



## XI Encontro do Instituto Adolfo Lutz

Desafios do Laboratório de Saúde Pública: conhecer, monitorar e responder

04 a 07 de novembro de 2024

São Paulo/SP

e40843

• Bromatologia e Química

# Análise físico-química de derivados em pó do cacau de marca própria de supermercados no município de São Paulo

Nathália de Paula Cherivaty\* , Magda Leite Medeiros 

Curso de Farmácia, Centro Universitário São Camilo, São Paulo, SP, Brasil.

\*Autor de correspondência: nathycherivaty@gmail.com

Coordenadora da Comissão Científica: Adriana Pardini Vicentini

Atualmente o setor de chocolate tem crescido de forma expressiva no Brasil dada a competitividade entre as indústrias e culminada pelas variedades de marcas no mercado, desde as tradicionais às sofisticadas, motivando alterações na constituição e processamento dos derivados. Dentre as marcas comercializadas nos supermercados, os de marca própria são uma opção, se tornando relevante devido a facilidade de acesso aos consumidores. Esse estudo objetivou a verificação da qualidade dos derivados de cacau de amostras comerciais, com marcas próprias de supermercados. Foram realizadas análises físico-químicas, em triplicata, de amostras adquiridas nos supermercados da cidade de São Paulo, sendo duas de cacau em pó e quatro de chocolate em pó 50%. Realizou-se a determinação da umidade pelo método de secagem direta em estufa, cinzas utilizando a mufla, teor de proteína por método Micro Kjeldahl, e lipídeos utilizando o equipamento de Soxhlet com prévia hidrólise ácida. Na análise do teor de umidade e cinzas, as amostras de cacau em pó apresentaram valores médios de 5,75 e 12,46%, respectivamente, enquanto as amostras de chocolate em pó tiveram médias de 2,78% e 5,34%. Quanto ao teor de lipídeos, obtiveram-se quantidades inferiores às declaradas na tabela de informação nutricional, observando-se uma variação de 24,96% nas amostras de chocolate em pó e de 38,39% nas amostras de cacau em pó. Nas análises de proteínas, estas últimas apresentaram valores 7,53% inferiores aos declarados na informação nutricional, enquanto as amostras de chocolate em pó variaram em até 10,36%. Dessa forma, com exceção das duas amostras com valores de proteínas até 30% inferiores aos declarados na informação nutricional, observou-se que os derivados do cacau de marca própria dos supermercados apresentaram composição centesimal adequada, de acordo com as variações aprovadas pela Resolução RDC n° 429/2020 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, mostrando-se ser de boa qualidade para comercialização e consumo.

**Palavras-chave.** Pó de Cacau, Padrão de Identidade e Qualidade de Chocolate, Métodos Analíticos.