



Veículo: O Liberal		
Data: 17 /04/2017	Caderno: Magazine	Página: 03
Assunto: Cacau		
Tipo: Nota – Bernadino Santos	Ação: Provocada	Classificação: Neutra

Cacau na UFPA

■ 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” ou *“Bioactive amines and phenolic compounds in cocoa beans are affected by fermentation”*, 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).