

TENDÊNCIAS E INOVAÇÕES

O chocolate movimenta uma cadeia produtiva de grande porte e pode ser produzido com diversos insumos originários do cacau, tendo sua finalização da cadeia quando chega ao mercado para o consumidor final. O Brasil, destaca-se pela produção de cacau em alto padrão de qualidade, sendo o sétimo produtor mundial em termos de quantidade.

No que diz respeito às inovações, a mudança de hábitos alimentares tem ampliado a competitividade entre indústrias na busca de inovação, desde o apelo nutricional até o reconhecimento da necessidade de um refinamento maior do produto final, o que trouxe a geração dos chocolates finos, as opções zero açúcar e com graus de pureza distintos.

Empresas produtoras de chocolate apresentam a tendência de adquirirem amêndoas de cacau de várias partes do mundo e podem prover o líquido de cacau de um único tipo de fava ou misturas de favas diferentes, obtendo “blends” com sabores específicos (variando grãos e método de torrefação) para agradar o paladar de seus consumidores. Outra tendência forte nos últimos anos são as barras de chocolate com sabores diferentes e sua linha de chocolates dietéticos, chocolate sem lactose (substituindo o leite por arroz em pó), o chocolate orgânico e linhas enriquecidas como por exemplo uso de inulina e oligofrutose.

A Legislação Brasileira permite que a manteiga de cacau na produção do chocolate seja substituída por outro tipo de gordura vegetal, esta substituição tem-se tornado interessante para a Indústria devido ao fato de reduzir custos de produção, a incerteza de suprimentos e dependência do mercado flutuante do fruto de cacau. Baseado neste fato, pesquisas recentes nesta área por substitutos da manteiga de cacau, ou seja, de outra fonte vegetal, que mantenha as mesmas características de textura e cristalização do chocolate tradicional pela similaridade da composição química em ácidos graxos.

Ainda sobre inovação na área de chocolates, destaca-se o chocolate rosa que é obtido a partir de espécies de cacaueiros encontradas no Brasil, Equador e Costa do Marfim, tendo dados históricos de que tenha sido descoberto na década de 70, sendo um tipo de cacaueiro de alta produtividade que, apesar de ser relacionado à produção de chocolate de baixa qualidade, possui as maiores

quantidades de polifenóis. Uma empresa anunciou em 2017, sendo tema de anos de desenvolvimento e “batizado” de Chocolate Rubi (Ruby Chocolate). É descrito como tendo um sabor frutado, doce, cremoso e levemente azedo e cerca de 47% de cacau compõe o chocolate, tendo seus detalhes de produção protegidos como segredo industrial, gerando inclusive patente.