

O LADO BOM DO CHOCOLATE

A origem do chocolate remonta a 1500 A.C., por povos que habitavam as terras baixas do Golfo do México, para a produção de uma bebida ingerida pelos sacerdotes em rituais religiosos. Os astecas também costumavam usar os grãos de cacau como dinheiro e apenas os nobres bebiam o "tchocolalt", uma mistura de grãos de cacau e mel, considerada uma bebida afrodisíaca e sagrada.

Em 1502, os nativos astecas ofereceram a bebida ao viajante Cristóvão Colombo, que foi um dos primeiros europeus a provar o sabor do chocolate. No século XVIII, o botânico sueco Carlos Linnaeus batizou o chocolate de "Theobroma", que em grego quer dizer alimento dos deuses, tendo também nesta época, a novidade chegado à França e Inglaterra, onde ganhou a adição de leite e se espalhou pelo mundo, conquistando a indústria com o começo de sua produção nos Estados Unidos.

O chocolate é produto obtido a partir da mistura de um ou mais ingredientes: farelo de cacau (conhecido internacionalmente como cocoa nibs), pasta de cacau (liquor), manteiga de cacau e ingredientes opcionais permitidos (açúcar, leite, etc), de acordo com o tipo de chocolate desejado. É um alimento de alto valor nutritivo, com sabor e aroma agradáveis e elevado valor calórico. As normas internacionais recomendadas para a fabricação do chocolate são elaboradas pela **FAO** (Food Agricultural Organization) e **ICCO** (Internacional Cocoa and Chocolate Organization).

A presença de compostos antioxidantes no chocolate, traduzida pelo significativo conteúdo de flavonóides, indica uma relação inversa entre problemas cardiovasculares e a presença de flavonóides, a exemplo do que já foi comprovado também em vinho, frutas e vegetais. Os principais flavonóides presentes no cacau e no chocolate são as procianidinas (catequina e epicatequina).

O cacau e o chocolate ricos em flavonóides aumentam a capacidade antioxidante do plasma, inibem a vasoconstrição e a agregação plaquetária, reduzindo o risco de trombose e enfartes. As procianidinas contidas no chocolate contêm duas, três ou mais de 10 unidades de catequinas ligadas e quanto mais longa for essa união, mais potentes serão os componentes do cacau.

Além disso, certos flavonóides do chocolate podem atuar como agentes vasoativos, portanto, os flavonóides presentes no chocolate poderiam promover um fluxo do sangue adequado e um coração saudável. A quantidade de flavonóides nos produtos de cacau e no chocolate industrializado é dependente da colheita de grãos e condições de processos subsequentes usados pelos fabricantes de chocolate.

Os flavonóides do chocolate são facilmente destruídos pelo calor e inúmeras outras condições comuns ao processo de colheita do cacau e de fabricação do chocolate e, assim, um grande cuidado deve ser tomado pelo fabricante para preservar a existência natural de flavonóides para que quantias relevantes permaneçam nos produtos finais.

No Brasil, o cultivo de cacau teve o seu início no século XIX em Ilhéus, na Bahia. Lá está a maior região produtora da fruta no país. Há 22 anos, o Brasil era o segundo maior produtor de cacau do mundo, mas um fungo chamado *Moniliophthora perniciosa*, causador de uma praga conhecida como **vassoura-de-bruxa**, atingiu de forma agressiva as árvores e fez com que a participação do Brasil no mercado mundial de cacau caísse de 14% para apenas 4%. De 400.000 toneladas, a produção brasileira caiu para 114.000 toneladas por ano. O país hoje precisa importar. Das 200.000 toneladas consumidas anualmente, 80.000 (40%) são importadas.

A parcela da população brasileira que consome chocolate passou de 57% em 1999 para 67% em 2009, sendo que o tablete de chocolate puro tem a preferência da maioria. O país perde apenas para Estados Unidos, Alemanha e Reino Unido no consumo de chocolate. Segundo a **Associação Brasileira da Indústria do Chocolate, Cacau, Amendoim, Balas e Derivados** (Abicab), tem havido um aumento anual de 12% na produção de chocolate, devido principalmente ao aumento da renda do brasileiro e a maior diversidade de produtos.

AUTORIA

Jane G. Menegaldo

Pesquisadora da **Embrapa Meio-Norte**

jane.menegaldo@cpamn.embrapa.br

LINKS REFERENCIADOS

Embrapa Meio-Norte
www.cпамn.embrapa.br

FAO
www.fao.org.br

jane.menegaldo@cpamn.embrapa.br
jane.menegaldo@cpamn.embrapa.br

Associação Brasileira da Indústria do Chocolate, Cacau, Amendoim, Balas e Derivados
www.abicab.org.br

vassoura-de-bruxa
www.ceplac.gov.br/radar/vassoura-de-bruxa.htm

Internacional Cocoa and Chocolate Organization
www.icco.org