

Resumo da Dissertação apresentada ao programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos como parte dos requisitos necessários para a obtenção do Grau de Mestre em Engenharia de Alimentos

APLICAÇÃO DE EXTRATO DE ERVA-MATE NO DESENVOLVIMENTO DE CHOCOLATE BRANCO

Catia Santin Zanchett

Dezembro, 2013.

Orientadores: Prof^ª. Dr^ª. Clarissa Dalla Rosa
Prof. Dr. Marcelo Mignoni

Resumo

O chocolate é um produto apreciado mundialmente, sua produção e consumo têm aumentado nos últimos anos. As tendências do setor apontam para a busca de inovações e a procura por produtos mais saudáveis. Da mesma forma, muitos estudos têm demonstrado os benefícios nutricionais da erva mate (*Ilex paraguariensis*) dentre eles a atividade antioxidante atribuída ao seu alto teor de compostos fenólicos, tornando-a uma matéria-prima potencial para o desenvolvimento de novos produtos. Neste contexto, o presente trabalho tem por objetivo a aplicação de extrato de erva-mate no desenvolvimento de chocolate branco, elaborando um produto inovador e que atenda as necessidades de saudabilidade dos consumidores. Foram elaboradas formulações com 1%, 3% e 5% de extrato de erva-mate, determinadas por delineamento fatorial incompleto 2^2 para o extrato de erva-mate e vanilina. As amostras foram analisadas sensorialmente a fim de verificar quais eram as mais aceitas pelos consumidores. As formulações F4 (1% de extrato de erva-mate) e F5 (3% de extrato de erva-mate) tiveram os maiores índices de aceitabilidade para todos os atributos analisados (sabor, aparência e impressão global). Essas amostras mostraram-se em conformidade para os microorganismos pesquisados de acordo com a RDC 12 da ANVISA. Em comparação com o chocolate padrão (sem adição de extrato de erva-mate) as análises físico-químicas (pH, a_w , umidade) das amostras preferidas (F4 e F5) não foram interferidas pelo extrato, porém para acidez houve diferença significativa ($p < 0,05$) em relação ao padrão. Conforme o aumento na concentração de extrato de erva mate adicionado houve

aumento na intensidade da coloração verde das amostras. A textura e viscosidade diferiram significativamente ($p < 0,05$) da amostra padrão. Os teores de compostos fenólicos variaram de 137,61 a 198,42 mg EAG/100g e a atividade antioxidante de 179,73 a 83,39 EC_{50} (mg/mg). Os resultados obtidos neste estudo mostram que o produto desenvolvido apresentou boa aceitabilidade e a aplicação de extrato de erva-mate no chocolate branco enriqueceu o produto com compostos fenólicos, sendo confirmada sua ação antioxidante.

Palavras chaves: Chocolate branco, erva-mate, análise sensorial, polifenóis, antioxidantes.

OBS: A dissertação está com reserva de divulgação na íntegra, encaminhada para pedido de Patente.

