



Veículo: Diário do Pará		
Data: 14/04/2017	Caderno: Cidade	Página: 02
Assunto: Mestrado		
Tipo: Nota – Repórter Diário	Ação: Provocada	Classificação: Neutra

CHOCOLATE

A revista científica inglesa “Food Chemistry” publicou recentemente o artigo “Aminas bioativas e compostos fenólicos em sementes de cacau são afetados pela fermentação” para divulgar a transformação da semente do cacau em chocolate por meio do processo de fermentação. A pesquisa é resultado da dissertação de mestrado de Brenda Brito, sob a orientação da professora Alessandra Lopes, do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFPA, numa parceira científica e cultural com a UFMG.