RESUMO - CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS: CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA, FÍSICO-QUÍMICA E DE COMPOSTOS FUNCIONAIS DE ALIMENTOS

CHOCOLATE 70% CACAU: POSSÍVEL FONTE DE ANTIOXIDANTE PARA TABAGISTAS?

Larissa Carolina Santos Vieira (larissacsvnutri@gmail.com)

Thayzis De Paula Silva (thayzis_jf6@hotmail.com)

Marcela Melquiades De Melo (nutricionista.marcela@hotmail.com)

Aline Silva De Aguiar (aline.aguiar@ufjf.edu.br)

Introdução: O chocolate é obtido através do processamento das sementes do cacau, que são ricas em gordura e polifenóis, como os flavonoides que são conhecidos pela grande capacidade antioxidante. A exposição contínua a substâncias tóxicas presentes no cigarro leva a maior formação de espécies reativas de oxigênio. Por isso, fumantes requererem necessidades superiores de consumo de alimentos antioxidantes a fim de minimizar a ocorrência ou agravamento de doenças crônicas. O chocolate 70% cacau pode ser utilizado como uma estratégia nutricional a fim de auxiliar no tratamento tabágico contribuindo para uma possível melhora do perfil antioxidante destes pacientes. Objetivo: Analisar a composição nutricional e capacidade antioxidante do chocolate 70% cacau como possibilidade de incentivo ao seu consumo para fumantes em tratamento. Método: A análise da composição nutricional foi realizada no Laboratório de Composição de Alimentos da Universidade Federal de Juiz de Fora – UFJF, em uma amostra de 40g de chocolate 70% cacau,

sendo verificado o teor de umidade pelo Método Gravimétrico, as proteínas por Kjeldahl, o teor de gordura por Soxhlet, as cinzas por Resíduo por incineração e os carboidratos por diferença matemática. A capacidade antioxidante (CAT) foi obtida pelo método Folin-Ciocalteu, sendo o teor de polifenóis totais dado como mg de ácido gálico. A aceitação do chocolate pelos tabagistas foi avaliada após o consumo diário por 1 mês. Resultados: Na análise do chocolate 70% cacau, o teor de umidade foi de 1,88% m/m e de cinzas 2,15% m/m. O teor de gordura foi de 48,08% m/m, de proteína 5,60% m/m e de carboidratos foi de 42,29% m/m. A CAT foi 556,08 mg de ácido gálico. Os pacientes apresentaram relato de boa aceitação com o consumo diário de 40g do chocolate 70% cacau durante o mês de tratamento e melhora da fissura pelo cigarro. Conclusão: Dentre os macronutrientes, a gordura é o principal componente do chocolate 70% cacau. Em relação a capacidade antioxidante, a grande quantidade de fenólicos reforça sua alta propriedade antioxidante. Logo, o chocolate 70% cacau pode ser uma boa estratégia nutricional no auxílio do controle da fissura pelo cigarro e na melhora do perfil antioxidante dos tabagistas.