



<b>Veículo: Diário do Pará</b>		
<b>Data:</b> 16/04/2017	<b>Caderno:</b> Cidade	<b>Página:</b> 05
<b>Assunto:</b> Mestrado		
<b>Tipo:</b> Notícia	<b>Ação:</b> Provocada	<b>Classificação:</b> Positiva

# Propriedade do chocolate amazônico é desvendada

## PESQUISA

Você sabia que a semente de cacau já foi usada como moeda por índios da Amazônia? Pois é, hoje, o fruto continua muito valorizado, mas por um motivo bem diferente: por ser a matéria prima do chocolate. Na Universidade Federal do Pará (UFPA) o Grupo de Biotecnologia de Cacau e Cupuaçu (GBCC) desenvolve desde 2008 pesquisas para aprimorar o sabor do chocolate e do cupulate e as últimas descobertas dos pesquisadores reforçam os benefícios do consumo de chocolate regional.

A transformação da semente do cacau em chocolate, por meio do processo de fermentação, é tema do artigo “Aminas bioativas e compostos fenólicos em sementes de cacau são afetados pela fermentação”, publicado recentemente na revista internacional Food Chemistry. A pesquisa é resultado da dissertação de mestrado de Brenda Brito, sob a orientação da professora Alessandra Lopes, pelo Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFPA, em parceria com a Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG).

O trabalho científico aponta que o chocolate amazônico contém “aminas bioativas”, substâncias comuns em alimentos de origem animal e vegetal, especialmente nos alimentos ricos em proteínas e aminoácidos livres que passam por processos de fermentação. “Por isso, são associadas tanto à saúde como a algumas patologias”, diz Alessandra Lopes. Os resultados da pesquisa sugerem que, comer chocolate, além de fazer a alegria para as crianças, também pode ser saudável para as mães, que aproveitam os benefícios do consumo do produto.