

# BIOQUÍMICA DO CHOCOLATE - BIOQUÍMICA NA COZINHA<sup>1</sup>

Bruna da Silva Mandu<sup>2</sup> Pedro Gabriel Silva e Silva<sup>3</sup> Pâmela Siqueira Oliveira de Jesus<sup>4</sup> Camila Budim Lopes<sup>5</sup>

Os alimentos são resultado de combinações complexas de diversas espécies químicas, como carboidratos, lipídeos e proteínas. O chocolate, por apresentar-se em variadas composições, possui valores nutricionais distintos e, conseqüentemente, reações diversas no organismo humano. Com o objetivo de expor as características bioquímicas de diferentes alimentos e seus valores nutricionais assim como sua ação no organismo humano, ocorreu em 2016 a amostra Bioquímica na Cozinha, apresentada à comunidade interna e externa do IFRO - Campus Ji-Paraná, onde o grupo apresentou a bioquímica do chocolate, bem como verificou o conhecimento de aspectos bioquímicos do chocolate por parte do público. No decorrer da exposição, um formulário foi apresentado aos ouvintes, a fim de traçar o perfil do consumidor de chocolate e verificar os conhecimentos dos mesmos acerca do alimento. Em seguida, o grupo apresentou as diferenças entre os tipos de chocolates, os benefícios e malefícios, bem como a importância do consumo moderado. Ao avaliar as respostas do formulário, constatou-se que 40,2% dos entrevistados consomem o produto com frequência, enquanto 38,1% consomem ocasionalmente e 21,6% consomem esporadicamente. Também constatou-se que 40,2% não possuem conhecimento acerca da ação do chocolate no organismo, e 33% afirmaram ter este conhecimento enquanto 26,8% nunca procuraram saber sobre. Dessa forma, nota-se que a população entrevistada, não possui conhecimento a respeito do chocolate, embora o consuma com demasiada frequência. Ao explicar a respeito das reações bioquímicas, o público demonstrou-se interessado, questionando sobre termos explicados e comentando sobre experiências próprias. Além dos objetivos alcançados com o presente trabalho, ao grupo também foi concedida a oportunidade de aplicar o conhecimento adquirido em sala de aula e relacioná-lo ao cotidiano.

**Palavras-chave:** Bioquímica. Conhecimento. Chocolate.

---

<sup>1</sup> Trabalho realizado dentro da (área de Conhecimento CNPq: Química.

<sup>2</sup> Bolsista (voluntária), bruna.manduu@gmail.com, Ji-Paraná.

<sup>3</sup> Colaborador, pedrobieljp@gmail.com, Ji-Paraná.

<sup>4</sup> Orientadora, pamela.siqueira@ifro.edu.br, Ji-Paraná.

<sup>5</sup> Co-orientadora, camila.lopes@ifro.edu.br, Colorado D'Oeste.