

Barras de chocolate formuladas com castanhas de baru: correlação entre característica microbiológica e composição centesimal do produto

Caroline Franco Paiva¹, Cristina Correa da Silva Lubas², Suene Vanessa da Silva Souza², Camila Jordão Candido³, Rita de Cássia Avellaneda Guimarães⁴.

¹Discente, Curso de Nutrição, Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), Campo Grande, MS, Brasil. Autor correspondente: carolinefpaiva2@gmail.com.

²Nutricionista, Graduada pela UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

³Técnica em Alimentos e Laticínios, Curso Alimentos/Tecnológico, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

⁴Docente, Curso de Nutrição, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

Introdução: Chocolate é caracterizado como um produto obtido através da junção de derivados de cacau com outros ingredientes, contendo em sua formulação no mínimo 25% de sólidos totais de cacau. A castanha de baru (*Dipteryx alata* Vog.) é abundantemente encontrada no Cerrado brasileiro, e possui valores elevados de lipídios e proteínas, que pode ser inserida em diversas preparações alimentares, doces ou salgadas. **Objetivo:** Analisar a qualidade de barras de chocolate amargo e meio amargo formuladas com a castanha do baru, no aspecto da composição centesimal e microbiológica do produto. **Metodologia:** As barras de chocolate adicionadas de castanhas de baru foram avaliadas em diferentes concentrações da castanha (15%, 25% e 35%). As castanhas foram secas, torradas e trituradas para serem incorporadas ao chocolate. Para a composição centesimal foram analisados: teores de umidade, resíduos minerais fixos, lipídios, proteínas e carboidratos. As análises microbiológicas avaliaram *Bacillus cereus*, *Salmonella sp.*, bolores, leveduras, e Coliformes a 45 °C, de acordo com a Resolução-RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) do Ministério da Saúde¹. **Resultados:** Todas as concentrações avaliadas em relação a qualidade microbiológica do produto foram consideradas adequadas para o consumo. O resultado final da composição centesimal foi satisfatório quanto à utilização da castanha do baru na formulação, principalmente em relação ao baixo teor de carboidratos nas formulações contendo 35% de amêndoa. Também foi encontrado um baixo teor nas formulações contendo 15% de amêndoa, em relação a lipídios e calorias. **Conclusão:** Os resultados microbiológicos mostraram que o produto não estava contaminado visto que as chances de contaminação aumentam quando o alimento é produzido de forma artesanal, assim como os resultados da composição centesimal, onde se observou barras que podem ser consumidas rotineiramente como boa fonte de energia. Além das análises realizadas, o estudo também foi uma forma de incentivar maiores pesquisas com frutos do Cerrado, tanto em questões de características nutricionais como em criações de novos produtos alimentícios que contenham esses frutos.

Palavras-chave: Análise de alimentos; Análise microbiológica; Baru.

¹BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução – RDC 12, de 02 de janeiro de 2001. Aprova o regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos.