

Descoberta recente pode revolucionar o consumo de chocolate

O cacau é um fruto que serve de base para a produção de mais de 200 000 toneladas de chocolate, só na Suíça.

Com o fim do verão e a chegada do outono e posteriormente do inverno, chega a altura do ano em que se come mais chocolate no país, um produto cuja matéria prima pode estar a ganhar um novo valor.

Desde o séc. XIX que as inovações no setor da produção de chocolate são uma constante. As grandes marcas helvéticas foram pioneiras na arte de dominar a massa de cacau, tornando-a doce e deliciosamente suave. A mais recente inovação prende-se precisamente com a utilização do fruto do cacau.

(...) este novo produto não vai mudar de forma drástica o panorama das áreas e das pessoas que dependem da produção de cacau. Continua a existir o risco de trabalho infantil e de desflorestação desregrada (...)

Na produção de chocolate, o cacau é das matérias-primas que gera mais desperdício já que de todo o fruto apenas são aproveitadas as sementes. Contudo, o paradigma pode estar a mudar: cientistas do Instituto Federal de Tecnologia de Zurique descobriram uma forma de fazer chocolate utilizando o fruto do cacau na sua totalidade e sem adição de açúcar.

Várias vantagens

A utilização deste fruto, no seu todo, significa um conjunto de vantagens, nomeadamente do ponto de vista da sustentabilidade, do ponto de vista económico e social, bem como do ponto de vista nutricional. Essa nova descoberta está,

inclusive, a suscitar muito interesse junto das empresas que desenvolvem alimentos sustentáveis.

O chocolate é um alimento feito com base nas sementes fermentadas e torradas do cacau. A sua origem remonta às civilizações pré-colombianas da América Central.

O chocolate produzido desta nova forma utiliza a polpa do cacau, o sumo e a casca, para além das tradicionais sementes. Tanto a polpa, como a casca e principalmente o sumo são altamente nutritivos, mas é o sumo que se reveste de especial importância já que a sua utilização faz com que não seja necessária a adição de açúcares refinados.

Uma das vantagens mais significativas é o impacto que essa mudança pode ter, do ponto de vista socioeconômico, nas comunidades da América Central e do Sul, e de alguns países africanos, onde se produz o cacau. A utilização da totalidade do fruto pode permitir que os agricultores tenham um rendimento extra e pode também permitir a criação de emprego nas fábricas responsáveis por processar o cacau.



A população do setor primário que está associada à cultura do cacau está muitas vezes em situação de pobreza extrema.

Desafios para o futuro

Uns dos principais desafios deste novo produto prende-se principalmente com o preço. Enquanto a indústria do açúcar for subsidiada, o preço do chocolate produzido através desta nova técnica vai continuar a ser mais caro. Já em termos de sabor, os autores do estudo afirmam que é muito idêntico ao chocolate produzido através dos métodos atuais.

Outro desafio, não menos importante, prende-se com o cumprimento da legislação da União Europeia, nomeadamente a que vai entrar em vigor no próximo ano (2025), que impõe que todo o chocolate importado para os Estados-membros deve garantir que a sua produção não foi desenvolvida em áreas recentemente desflorestadas. De outro ponto de vista, a luta contra o desperdício alimentar continua, na medida em que a utilização da totalidade do fruto do cacau pode ajudar a enfrentar as mudanças climáticas.

O cacau é o fruto do cacaveiro (*Theobroma cacao*), uma planta da família Malvaceae e género *Theobroma*, típica da floresta tropical húmida americana.

As perspectivas para o futuro são boas a vários níveis, mas esse novo produto não vai mudar de forma drástica o panorama das áreas e das pessoas que dependem da produção de cacau. Continua a existir o risco de trabalho infantil e de desflorestação desregrada, tanto em África como na América do Sul, mas fica a certeza de que este será um produto do futuro sustentável, em um mundo cada vez mais populoso.

Fonte: João Tomás e Publicado Por: em 04/09/2024/16:35:10

Publicado por adeciopiran.com.br, fone para contato WhatsApp: 93 981177649 (Tim) e-mail: <mailto:adeciopiran.blog@gmail.com>