



## MASSA ALIMENTÍCIA ARTESANAL DE CHOCOLATE COM PIMENTA: VARIAÇÃO DE COR E PERDA DE SÓLIDOS SOLÚVEIS

Júlia Almeida de Abreu Moraes (MORAES, J. A. A.)- [julia.abreumoraes14@gmail.com](mailto:julia.abreumoraes14@gmail.com)<sup>1</sup>

Lucas Martins da Silva (SILVA, L. M.)- [lucasmartinsdasilvalms@gmail.com](mailto:lucasmartinsdasilvalms@gmail.com)<sup>2</sup>

Magno Fonseca Santos (SANTOS, M. F.)- [magnofsantos@hotmail.com](mailto:magnofsantos@hotmail.com)<sup>2</sup>

Sergio Henriques Saraiva (SARAIVA, S. H.)- [sergiohsaraiva@gmail.com](mailto:sergiohsaraiva@gmail.com)<sup>3</sup>

Luciano José Quintão Teixeira (TEIXEIRA, L. J. Q.)- [luqteixeira@yahoo.com.br](mailto:luqteixeira@yahoo.com.br)<sup>3</sup>

Antonio Manoel Maradini Filho (FILHO, A. M. M.)- [antoniomaradinifilho@yahoo.com](mailto:antoniomaradinifilho@yahoo.com)<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Graduanda em Engenharia Química, Universidade Federal do Espírito Santo, Campus Alegre

<sup>2</sup>Mestrandos em Ciência e Tecnologia de Alimentos, UFES, Campus Alegre

<sup>3</sup>Docentes da Universidade Federal do Espírito Santo, Campus Alegre

### Resumo

O consumo de massas alimentícias no Brasil é bastante expressivo e está associado, principalmente, ao baixo custo do produto e valores nutritivos. O cacau em pó é um ingrediente amplamente utilizado em muitos produtos, assim como a pimenta, devido aos seus valores nutricionais e sensoriais. Este trabalho teve como objetivo formular uma massa alimentícia artesanal utilizando cacau em pó e pimenta biquinho e avaliar a variação de cor e perda de sólidos solúveis do produto. Após o cozimento as massas foram preparadas e secas em secadores de bandeja considerando a umidade final desejável de 13%, conforme preconizado na legislação (11-13%) e umidade inicial de 30,5% obtido em um medidor de umidade infravermelho. Por balanço de massa foi possível determinar o momento ideal para interromper a secagem que foi conduzida a 52°C, considerando outros trabalhos. Para a análise de cor foi obtido o valor de  $\Delta E$  em colorímetro para amostras de massas secas e cozidas, e, desta forma, foi possível calcular o  $\Delta E$  final. De acordo com a escala de variação global de cor Konica Minolta, o valor de  $\Delta E$  final encontrado no trabalho (2,47) foi considerado distinguível ( $1,5 \leq \Delta E < 3,0$ ), no entanto longe de apresentar grande diferença de cor ( $6,0 \leq \Delta E \leq 12,0$ ). A perda de sólidos solúveis na água de cozimento apresentou resultado médio de  $6,79\% \pm 1,43$ . Estes dados podem ser relacionados à variação de cor entre massa seca e massa cozida, por causa da perda de compostos hidrossolúveis presentes na massa, Nesta situação que foi observada durante o cozimento das amostras. O presente estudo obteve-se uma perda de sólidos solúveis menor ou equiparada com outros trabalhos que avaliaram diferentes tipos de massas alimentícias. Considerando os resultados satisfatórios observados, conclui-se que o presente estudo apresenta um grande potencial para ser desenvolvido em uma escala mais detalhada.

**Palavras-chave:** cor; macarrão; secagem; sólidos solúveis.