Josiane Freitas Chim

O cacau é um fruto originário da planta *Theobroma cacao* L., do grego *Theo* (Deus) e *broma* (alimento), sendo sua árvore, o cacaueiro, cultivada pelos astecas do México, muito antes da chegada dos europeus. As sementes/amêndoas do fruto de cacau eram utilizadas como moeda e também serviam para elaboração de bebida chamada *chocolatl*, de onde provêm o nome do seu principal produto, o chocolate.

Do México a cultura do cacaueiro se expandiu para os outros países da América sob domínio espanhol. Com a valorização do cacau, o cultivo generalizou-se em várias regiões da América Central, do Sul, Ásia e África.

Atualmente o cacaueiro é cultivado no Brasil, na América Central, na Venezuela, no Equador, na África (Gana e Nigéria), no Ceilão e em Java. No Brasil, o cacau adaptou-se perfeitamente ao clima e solos do Sul da Bahia, trazendo muita prosperidade para a região de Ilhéus, constituindo-se num dos pilares fundamentais para o enriquecimento de muitas famílias de cacauicultores, contribuindo em muito para o desenvolvimento regional.

Do fruto de cacaueiro obtêm-se as amêndoas, as quais são a principal matéria-prima para a fabricação do chocolate e de outros produtos como cacau em pó, massa de cacau, manteiga de cacau, demonstrando a importância da cultura para a economia do país.

O chocolate é um dos doces mais consumidos no mundo que, além de propiciar uma sensação de bem-estar e apresentar potencial capacidade antioxidante pela presença de compostos bioativos em sua composição, representa significativa fonte econômica considerando a cadeia de plantio, cura e beneficiamento do cacau até a tecnologia de transformação em chocolate.

Este livro tem por objetivo fazer um compilado de informações sobre a tecnologia de cacau e chocolate, no sentido de fornecer informações a estudantes e profissionais da área de ciência e tecnologia de alimentos, buscando disseminação do conhecimento para a diminuição de custos de produção e melhor inclusão no mercado nacional e internacional.

