

CASCA DE CACAU: AVALIAÇÃO DO TEMPO DE INFUSÃO NA PRODUÇÃO DE CHÁ COM MAIOR TEOR DE COMPOSTOS FENÓLICOS TOTAIS

Larissa Santos Passos (IFPR), Isabelly Cristina Bernardino, Michael Sarabia Batista, Ineuza Michael Marçal, Danielle Cristina Barreto Honorato Ferreira (Orientadora). E-mail: danielle.ferreira@ifpr.edu.br .

Instituto Federal do Paraná – Campus Jaguariaíva, PR.

Área e subárea do conhecimento: Ciências Agrárias/ Ciência e Tecnologia de Alimentos

Palavras-chave: Casca de cacau; Compostos bioativos; Saúde

RESUMO

O estudo teve como objetivo avaliar o conteúdo de compostos fenólicos totais (CFT) em chás preparados com a casca de cacau (CC) por infusão a 95°C em diferentes tempos (5 e 25 min). As cascas foram obtidas de uma empresa de processamento de cacau localizada no Sul da Bahia. Para o preparo da infusão, 3 g da CC foram pesadas e colocadas em 75 mL de água destilada a 95°C durante 5 e 25 min. As infusões foram então resfriadas e o teor de CFT avaliado pelo método colorimétrico de *Folin-Ciocalteu*, utilizando ácido gálico como padrão. As absorbâncias foram medidas a 760 nm. Os resultados foram expressos em mg equivalente de ácido gálico (EAG) por g de amostra e as médias comparadas utilizando o teste *t-student*. Os resultados demonstraram que a infusão da CC por 25 min resultou em maior ($p < 0,05$) conteúdo de CFT ($6,55 \pm 0,02$) quando comparada àquela mantida por 5 min ($5,44 \pm 0,01$). Logo, observa-se que durante o preparo da infusão quanto maior o tempo de contato da CC com a água a 95°C maior é a extração de CFT na bebida final. Portanto, pode-se concluir que para o preparo do chá com CC sob infusão à 95°C é necessário a manutenção de 25 min, condição essa que favorece a extração dos compostos bioativos. Estudos complementares com a granulometria da casca são sugeridos a fim de estudar o favorecimento e otimização da extração de CFT.

AGRADECIMENTOS IFPR