

DESENVOLVIMENTO DE ALIMENTO FUNCIONAL - CHOCOLATE COM FIBRA SOLÚVEL**DEVELOPMENT OF FOOD FUNCTIONAL - CHOCOLATE WITH SOLUBLE FIBER**

DEGÁSPARI, Cláudia Helena¹
LIMA, Camilla Levandoski Noeremberg²
ROLIM, Marcella Soares Rodrigues de Souza³

**CHOCOLATE FUNCIONAL COM FIBRA SOLÚVEL
FUNCTIONAL CHOCOLATE WITH SOLUBLE FIBER**

Nos últimos anos, tem-se observado um aumento considerável de indivíduos que buscam uma alimentação balanceada propiciando benefícios ao organismo humano. Neste cenário, encontram-se os alimentos funcionais que se caracterizam por oferecer vários benefícios à saúde, além do valor nutritivo inerente à sua composição química, podendo desempenhar um papel potencialmente benéfico na redução do risco de doenças crônicas degenerativas. O objetivo deste trabalho foi desenvolver uma formulação protótipo de chocolate (o cacau é principal componente do chocolate e apresenta benefícios potenciais à saúde do ser humano como agentes antioxidantes com potencial para redução do risco de câncer, cardiopatias, dislipidemia e agregação plaquetária) adicionado de fibra solúvel inulina (dentre as propriedades da inulina está o efeito de aumentar o número de microrganismos promotores da saúde no trato gastrintestinal, regulando e equilibrando seu funcionamento, ajuda na sensação de saciedade, nas ações imunorreguladoras, na redução da concentração da amônia no sangue, reduzindo a absorção de lipídeos, triglicerídeos e glicose). Esta pesquisa buscou um produto com características sensoriais agradáveis, sem alterar significativamente sua viscosidade, após derretimento na boca. Foram desenvolvidas três formulações protótipos, apresentadas em dois testes sensoriais distintos: um teste de preferência com escala de nove pontos e um teste triangular ambos analisando os atributos de sabor e textura. Estes testes foram realizados com provadores semitreinados não portadores de restrições à ingestão de cafeína, cacau, fibra solúvel e açúcares. Os resultados obtidos foram analisados estatisticamente pelo método ANOVA e teste de *Tukey* (preferência) e pelo método qui-quadrado (triangular). Por fim, obteve-se uma formulação com parâmetros sensoriais satisfatórios e sem diferenças significativas comparadas a uma barra sem adição de inulina. Isto foi possível graças à adição de flocos de arroz expandido que mascarou perfeitamente o aspecto arenoso da inulina (na proporção de 2,5 gramas numa porção de 25 gramas), mostrando ser possível uma formulação de chocolate em barra adicionado desta fibra, podendo, tal produto, levar a uma redução da absorção metabólica de lipídeos, triglicerídeos e glicose pelos consumidores, sem interferir nas outras propriedades funcionais do chocolate (poder antioxidante e ação estimulante), sendo que esta comprovação deverá ser investigada através de trabalho de pesquisa futuro específico voltado para análise farmacodinâmica.

Descritores: cacau; alimentos formulados; doces.

¹ Professora Colaboradora do Centro Universitário Autônomo do Brasil – UniBrasil. End.: Rua Comendador Fontana, 405, ap. 803 – 800300-070 – Curitiba – PR e-mail: sensus@cwb.matrix.com.br.

² Discente do Curso de Nutrição do Centro Universitário Autônomo do Brasil – UniBrasil e-mail: milla.lnl@hotmail.com.

³ Discente do Curso de Nutrição do Centro Universitário Autônomo do Brasil – UniBrasil e-mail: marcellarolim2214@hotmail.com