

A PRODUÇÃO DE CACAU FINO E A MELHORIA DE QUALIDADE DO CACAU BRASILEIRO.

Givago Barreto Martins dos Santos¹; Pricilla B. M. Dos Santos¹; Almir Martins dos Santos²; Antônio Carlos de Araújo³

¹Professor da IFBa, 45650-000, Ilhéus, Bahia, Brasil; ²CEPLAC/CEPEC, km 22, Rod. Ilhéus / Itabuna, 45690-970, Itabuna, Bahia, Brasil e UESC - Universidade Estadual de Santa Cruz, km 16, Rod. Ilhéus-Itabuna, 45650-000, Ilhéus, Bahia, Brasil. almir@cepec.gov.br.

INTRODUÇÃO

A cacauicultura baiana vem a mais de 20 anos buscando alternativas para um dos seus grandes desafios que é a baixa rentabilidade financeira das fazendas de cacau (SANTOS, 2009). Entre as alternativas encontradas pelos cacauicultores para superar este problema está a produção de cacau fino. Segundo Barel, 2009 as indústrias de chocolates « gourmet » européias pagam, por esse tipo de cacau, um preço duas a três vezes acima da cotação da bolsa; Barel, 2005 afirma que essas industrias consideram o cacau brasileiro como um cacau padrão (“bulk”), produzido a partir da variedade “forasteiro”, sem aromas especiais e portanto inapta para produção de cacau fino. Entretanto a caracterização do cacau brasileiro como forasteiro é um equívoco e não corresponde à realidade. Depois do aparecimento da doença conhecida por “vassoura de bruxa”, as plantações de cacau na Bahia sofreram uma grande modificação na sua composição genética, passando a ter 30% da plantação com a variedade "trinitário", considerada apta para produção de cacau fino (SANTOS, et al., 2012). Diante disso, este trabalho foi realizado com o objetivo de avaliar a qualidade do cacau brasileiro gerando informações sobre sua potencialidade sensorial para produção de cacau fino.

MATERIAL E MÉTODOS

Foram coletadas, em novembro de 2011, amostras de cacau na região sul da Bahia de três diferentes clones com características de “trinitários” (VB 1151, ICS 1 e

1 Administrador, Mestre em Desenvolvimento em Territórios Rurais, e-mail: givagomartins@hotmail.com

2 Pesquisadores do Centro de Pesquisas do Cacau - CEPLAC/CEPEC - Ilhéus-BA, e-mail: almir@cepec.gov.br

CCN 10) e de duas misturas de clones denominadas ML e FL. A mistura ML foi formada pelos clones TSH-516, TSH-565, TSH-1188, EET-397 e FL por TSH-774, TSA-654, TSA-656, TSA-792. As amostras foram analisadas em três etapas: amêndoas, líquido e chocolate. Para as amêndoas foram feitas prova de corte e de tamanho, enquanto para o líquido e o chocolate foi constituído um júri de especialistas e construído uma escala de notação de seis pontos para avaliação da intensidade dos sabores/ aromas e para avaliação da qualidade global. A escala para avaliação da intensidade dos sabores/ aromas e da qualidade global foi, respectivamente, a seguinte: para sabores/ aromas, 0 - sem sabor; 1 – muito fraco; 2 – fraco; 3 – médio; 4 – forte; 5- muito forte; para qualidade total, 0 – muito desagradável; 1 – desagradável; 2 - pouco desagradável; 3 – pouco agradável; 4- agradável; 5 – muito agradável. Com base nesses escores foram realizadas análises tabular, gráfica e descritiva.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Tamanho das amêndoas (grãos) e prova de corte: o tamanho das amêndoas de cacau analisadas é considerado aceitável, pois estão de acordo com as normas do setor moageiro que estabelece que uma amostra de 100 gramas de cacau deve ter menos de 100 amêndoas (Tabela 1). Dos clones estudados verificou-se que o lote CCN 10 encontra-se próximo ao limite máximo permitido com a média de 99,5 amêndoas por 100 gramas, o que indica a presença de grãos menores em relação aos demais clones analisados. A característica de tamanho é considerada importante em razão da exigência das indústrias de preferirem amêndoas maiores. Verificou-se, através da análise do coeficiente de variação (7,8%), uma baixa dispersão dos dados em relação à média.

Tabela 1- Número médio de amêndoas por amostra em 100g de cacau.

Clones	Numero de amêndoas
VB 1151	85,1
ICS 1	90,5
CCN 10	99,5
FL	85,5
ML	82,0
Media	88,5
Desvio padrão	6,9
Coefficiente de variação	7,8

Fonte: dados da pesquisa.

Em relação à prova de corte os lotes de amêndoas estudadas não apresentaram defeitos graves (mofos, ardósias, germinadas). A taxa de sementes achatadas é aceitável (<3%). O conjunto das amostras comporta uma percentagem de amêndoas violetas relativamente elevada, entre 22% e 40%.

Análise Sensorial dos líquidos (matéria-prima usada na fabricação de chocolate): a avaliação sensorial (olfativa e gustativa) dos líquidos revela especificidades comuns entre os lotes de cacau, com exceção dos lotes FL e ML que apresentam algumas particularidades. O líquido FL é caracterizado por notas com aromas de especiarias e frutas frescas e uma acidez mais intensa (equilíbrio entre a amargura e a acidez). Para o conjunto das amostras estudadas, as propriedades sensoriais deste líquido foram consideradas de melhor qualidade. O líquido ML é descrito por sabores de pão grelhado, de especiaria e um aroma cacau mais intenso.

Os descritores principais do sabor que caracterizam a qualidade destes líquidos são: (aroma cacau, fruta seca e especiarias). Os sabores negativos detectados como madeira queimada, erva verde, desvalorizam a qualidade sensorial dos produtos. A identificação destes defeitos é provavelmente ligada ao tratamento pós-colheita e as condições de armazenamento. Finalmente, o defeito principal destes líquidos é a presença do sabor “madeira queimada” responsável por amargor mais acentuado que esconde assim as qualidades intrínsecas destas amostras de cacau.

Avaliação Sensorial dos Chocolates: Os chocolates FL, ML, VB1151 e ICS1 são definidos por aromas agradáveis (frutuoso, açucarado, especiarias). Os aromas percebidos para a amostra FL correspondem às características dos chocolates ao leite.

Pelo contrário, o chocolate CCN 10 é caracterizado por odores desagradáveis (ervosos, metálico e verde)

1

Caracterização detalhada dos aromas e sabores dos chocolates por material clonal

2

Chocolate FL (mistura de clones)

Qualidades: aroma cacau, fraco amargor e o grau de acidez destacam os sabores de fruta seca e caramelo. Defeitos: os descritores identificados correspondem bem à caracterização de um chocolate com leite. A intensidade do sabor lácteo é ligeiramente elevada, o que esconde o aroma cacau e as notas de fruta.

Chocolate ML (mistura de clones)

Qualidades: a qualidade aromática deste chocolate é interessante. Sabor de especiarias (baunilha), fruta vermelha e equilíbrio entre a acidez e a amargura. Defeitos: nota-se a percepção de sabores de ervas, lácteos e a sensação "metálica".

Chocolate do clone CCN 10

Qualidades: aroma cacau, fruta seca (nozes), especiarias (alcaçuz) e uma acidez fraca. Defeitos: a presença de uma adstringência forte prejudica a qualidade e pode ser ligada ao impacto do tratamento pós-colheita ou a especificidade genética do cacau. A nota "grelhada" aumenta a percepção do amargor. Identificou-se o sabor "verde" que indica colheita em ponto de maturação do produto e tempo de fermentação, inadequados.

Chocolate do clone VB 1151

Qualidades: aroma de fruta seca (nozes) muito fraco; pouco sabor de especiarias (alcaçuz), amargor e acidez fraca. Os defeitos: este chocolate apresenta poucas características sensoriais.

Chocolate do clone ICS 1

Qualidades: aroma de fruta seca muito fraca, aroma cacau fraco e acidez muito fraca. Defeito: adstringência.

CONCLUSÕES

Algumas características que aparecem em certas amostras são interessantes em razão de se constituírem indicadores positivos na produção de cacau fino. De um modo geral, foi observado que algumas dos clones de cacau analisados possuem potencial sensorial para produção desse tipo de cacau.

Deve-se considerar que as características estudadas devem ser dominadas tecnicamente; isto implica na compreensão, na caracterização e no conhecimento dos fatores responsáveis destas especificidades. Para eliminar os defeitos, é necessário determinar as causas a fim de melhorar a qualidade sensorial do cacau. Estas causas podem situar-se em diferentes níveis: variedade de cacau, fermentação, secagem, armazenamento, torração, método de fabrico do chocolate.

REFERÊNCIAS

BAREL, M. Le commerce du cacao dans le Monde. chocolat et confiserie magazine. Sept-oct 2005 n° 410. Paris.

BAREL M. Du cacao au chocolat : l'épopée d'une gourmandise. Editions Quae, 2009

SANTOS, A. M.. La filiere cacao-chocolat au Bresil et en France. (Fondements basiques pour une stratégie du cacao brésilien).Moisa/Supagro.Montpellier, França, 2009.

SANTOS, A. M ; SANTOS, G. B. M. Cacau fino no Brasil : conceitos e evolução. Revista de Difusão Agropecuária, CEPLAC- Bahia, vol 4, n. 1, p 1-18,