

274

DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS - CHOCOLATE COM ADIÇÃO DE QUINOA.*Tâmmila Venzke Klug, Andrea Bordin Schumacher, Fernanda Carrion Macedo, Adriano Brandelli, Erna Vogt de Jong (orient.) (UFRGS).*

O consumo de chocolate com altos teores de cacau tem sido estimulado devido à presença de antioxidantes naturalmente existentes neste alimento. Da mesma forma, muitos estudos têm demonstrado os benefícios nutricionais da quinoa (*Chenopodium quinoa*) dentre eles a qualidade da proteína, presença de sais minerais e vitaminas. Neste trabalho foi desenvolvido um chocolate com adição de quinoa. Três formulações foram elaboradas variando o percentual deste pseudocereal: 12%, 16% e 20% em chocolate amargo (40% cacau). Foram realizadas análises de composição centesimal, análise sensorial e quantificação de polifenóis. Os resultados mostraram que a amostra com 20% de quinoa apresentou aumento de 36% da quantidade de proteína quando comparada ao chocolate sem adição. A combinação de chocolate com quinoa apresentou aceitação de 92% dos degustadores e as três amostras apresentaram índices de aceitação acima de 70%.