



**CENTRO
UNIVERSITÁRIO**

CHOCOLATE CALMANTE BASE DE PASSIFLORA & CACAU 70%.

**LOPES, Aline¹
OLIVEIRA, Cassia²
MARTINS, Elena³
PIANA, Rosane G Zen⁴**

RESUMO:

Sabemos que o chocolate é uma paixão nacional, consumido no mundo inteiro usado em várias comemorações e simboliza o amor e o carinho. O artigo teve como objetivo o desenvolvimento de um bombom de chocolate com o ativo de Passiflora, que tem efeito calmante sendo um fitoterápico bem conhecido na Farmacopeia, os dois produtos escolhidos tem como intenção de acalmar e aumentar a serotonina, o chocolate vem com a versão cacau 70%. O desenvolvimento do produto foi realizado no laboratório de nutrição e dietéticos do Centro Universitário da Faculdade Assis Gurgacz, também foram realizadas análises sensorial e com uma grande aceitação do produto, pois não alterou o sabor devido ao ativo. Assim, conclui-se que o produto atingiu positivamente a proposta de usar ativos em chocolate.

PALAVRAS-CHAVE: chocolate, passiflora, calmante.

1. INTRODUÇÃO

O chocolate com cacau 70% é o principal ingrediente deste produto. O cacau (*Theobroma cacao*) é um fruto original da América do Sul e da América Central disseminado por todo o mundo. A popularidade vem, não só pelas suas

propriedades funcionais, mas também pelo seu sabor e, principalmente, por ser a matéria prima do chocolate. Para este produto se encaixa se na farmácia pensamos especificamente num produto gourmet, com propriedades fitoterápica, composto de passiflora 150 mg e de cacau 70% . A Passiflora é classificada como um calmante e combate a insônia, após estudos foi comprovada a sua eficácia em aliviar sintomas de ansiedade, sintomas de menopausa e no combate de inflamações. Como contem presença de saporinas, substância que age direto no sistema nervoso central, cria assim uma sensação de relaxamento. Também é rica em propriedades antioxidante. Já o cacau 70% é um dos produtos mais consumidos na opção de chocolate, sendo um bom aliado de forma correta, com alto teor de cacau, é um poderoso composto fitoterápico para aliviar a ansiedade, prevenir a depressão e ajudar na concentração e no raciocínio.. (ROCHA, A. B. S. et al, 2019).

Baseado nessas informações o objetivo desse artigo era propor um produto que tivesse chocolate e cacau 70% com muito sabor e com intenção de um fitoterápico a base de passiflora.

2. FUNDAMENTAÇÃO TEORICA

2.1 PASSIFLORA

Com os anos verificamos em todo mundo que recurso às medicinas alternativas/complementares aumentou, assim surgiu medicamentos naturais dos mais variados para diversos problemas relacionados a saúde. Dentre os quais a passiflora incarnata L que é utilizada para tratamento da ansiedade e insônia.

A passiflora incarnata L, vulgarmente conhecida como flor-da-paixão, no Brasil, como maracujá-do-Brasil ou maracujá-roxo, é uma espécie pertencente ao género Passiflora, da família Passiflorácea, da ordem Malpighiales, da classe Magnoliopsida, da divisão Magnoliophyta, do reino Plantae.

Devido as suas propriedades terapêuticas, tem valor medicinal: as folhas, o suco que contêm passiflorina, um sedativo natural e o chá preparado com as folhas têm efeito diurético também sedativo, e é graças às propriedades sedativas, que várias farmacopeias incluem entre suas monografias, espécies de Passiflora. (PEREIRA, M. T.,2014).

Esta é indicada para o tratamento da ansiedade leve, como estados de irritabilidade, agitação nervosa, tratamento de insônia e distúrbios da ansiedade. Dentre os compostos da passiflora os mais importantes relatados são flavonoides sendo em torno de 1,5 a 2,5 por cento e os alcalóides menos de 0,03 por cento, de acordo com a origem da planta, sendo que esta tem ação depressora inespecífica sobre o Sistema Nervoso Central resultando num efeito sedativo com relaxamento do músculo liso.

No Brasil, a Passiflora é usada como sedativo, analgésico, antiespasmódico, antiasmático e vermífico. As partes da Passiflora incarnata L. usadas são as raízes, caules e as partes aéreas secas, fragmentadas, podendo estas conter flores e/ou frutos. De acordo com a Farmacopeia Portuguesa 8, deverá conter, no mínimo, uma percentagem de 1,5 de flavonoides totais expressos em vitexina. A perda por secagem não deve ser superior a 5,0 por cento. A posologia consiste numa dose média diária de 4 a 8 gramas ou de preparações com quantidade equivalentes a 2 gramas de pó da planta, 2,5 gramas em infusão ou o equivalente noutras preparações, tomados 2 a 4 vezes por dia. Sendo assim não são conhecidas interações, no entanto, esta planta não deve ser administrada concomitantemente com bebidas alcoólicas, medicamentos sedativos (benzodiazepinas, barbitúricos, etc.) e anti-histamínicos.

2.2 CACAU 70%

O cacau (*Theobroma cacao*) é um fruto originalmente da América do Sul e da América Central disseminado por todo o mundo. A popularidade vem, não só pelas suas propriedades funcionais, mas também pelo seu sabor e, principalmente, por ser a matéria prima do chocolate. Os europeus, no século XVI, utilizavam o cacau e o chocolate (líquido) como veículos de medicamentos, além de serem considerados por si só como medicamentos. Na forma isolada ou em combinação com ervas, plantas e outros suplementos alimentares, o cacau e o chocolate eram utilizados no tratamento de doenças, como distúrbios digestivos, dores de cabeça, inflamações e insónias. (ROCHA, A. B. S. et al, 2019).

O cacau pode ser consumido de várias formas, no entanto para que seja benéfico à saúde e não causar danos é necessário que o teor de cacau seja elevado, pois quanto maior a concentração, menor o teor de açúcar do alimento.

Sendo assim, os produtos, à base deste fruto, que passam por menor processamento e que contenham de 50 e 70% de cacau são os mais indicados para o consumo diário, tendo em vista que consumo de produtos com alto teor de açúcar e gorduras quando consumidos em excesso se tornam nocivos e incentivam o ganho de peso.

Segundo Braga, o chocolate proporciona a sensação de bem estar, uma vez que em sua composição apresenta o triptofano um aminoácido precursor da serotonina, neurotransmissor responsável pelo humor e sensações de bem-estar e saciedade (BRAGA.C et al, 2007)

3. METODOLOGIA

Com base nestes apontamentos o projeto foi desenvolvido a partir de pesquisas científicas para produção da eficácia de um composto fitoterápico aonde seus componentes são chocolate calmante a base de passiflora.

O projeto foi desenvolvido no período de dia 22 de setembro ao dia 10 de novembro com o desenvolvimento do produto no laboratório de Nutrição do Centro Universitário Assis Gurgacz, utilizando a seguinte formulação:

750 gr chocolate meio amargo 70% cacau marca Harold gotas Top.

5 mg de fitoterápico Passiflora incarnata.

Modo de preparo: Derreter o chocolate no micro-ondas em seguida adicionar o fitoterápico mexer até total homogeneização. Em seguida passar a mistura em formas, levar a geladeira e estará pronto, desenformar e embalar para o consumo.

Após o desenvolvimento do produto foi realizada a análise sensorial com os alunos da turma do 4º período de Farmácia para avaliação da aceitabilidade do produto. Para esse análise sensorial selecionamos uma amostra de 16 participantes independentes de identificação e sexualidade.

4. RESULTADOS E DISCUSSÕES

Esse artigo teve várias etapas que possibilitaram a apresentação do produto. Foi elaborado um projeto, para desenvolver e planejar a quantidade exata dos ativos escolhido para formulação do chocolate com passiflora, um produto inovador para farmácias de manipulação e consumidor final.

Para que esse produto realmente seja aceito foi feito um análise sensorial com 21 pessoas, e como esperado 50% da amostra gostou muitíssimo e 32% gostaram muito. Por tanto o Chocolate com Passiflora foi aceito pela maioria.

CLASSIFICAÇÃO	PORCENTAGEM DE 01% A 100%
Gostei Muitíssimo	50 %
Gostei Muito	32 %
Gostei Moderado	12 %
Não gostei e Não desgostei	06 %

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS:

Com esse resultado conclui se que a aceitação do novo produto foi satisfatória, dessa maneira seria uma ótima opção para o desenvolvimento do chocolate fitoterápico para fins comerciais, e contribuir para uma grande parte da população que sofrem com ansiedade e distúrbios do sono.

5. REFERÊNCIAS

BRAGA, C. et al. O que motiva e determina a compra e o consumo de chocolate. 2007. **PUCC- Pontificia Universidade Católica de Campinas**

Disponível em <<https://www.intercom.org.br/papers/nacionais/2007/resumos/R1629-1.pdf>> Acesso 22 set 2020.

PEREIRA, M. T. O uso medicinal da Passiflora incarnata L. 2014. **Faculdade de Farmácia da Universidade de Coimbra.**

Disponível em <<https://eq.uc.pt/handle/10316/80530>>Acesso 22 set.2020.

ROCHA, A. B. S. et al. Ação do cacau na prevenção de doenças crônicas não transmissíveis. 2019. **Centro Universitario de Brasilia–uniceub Faculdade De Ciencias da Educação e Saude Curso de Nutrição.**

Disponível<<https://repositorio.uniceub.br/jspui/bitstream/prefix/13506/1/21602419.pdf>> Acesso 22 set 2020.