



**Título:** Avaliação da textura em chocolate com diferentes teores de cacau

**Aluna:** Bárbara Alves Amaral

**Orientador:** Bernardo de Sá Costa

## RESUMO

O chocolate é um produto amplamente consumido em todo o mundo. A textura é fundamental para a qualidade do produto final de acordo com a preferência do consumidor. A indústria vem acompanhando as tendências do mercado consumidor e a produção tem crescido nos últimos anos. As técnicas de processamento e a composição dos ingredientes influenciam amplamente nas propriedades físicas, no comportamento reológico e a percepção sensorial do chocolate. Este trabalho propôs avaliar a textura de chocolates com diferentes teores de cacau (40%, 52% e 70%) em três faixas de temperatura (25°C, 30°C e 35°C), ao total foram 5 marcas analisadas, disponíveis no mercado brasileiro, com base em suas propriedades físicas e químicas, com ênfase no estudo de reologia. O método utilizado foi o instrumental com o equipamento TA.XT.Plus Texture Analyser através do teste dupla compressão. As variáveis analisadas foram dureza, adesividade e fraturabilidade. Foi realizado a análise de variância (ANOVA) com 5% de probabilidade tendo como fontes de variação: marca, teor de cacau e temperatura, o teste de Tukey e Duncan foram realizados com 5% de significância. As curvas foram ajustadas pela regressão linear para a variável temperatura. O teor de cacau não foi significativo para a variação da textura, devido a variação de ingredientes na composição das amostras. A temperatura foi significativa para as três variáveis analisadas. A dureza e fraturabilidade diminuíram de acordo com o aumento da temperatura e a adesividade mostrou variação com um comportamento irregular. A marca foi significativa para as três variáveis, mostrando a diferença entre cada tipo de produção.

**Palavras-chave:** anova, dureza, regressão linear, reologia