

# Pesquisa desenvolve chocolate em barra à base de semente de cupuaçu

Em breve, o mercado terá disponível mais um produto oriundo de pesquisas em inovação com recursos naturais do Amazonas. Trata-se do **chocolate em barra** feito a partir da amêndoa do cupuaçu (*Theobroma grandiflorum*) que está em fase de elaboração pela pequena empresa Cupuama, localizada no Careiro (AM), a 88 quilômetros de Manaus.

O projeto de pesquisa conta com financiamento do Governo do Amazonas, via Fundação de Amparo à Pesquisa do Amazonas (Fapeam), e da Financiadora de Estudos e Projetos (Finep), por meio do Programa de Apoio à Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação em Microempresas e Empresas de Pequeno Porte na Modalidade Subvenção Econômica (Pappe Integração).

De acordo com a coordenadora do projeto e empresária da Cupuama, Fátima Sales, o objetivo desse trabalho é realizar a otimização do processo fermentativo das **sementes de cupuaçu** para melhoria da qualidade da 'torta' resultante do processo de extração de gordura de cupuaçu que será utilizada para produção do chocolate em barra.

"O processo de fabricação ocorre a partir da transformação das amêndoas de cupuaçu (sementes após o beneficiamento) em um derivado com sabor, textura, odor e aparência semelhantes ao do chocolate em barra elaborado com cacau", explicou Sales.

Com recursos da ordem de R\$ 282,5 mil, concedidos pela Fapeam e Finep, será possível estudar três diferentes condições do processo de fermentação quanto e em relação à quantidade de polpa presente nas sementes a serem fermentadas.

Além disso, será possível avaliar sensorialmente os produtos da fermentação para verificação de seu nível de aceitação e sabor próximo ao ideal.

## **DESDOBRAMENTO DO CUPULATE**

O referido projeto é uma extensão da primeira inovação desenvolvida pela empresa, realizado com recursos do Pappe Subvenção, que trouxe ao mercado o **cupulate**, achocolatado feito a partir do cupuaçu. O CupuMax, nome dado ao produto, não possui em sua composição adição de cacau e cafeína e tem sabor superior ao achocolatado de cacau. Sales informou que este produto está em processo de patente no Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (Inpi).

Antes desse projeto, a empresa trabalhava com a extração da gordura do cupuaçu e a ração para peixe. Sales informou que com esses produtos ainda sobravam muitos resíduos sólidos do fruto, foi quando houve a ideia de trabalhar com esses resíduos, de forma que tivessem alguma utilidade. Através de pesquisas, a empresa desenvolveu esse projeto inovador que está com uma boa aceitação entre os empresários do mercado alimentício.

## SEM CATEGORIA

Postado em 08/11/2012

---

Outro fator positivo é a valorização do achocolatado e a boa aceitação pelas crianças no ambiente escolar, por meio do Programa de Regionalização da Merenda Escolar (Preme) das escolas públicas do Estado.

De acordo com Sales, os produtos da empresa contam com uma cadeia produtiva de fornecedores, presentes nos municípios amazonenses do Careiro, Itacoatiara, Manaquiri e Autazes.

“O projeto da barra de chocolate surgiu por conta de alguns desafios encontrados pela empresa, tal como a necessidade de maior aproveitamento da extração de óleo do cupuaçu, pois precisamos de volume de sementes para aumentar a venda de gordura para empresas de cosméticos de São Paulo”, disse. Com a produção do chocolate em barra haverá um maior aproveitamento da gordura residual. “A expectativa é de, no mínimo, dobrar”, frisou.

### **IMPORTÂNCIA DO FINANCIAMENTO**

Sales destacou a iniciativa do Pape Integração como um incentivo ao desenvolvimento da inovação no Estado. “O papel desse programa é muito importante. Hoje, passamos de uma micro para pequena empresa, pois a partir dos recursos do Pape tivemos a possibilidade de aumentar nosso portfólio, triplicamos nosso quadro de empregados e elevamos o faturamento”, declarou.

### **TUDO SE APROVEITA**

A Cupuama foi fundada em 1995 e possui um programa de aproveitamento total do fruto do cupuaçu, que por meio do despulpamento do fruto produz refrescos e doces. A extração da gordura da amêndoa tem fins cosméticos e o aproveitamento da torta é utilizado na fabricação de achocolatado em pó e ração animal.

A empresária explicou ainda que nenhum resíduo gerado a partir do cupuaçu é desperdiçado. “Da casca fazemos compostagem, da amêndoa ‘torta’ produzimos ração animal e fornecemos para criadores de gado e carneiro da região e a parte mais nobre do cupuaçu que é o líquido aplicamos ao nosso produto Cupumax (cupulate)”, explicou.

Fonte: Agência Fapeam, por Cristiane Barbosa