

CHOCOLATE: CONHECENDO A QUÍMICA E OS EFEITOS ENVOLVIDOS

MARTINS, Vanessa Ellen Xavier¹ (vanellenxm@hotmail.com); **LIMA, Gabriel Antunes Oliveira**¹ (gabriel11_lima@hotmail.com); **JELLER, Alex Haroldo**² (alexjell@uems.br).

¹ Discentes do curso de Química Industrial da UEMS – Dourados; PIBEX/UEMS;

² Docente do curso de Química Industrial e Licenciatura em Química da UEMS – Dourados.

Atualmente o chocolate é um produto de extremo prestígio, obtido pela mistura de derivados do cacau. Pesquisas têm demonstrado que o chocolate amargo pode ser um alimento muito benéfico, devido ser extraordinariamente rico em flavonóides. Estudos epidemiológicos associam a ingestão de flavonóides com a redução de risco cardiovascular e de certos tipos de câncer, em função de sua capacidade oxidante e anti-inflamatória. Existem mais de 300 substâncias químicas presentes na composição química total do chocolate; como por exemplo, a cafeína, a feniletilamina, a endorfina e o triptofano que além de outras propriedades auxiliam na redução do estresse e ansiedade das tensões do dia a dia. Este trabalho teve como objetivo apresentar os resultados obtidos durante o período de desenvolvimento da bolsa PIBEX, que possibilitou a divulgação do curso de Química e a integração do tema sobre a importância que o chocolate, possa trazer benefícios e também malefícios para a saúde humana, relacionando as suas propriedades químicas com os efeitos que podem ser causados com o seu consumo. Através das pesquisas bibliográficas realizadas em artigos e sites, pode-se obter maior conhecimento sobre a temática abordada, desta maneira foi possível realizar apresentações aos alunos na forma de banner e power point, explanando os diferentes tipos de chocolate e demonstrando a quantidade de substâncias (açúcares, gorduras totais, fibras, sal, entre outras.) presente em uma barra de chocolate de 150g. Também foi realizada divulgação eletrônica, página do programa vinculada ao site da UEMS e redes sociais, com informações para que professores pudessem solicitar a palestra para apresentação. A viabilidade destas atividades foi comprovada, onde foram realizadas ações sociais em conjunto com o Grupo Lavoisier e o Ministério Público na Escola Estadual João Paulo dos Reis Veloso e na UEMS. Através do projeto realizado, foi obtido mais conhecimento relacionado à química orgânica, bem como, curiosidades sobre a obtenção e produção do chocolate e a sua composição química. Com a divulgação do projeto, a interação com os alunos possibilitou a troca de informações e ideias, alcançando os objetivos propostos pela extensão.

Palavras-chave: Flavonóides. Antioxidante. Química Orgânica.

Agradecimentos: Ao Programa Institucional de Bolsas de Extensão PIBEX, vinculado à Pró-reitoria de Extensão, Cultura e Assuntos Comunitários - PROEC/UEMS pela concessão de bolsa de extensão.