

## RESUMO - ALIMENTOS

### **CHOCOLATE AMARGO "BEAN TO BAR" SEM ADIÇÃO DE SACAROSE E ISENTO DE LACTOSE: IMPACTO DE PROBIÓTICOS NA COMPOSIÇÃO E PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS**

*Ludianderson Lazzarotto (ludianderson@hotmail.com)*

*Jakeline Costa (jakelinecosta@alunos.utfpr.edu.br)*

*Luciana Oliveira De Fariña (luciana.farina@unioste.br)*

*Eliane Colla (ecolla@utfpr.edu.br)*

*Deisy Alessandra Drunkler (deisyadrunkler@gmail.com)*

Introdução: A adição de probióticos em chocolates de alta qualidade, sem sacarose e isento de lactose, podem contribuir com inovação e funcionalidade alimentar, sendo relevante como fonte alternativa às convencionais, como derivados lácteos. No entanto, a manutenção da qualidade de produtos adicionados de probióticos deve ser, no mínimo, similar aos convencionais. Logo, o objetivo foi avaliar o impacto da adição de probióticos na composição centesimal e nas propriedades físico-químicas de chocolate amargo (60%) "bean to bar" sem adição de sacarose e isento de lactose. Materiais e métodos: Foram elaboradas três formulações de chocolate amargo (60%) "bean to bar", sem adição de sacarose e isento de lactose, que diferiram entre si quanto a presença ou não de probióticos: controle (FC), adicionada de *Lactobacillus acidophilus* (FLA) e de *Lactobacillus gasseri* (FLG), nestes casos na concentração de 8 Log UFC/g e foram submetidas as análises para determinação de umidade, cinzas, proteínas, lipídios, fibra em detergente ácido

e carboidratos. As análises foram realizadas em triplicata, após sete dias de elaboração. As análises de pH, acidez total expressa em percentual de ácido acético e atividade de água foram realizadas, em triplicata, nos tempos 0, 30, 60, 90 e 180 dias. Os resultados foram submetidos a análise de variância e quando detectada diferença significativa ( $p < 0,05$ ) ao teste de Tukey. Resultados e discussão: No geral, os probióticos contribuíram para um produto com maior umidade (FLG:  $3,17 \pm 0,14\%$  e FLA:  $3,11 \pm 0,06\%$ ) em comparação ao controle ( $2,57 \pm 0,12\%$ ). A formulação FLG apresentou menor teor de proteínas ( $6,40 \pm 0,01\%$ ) e fibra em detergente ácido ( $13,13 \pm 0,08\%$ ) do que FLA ( $6,50 \pm 0,00\%$  e  $13,87 \pm 0,07\%$ , respectivamente) e FC ( $6,50 \pm 0,01\%$  e  $13,89 \pm 0,05\%$ ). Não houve efeito dos probióticos no teor de cinzas ( $1,49\%$  a  $1,55\%$ ). Todos os tratamentos diferiram entre si quanto ao teor de lipídios ( $36,40\%$  a  $37,43\%$ ) e carboidratos ( $37,56\%$  a  $38,75\%$ ). Durante o armazenamento, as formulações contendo probióticos apresentaram menor variação na acidez total, menores valores de atividade de água e valores de pH constantes. Conclusão: A adição dos probióticos não impactou na composição centesimal e nas propriedades físico-químicas de chocolate amargo (60%). Sob este aspecto, o chocolate poderia ser um carreador dos probióticos testados.

Palavras-chave: alimento funcional; qualidade nutricional; composição centesimal.