliveira

RECIFE/2021

Ficha catalográfica elaborada pela
bibliotecária: Dayane Apolinário, CRB4- 2338/ O.

B574u Bezerra, Geysa Carolina Martins da Silva
O uso do cacau na gastronomia: revisão de literatura. / Geysa Carolina
Martins da Silva Bezerra, Pedro Martins de Sousa, Rhafaela de Cassia
Victoria da Silva Santana. - Recife: O Autor, 2021.

18 p.

Orientador(a): Pedro Arthur do Nascimento Oliveira.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Centro Universitário
Brasileiro – UNIBRA. Tecnólogo em Gastronomia, 2021.

Inclui Referências.

1. Cacau. 2. Chocolate. 3. Gastronomia. I. Sousa, Pedro Martins de.
II. Santana, Rhafaela de Cassia Victoria da Silva. III. Centro Universitário
Brasileiro - UNIBRA. IV. Título.

CDU: 641

*Dedicamos esse trabalho primeiramente a
Deus e aos nossos familiares.*

SUMÁRIO

1.INTRODUÇÃO	07
2. OBJETIVOS	07
2.1 Objetivo Geral	07
2.2 Objetivos Especificos	10
3. DELINEAMENTO METADOLÓGICO	08
4. RESULTADOS	08
4.1 O cacau	08
4.1.1 Sementes do Cacau e seu Processamento	11
4.1.2 Produtos a base de Cacau	12
4.2 O Chocolate	13
4.2.1 Os tipos de Chocolate	14
4.3 O uso do Chocolate na Gastronomia	15
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS	17
REFERÊNCIAS	18

O USO DO CACAU NA GASTRONOMIA: REVISÃO DE LITERATURA.

Geysa Carolina Martins da Silva Bezerra

Rhafaela de Cassia Victória da Silva Santana

Pedro Martins de Sousa

Msc. Pedro Arthur do Nascimento Oliveira¹

Resumo: O presente trabalho teve como objetivo identificar as principais características do chocolate, mostrando sua história desde da época que o cacau foi descoberto. O trabalho verificou os tipos de cacau existentes, as regiões produtoras, os métodos de fabricação do chocolate além do uso na gastronomia. Além de descrever os processos e produção, desde da colheita do cacau, a identificação das sementes, processos de fermentação e torra do cacau, até chegar na obtenção do produto final que é o chocolate. Usou como base teórica a história do cacau, o conceito do cacau e a planta originária. A metodologia usada pra esse estudo foi pesquisa bibliográfica. Através dele foi possível identificar os tipos de chocolate existente até os dias atuais além de suas características particulares de composição.

Palavras Chaves: Cacau, Chocolate, Gastronomia.

1. INTRODUÇÃO

Fruto nativo de flores pequenas, avermelhadas, inodoras e presas ao tronco do cacaueteiro, o cacau é natural das regiões equatorial e tropical ele pertence à espécie *Theobroma cacao*, que no grego tem seu significado “alimento dos deuses” (ICCO, 2011).

O cacaueteiro é uma árvore com origem na América do Sul o cacaueteiro, propagou naturalmente para a América Central. O cacau pertence à ordem malvales, é a única espécie que é utilizada comercialmente para a fabricação de chocolate (BEARDEN et. Al., 2011).

A árvore pode chegar atingir entre 5 e 8 metros de altura e entre 4 a 6 metros de diâmetro da copa, quando proveniente de semente. Quando o seu plantio é feito no sol a sua altura pode ser reduzido, mesmo assim pode chegar até 20 metros em condição de floresta, devido a competição por luz com outras árvores (SILVA NETO, 2013).

Sendo um fruto versátil, o cacau pode ser facilmente inserido na alimentação na forma de cacau em pó, polpa de cacau, chocolates com um percentual elevado de cacau, entre outras opções (NASCIMENTO, 2011).

O cacau é o ingrediente base do chocolate, um dos produtos mais apreciados e consumidos por milhares de consumidores em todo o mundo. Sendo consumido em diversas formas frio, quente, sólido ou líquido, como sobremesa ou até mesmo sendo integrado em outros tipos de pratos não doces. Para as pessoas apaixonadas por chocolate, que não são poucas, o importante é que tenha cacau (LOPES et al., 2011).

Atualmente o chocolate é conhecido como a mistura da massa de cacau juntamente com a manteiga de cacau, agregado a outros ingredientes como açúcar e leite (BRASIL, 2017).

2. OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GERAL

Demonstrar a história do cacau e a aplicação do chocolate na Gastronomia

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Conceituar o processo de fabricação do chocolate;

Identificar quais os produtos que utilizam o cacau como base;
Mostrar as etapas de processamento do chocolate.

3. DELINEAMENTO METADOLÓGICO

Os pressupostos teóricos que fundamentaram estudo foram à consulta em literatura específica sobre o tema o uso do cacau na gastronomia. Foi um estudo predominantemente teórico que não teve pretensão de esgotar o tema, apenas ser mais uma fonte de consulta para análise e reflexão sobre o tema aqui descrito.

A pesquisa foi bibliográfica, a qual, segundo Vergara “é o estudo sistematizado desenvolvido com base em material publicado em livros, revistas, jornais, redes eletrônicas, isto é, material acessível ao público em geral” (VERGARA, 2004, p. 48).

Ainda de acordo com Marconi e Lakatos (1996, p.66), a pesquisa bibliográfica “oferece meios para definir, resolver não somente problemas já conhecidos, como também explorar novas áreas onde os problemas não se cristalizaram suficientemente”. Sendo assim, a pesquisa bibliográfica foi o método mais indicado para o presente estudo, pois o mesmo não é mera reprodução do que já foi escrito sobre assunto em questão, mas favorece análise de um tema sob um novo foco.

Por se tratar de pesquisa puramente bibliográfica, a mesma se limitou ao tema de forma mais genérica, já que não houve sujeitos específicos e não foi feita uma investigação mais aprofundada do tema, se limitando a demonstrar o uso do cacau na gastronomia.

4. RESULTADOS

4.1 O Cacau

De acordo com Hermè (2016) o cacauzeiro é uma planta da família das Sterculiaceae. Foi falado pela primeira vez na literatura botânica por Charles de l'Écluse que o descreveu como o nome de cacao fructus. No ano de 1737 teve sua classificação por Linnaeus com a designação de theobroma fructus, com um tempo depois sendo modificado para T. cacao no ano de 1753, que até hoje permanece essa designação.

Segundo Farrow (2015), theobroma, no dialeto grego quer dizer alimento dos deuses. Este é o nome de batismo do chocolate. Esse batismo veio a acontecer em

meados do século XVIII. O seu padrinho foi o botânico Carlos Linnaeus, sueco que conhecia muito bem a trajetória do chocolate por meio da história dos povos.

O chocolate já era consumido em várias culturas, podemos citar os incas, que por sua vez viviam há milhares de quilômetros de distância do astecas, mesmo assim produziam cacau para a sua população em quantidades suficientes. Entre os maias e os astecas, porém, só a parte mais nobre podia se dar ao luxo do uso habitual do chocolate (ALMEIDA, 2011).

O cacau tinha uma grande importância em toda aquela região, não residia em apenas no fato de que através dele obtinha uma bebida fria e espumante. O cacau tinha um valor também em suas sementes, eram tão valiosas que ele os usava como moedas. Por exemplo na época um coelho poderia ser comprado com oito sementes e um escravo com cem sementes (LIMA, 2017).

Árvore nativa de regiões de clima tropical quente e úmida estável, o cacauero se adapta melhor em temperaturas médias de 25°C e com uma precipitação de 1.500 à 2.000 mm. O cacauero precisa de solos com fertilidade média a alta, além de profundos e com ótimas drenagem, a planta alcança de 4 a 8 metros de altura sua copa pode variar entre 4 a 6 metros de diâmetro. São reconhecidos três grupos botânicos do cacau, o forasteiro amazônicos, crioulos e o trinitários. O primeiro deles predominante na produção nacional (SENA, 2011). Por conta de diversas mudanças climáticas, o cacau se diferenciam em crioulo, forasteiro e nacional equatoriano.

Os crioulos tem como característica as sementes redondas, brancas ou róseas, tem um sabor mais adocicado e a sua fermentação é mais rápida, porém são muito frágeis e por conta disso foram desprezados em favor de variedades mais robustas. Hoje em dia, representam apenas 1% da produção (México, Belize, Venezuela, Colômbia e Java)(FRANCO, 2011).

Já os forasteiros são mais robustos e produtivos, eles podem ser identificados pelas sementes violetas e achatadas. Fazem parte de uma grande família que se divide em duas variedades. A de cultivo mais antigo é o do baixo do Amazonas, ou amelonados, que foram introduzidos no Brasil em 1746 e tempos depois levados para São Tomé em 1830, e Gana no ano de 1850 e Costa do Marfim (HERMÉ, 2016).

A produção do cacaueteiro começa a partir do seu segundo ano de plantado, somente entra no regime de plena produção só depois do seu quinto ano, tendo um ciclo produtivo ideal em torno de 35 anos e assim inclusive podendo ultrapassar os 100 anos. As plantações que adotam práticas agrônômicas adequadas, como controle efetivo às pragas, uma boa adubação, redução do número de árvores de sombra e principalmente utilizando variedades híbridas com alta produtividade, podem a vir duplicar, ou até mesmo triplicar ou chegar muito além podendo quadruplicar a produtividade das áreas cultivadas (DIAS, 2011).

Também temos os trinitários que vieram aparecer no século XVIII, na ilha Trinidad, no Caribe, dando origem ao nome, mais até então, toda a ilha era coberta por cacaueteiros crioulos termo que na venezuela, designava os cacaueteiros locais. Com o passar do tempo uma misteriosa catástrofe que dizimou os cacaueteiros da ilha no ano de 1727 (VELLO, 2015).

E por fim temos os nacionais do equador, vários estudos reconheceram que o cacaueteiro nacional como uma variedade totalmente à parte, pois está árvores constitui um caso fora das normas pois suas sementes são violetes como as do forasteiros, mais tem sua fermentação mais rápida como as do crioulo. Possuíam um aroma floral tão forte que em meados do século XIX, os mestres chocolateiros acharam o seu perfume excessivamente pronunciado (HÉRME, 2016).

Segundo Magalhães (2015) suas flores brotam no tronco ou nos seus ramos lenhosos, em um volume que pode chegar a mais de 100.000 (cem mil), sendo que só menos de 5% delas são fertilizadas e apenas 0,1% se transformam em frutos. Os frutos apresentam uma coloração que vem avariar do verde quando jovem ao amarelo quando maduros, enquanto outros vão do roxo ao laranja, durante a sua maturação. A quantidade de frutos necessários para se obter 1 kg de cacau comercial precisa de faixa de 15 a 31 unidades.

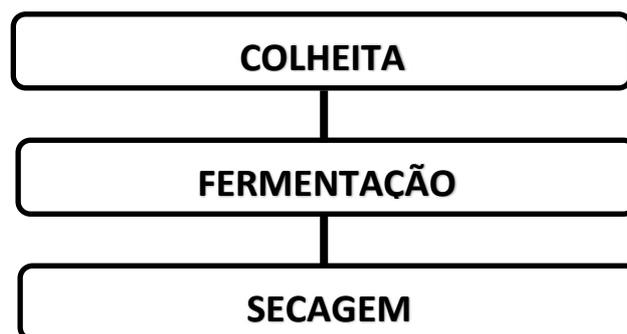
A semente fermentada e seca é o principal produto comercializado para a fabricação de chocolate. Dessas sementes são obtidas a manteiga, que é muito utilizada na indústria farmacêutica e cosmética, a torta e o pó, são utilizadas na indústria chocolateira e moageira para fabricação de doces, confeitos e massas. Já no caso da polpa do cacau, pela sua riqueza em açúcares, são utilizadas para fabricação de geleias, licores, vinhos, vinagre e sucos (GARCIA, 2015).

As primeiras sementes de cacau chegaram ao sul da Bahia em meados do século XVII, com o clima quente e úmido da região, extensos cacauzeiros, rapidamente se desenvolveram, deixando o sul do estado o principal produtor de cacau do país. Por mais de séculos, o Brasil se tornou o maior exportador de cacau para o mundo, chegando a produzir cerca de 400 mil toneladas ao ano (BECKETT, 2012).

Na Bahia, o maior produtor nacional de cacau, há duas fases principais de colheita do cacau. Uma chamada de temporão que vai de março a julho e a outra é a safra vai de novembro a dezembro. No caso das colhetas que são realizadas fora de época são chamadas de catagem (TAVARES, 2019).

4.1.1 Sementes do cacau e seu Processamento

De acordo com Hermé (2016) para a fabricação do chocolate é preciso que haja o processamento das sementes de cacau. A cultura do cacau é totalmente artesanal, pois o mesmo necessita de mão de obra em toda a sua produção, as sementes passa por três etapas para seu processamento que é:



Fonte: Hermé (2016)

A primeira etapa do processo é a colheita das sementes, pois para que se tenha um bom chocolate é preciso que os frutos sejam colhidos maduros. Nesta etapa a maturação é determinada pela cor e pelo ruído que o fruto faz ao ser sacudido levemente. Após essa análise é feito um corte certo com o facão, o fruto é aberto, mais esse corte tem que ser feito com muito cuidado para não atingir os cachos de sementes, que são debulhadas e selecionadas. Em seguida as sementes e polpa são colocadas para fermentar amontoadas na cidade de Gana, em cestos na Nigéria, ou como é feito de costume na maioria das vezes, em caixas de madeiras vazadas no fundo, mais isso vai depender do costume, local e do tamanho das plantações (EIKON, 2014).

A segunda fase segundo Lima (2017), após vinte e quatro horas da abertura da fruta, se inicia o processo de fermentação, que tem como objetivo a retirada da semente a mucilagem (goma que é encontrada em quase todos os vegetais), a destruição do embrião (para que não haja germinação da semente). O processo de fermentação é feito em barcaças de madeira apropriadas, tem duração de 3 a 8 dias, conforme a variedade da semente. Durante esse período são revolvidas a cada 24 horas.

E por fim a terceira fase é a de secagem que é a desidratação do cacau, ele é espalhado ao sol e mexido com frequência para manter as sementes areiadas e não permitir a formação de bolor. Quando colocado para a desidratação natural neste caso ao sol, é propício que o cacau fique de excelente qualidade, as sementes são expostas ao sol por cerca de 15 dias, são espalhadas sobre as barcaças, áreas cimentadas ou lonas (LIMA, 2017).

4.1.2 Produtos a base de Cacau

O chocolate é um produto que é obtido por processos tecnológico adequado. Sampaio (2011) define o chocolate como uma suspensão de partículas mais sólidas, ele dá como exemplo o açúcar, os sólidos de cacau com ou sem presença de sólidos de leite, tendo uma rica fase em gordura, que tem por vez a contribuição para a formação do aroma, sabor, cor, e ainda promove a forma do produto, que deve fundir rápida e completamente em temperatura aproximada à do corpo humano.

O chocolate passa por um tratamento térmico fundamental para obter suas características sensoriais que é a torração, que em suas condições adequadas, é desenvolvido o máximo do potencial da amêndoa. Mas para que haja uma torração adequada é preciso que tenha condições favoráveis que depende de fatores como a origem e o tipo da amêndoa, do período de colheita, dos pré tratamentos, do teor de umidade e do tamanho das amêndoas (MOURA, 2012).

Segundo Bondar (2012), a operação de torração é caracterizada pelos fenômenos de desenvolvimento do aroma característico do chocolate e pela reação de maillard. Ainda tem o desenvolvimento da cor do chocolate, ainda a diminuição dos teores dos ácidos voláteis, principalmente ácido acético, com a inativação das enzimas

que degradam a manteiga de cacau, e com a redução da umidade das amêndoas e mudança da textura de cotlédones, assim tornando mais quebradiço.

Seguindo esse processo e as amêndoas fermentadas, secas, torradas e descascadas, começa a moagem e o refino para a obtenção do liquor, que é prensado para se ter a manteiga de cacau natural, posteriormente filtrada. Após vem a desodorização que tem como objetivo remover parcialmente os ácidos graxos livres e também algumas substâncias voláteis. No final a torta obtida deve ter o teor de lipídios de aproximadamente 10% (BASTOS, 2011).

A manteiga de cacau é uma massa sólida de cor amarela ou branca que se funde a aproximadamente 29°C, com sabor e aroma de cacau. Considera uma manteiga boa e de qualidade quando sua acidez é inferior a 2%. Já no caso da pasta de cacau é obtido pela moagem do cacau descascado e deve ter no mínimo 50% de manteiga de cacau (BASTOS, 2011).

4.2 O Chocolate

O chocolate é um produto que é obtido através da mistura de derivados de cacau (*Theobroma cacao* L.), massa (ou pasta ou liquor) de cacau, cacau em pó ou manteiga de cacau, acrescido de outros ingredientes, e que tem no mínimo 25% de sólidos totais de cacau (MONTEIRO, 2012)

O chocolate tem diferentes tipos e são elaborados modificando as proporções entre seus componentes e com adição de produtos na sua composição básica de massa, manteiga e açúcar. O produto pode ser apresentado na forma de pó ou barra.

As etapas básicas para o processamento do chocolate podem ser descritas como: mistura dos ingredientes, refino, conchagem, temperagem, moldagem, desmoldagem e pro fim a embalagem (ARÉLAVO, 2012).

O processo de mistura dos ingredientes consiste em homogeneizar as proporções determinadas da formulação, até que chegue em uma massa uniforme. O refino é a etapa onde acontece a redução da granulometria da massa, para que 90% das partículas venham atingir dimensões de aproximadamente um (VALLE, 2011)

Na fase de conchagem, é onde ocorre a volatilização de compostos indesejáveis formados na fermentação das sementes de cacau, entre eles o ácido acético. Também acontece a diminuição da umidade dos ingredientes e ainda a

formação de aromas desejados originários da reação de maillard. Esta etapa ainda tem como responsabilidade de homogeneizar os ingredientes (MONDENESI, 2011).

Para o chocolate a temperagem é essencialmente uma cristalização controlada, onde que por meio de tratamentos mecânicos e térmicos, onde é produzida uma determinada quantidade de cristais na forma mais estável da manteiga de cacau. O principal objetivo dessa etapa é permitir rápida solidificação do chocolate no molde, é um induzido a um empacotamento adequado dos triglicerídios e assim há uma maior contração de volume, assim facilitando a desmoldagem. E ainda, é evitada a formação do fat bloom no resfriamento e armazenamento. Desta forma, é obtido um produto final com boas características de textura, brilho e fusão (CORRÊA, 2016).

Um parâmetro importante durante a temperagem do chocolate é o tempo, pois é necessário de tempo suficiente para que haja a formação e multiplicação dos cristais estáveis, a velocidade de agitação, facilita a transferência de calor e massa no produto e a temperatura, que afeta o resfriamento e age direto na cristalização. Ainda durante a temperagem a quantidade de partículas sólidas aumenta ligeiramente e com ela também a viscosidade. Por esse motivo a temperagem é indispensável para se obter um chocolate de qualidade.

Após esse processo, ocorrem as etapas de moldagem e resfriamento, onde o chocolate líquido é depositado em moldes e resfriados até que chegue na fase gordurosa atingir um grau de cristalização adequado. Depois o produto passa é desmoldado e embalado (RINDGAWAY, 2011).

4.2.1 Os tipos de Chocolate

De acordo com Cristy (2012), atualmente existem os seguintes tipos de chocolate: chocolate me pó, que é obtido pela mistura de cacau em pó e açúcar, o chocolate em pó parcialmente desengordurado e chocolate em pó solúvel que é feito pela mistura de cacau em pó parcialmente desengordurado ou cacau solúvel, e açúcar, chocolate ao leite que é preparado com pasta de cacau, açúcar, leite, leite em pó evaporado ou condensado, temos também o chocolate fantasia ou composto, esse tipo de chocolate é preparado em misturas com proporções variáveis de chocolate, adicionado de leite ou não de leite e de outros ingredientes que podem ser amêndoas, avelã, amendoim, nozes, mel entre outros, o chocolate fondant e chocolate tipo suíço

esse chocolate tem no mínimo 30% de gordura de cacau, que por vez abaixa o seu ponto de fusão entre outros.

Segundo Cristy (2012) faz pertinente destacar ainda alguns tipos de chocolate que não estão na legislação, contudo podemos citar:

Branco que é feito com manteiga de cacau, leite e açúcar, o alvo que é mais claro que o branco convencional, ele passa por uma técnica de branqueamento extra que trata a manteiga de cacau, temos o colorido que é composto por manteiga de cacau, leite, açúcar e corantes alimentícios, o diet de leite composto por manteiga de cacau, leite em pó e edulcorantes sorbitol e sacarina, esses alguns existentes.

4.3 A Aplicação do Chocolate na Gastronomia

Na idade média a confeitaria foi marcada marcada por várias descobertas. Segundo Freitas (2011), com o passar do tempo veio passando por várias transformações e evoluções. Mais só durante o século XVIII, que houve a implementação do cacau e do chocolate na mesma. Nos dias de hoje o chocolate apresenta um cenário bem alavancado na área da confeitaria, cada vez mais ganhando espaço e reconhecimento devido ao seu pontencial e sua vasta produção. O chocolate é um ingrediente que chama bastante atenção na confeitaria por ser um produto bem complexo, delicado e que vem a apresentar possibilidades infinitas de tonalidades, cores e texturas.

Assim para Resende (2011), o chocolate é um produto imbatível pois o mesmo enfatiza em preservar a matéria prima cacau, que é uma parte essencial pois é de extrema necessidade na hora de produzir e comercializar com as diversas e devidas inovações na confeitaria.

Por ser um produto disertificado o chocolate é bastante utilizado na confeitaria, assim servido para cobrir bombons, elaborar mousses, recheios de trufas de chocolates, além de confecções de brigadeiros e ainda é bem valorizado na elaboração de decorações, esculturas de chocolates, arabescos e raspas, lascas para decorações, bordaduras (SILVA, 2015). O mesmo ainda pode ser encontrado em forma de tabletes, bolos, cereais, caldas e biscoitos, sorvetes, marshmallow, pão de mel, frutas, pudim, pavês, tortas, alfajores e pizzas entre outras coisas (MARTINS, 2015).

O Chocolate pode ser encontrado na confeitaria também na forma de cobertura de bolos e tortas. O mesmo pode ser usado na forma pura ou na forma de ganache, que é um tipo de recheio firme composto por chocolate misturado ao creme de leite. Também pode compor sabores, como a clássica torta opera de origem francesa. Ainda pode se apresentar na aparência de extremo brilho como o glaçagem. Calda de chocolate fluída que tem um acabamento brilhante (MATOS, 2015).

Na confeitaria o chocolate está presente como um elemento importante para a elaboração do brigadeiro, que é originário da união do leite condensado, manteiga e acrescido de chocolate, o mesmo foi criado em 1945 em homenagem ao candidato Eduardo Gomes, militar hoje com a patente de brigadeiro, daí o nome do doce (SILVA, 2016).

De acordo com Neto (2015) o chocolate foi adicionado em bebidas alcoólicas tais como:

licores, runs, caçhaças e wiskes na savorização de doces e sobremesas é uma prática comum. Exemplo disso é brigadeiro de caipirinha, caldas de rum, sorvetes, pavê de chocolate com licor, mousse de chocolate ao rum, isso ocorre pois o álcool tem a capacidade de contrabalancear e dar suporte para a untuosidade de ingredientes gordurosos como chocolate, podendo ser harmonizado por semelhança ou oposição. Em contra partida o chocolate também pode ser adicionado nas bebidas alcoólicas ou não alcoólicas como: cerveja escura de malte (cevada germinada) torrado com gotas de chocolate, o coquitel língua de gato feito com chocolate amargo, licor de café e de amêndoas, chokolat bombom de chocolate branco e chá escuro com banana e pimenta da Jamaica, chocolate ao leite e vinho do porto.

No século XX os aditivos, corantes, aromatizantes e conversantes também entraram em cena, para assim mudar a coloração, dar uma realçada no sabor e aroma, além de aumentar a durabilidade e melhorar aparência. Outro elemento que é importante para a valoração e apresentação do chocolate é a folha comestível podendo ser utilizada para enfeites e desenhos. No ano 2014, a decoração com estilo metálico fez um grande sucesso contudo os fabricantes de chocolates investiram em matérias primas de alta qualidade vindo a utilizar a folha de ouro comestível (NASCIMENTO, 2011).

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O Chocolate é um produto apreciado no Brasil e no Mundo seu consumo é dado antes de Cristo e veio sofrendo grandes transformações de produção ao longo da história.

O presente trabalho descreveu os processos de produção do cacau, desde de sua colheita até a fabricação do chocolate, além de mostrar a identificação das sementes, os processos de fermentação e torra do cacau, até chegar na obtenção do produto final. Com isso foi possível identificar os principais tipos de chocolate e suas características particulares de composição.

REFERÊNCIAS

- ALMEIDA, C. M. V. C.; DIAS, L. A. dos S. Recursos genéticos. In: _____. CEPLAC. Melhoramento genético do cacau. Viçosa, MG: FUNAPE – UFG, 2011. p. 164-208.
- ARÉVALO, E.; RAM, A.; MONTEIRO, W.R.; VALLE, R.R. Integração de práticas de manejo no cultivo de cacau. In: VALLE, R.R. (eds), *Ciência, Tecnologia e Manejo do Cacau*. Ilhéus: CEPLAC, 2012. 467 p.
- BECKETT, S. T. *Industrial chocolate manufacture and use*. 2 ed. London: Chapman and Hall, 2012. 408 p.
- BONDAR, G. *A cultura de cacau na Bahia*. São Paulo: Empresa Gráfica da Revista dos Tribunais, 2012. 205 p. (Boletim Técnico n.1).
- CARDOSO, Vanessa. Conteúdo de flúor em diversas marcas de chocolate e bolachas de chocolate encontradas no Brasil. *Revista Pesqui Odontol Brás*. São Paulo, v.6 nº 12, p. 25, 2013.
- CRISTY, Martin. *The Connoisseur's Guide to Chocolate*. Editora Livre 4ª edição Belo Horizonte, 2012.
- DIAS, L. A. S.; RESENDE, M. D. V. Origem e dispersão de *Theobroma cacao* L. um novo cenário: melhoramento genético do cacau. Viçosa: FUNAPE/UFG, 2011. p. 81-129.
- ELKON, J. *O livro de receitas com chocolate*. 2. ed. Rio de Janeiro: Record, 2014.
- FRANCO, A. *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia*. 3. ed. São Paulo: Senac, 2011.
- HERME, P. *Larousse do Chocolate*. 1. ed. São Paulo: Larousse, 2016.
- LIMA, Roberta. *Gastronomia com pouco açúcar*. *Revista veja*. São paulo, v.4 nº9 p. 82, 2017.
- MOTAMAYOR, J., RISTERUCCI, A., LOPEZ, P. et al. Cacao domestication I: the origin of the cacao cultivated by the Mayas. *Heredity* 89, 380–386 2012.
- MOURA, V.A.F. *Manejo de árvores em sistemas agroflorestais cacauzeiros: percepção dos agricultores do Sul da Bahia, Brasil*. Florianópolis: UFSC, 2012.
- NASCIMENTO, K. R. do. *Identificação de protocolos de manejo para o cacau nativo (Theobroma cacao) da várzea do médio rio Purus*. 2010. 45 p. Monografia (Graduação em Engenharia Florestal) – Centro de Ciências Biológicas e da Natureza, Universidade Federal do Acre, Rio Branco, AC, 2011.

NETO, P. J. da S.; MATOS, P. G. G.; MARTINS, A. C. S.; SILVA, A. P. Sistema de produção de cacau para a Amazônia brasileira. Belém: CEPLAC, 2015. 125 p.

SAMPAIO, C. S. Chocolate meio amargo produzido de amêndoas de cacau fermentadas com polpa de cajá cupuaçu ou graviola: características físico-químicas reológicas e sensoriais. 2011. 80 f. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos)-Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, 2011.

TAVARES, M. F. de F. Agregação de valor no cacau: o caso da cacau show. 2019.

VELLO, F.; GARCIA, J. R.; MAGALHÃES, W. S. Produção e seleção de cacaueiros híbridos na Bahia. Revista Theobroma, Ilhéus, v. 2, n. 3, p. 15-35, 2015.