

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O chocolate é um produto de boa aceitabilidade comercial e sua qualidade está intimamente ligada a escolha da variedade de cacau e do rigoroso controle de qualidade de todas as etapas de seu processamento. Deve-se atentar também para as condições de armazenamento a fim de manter a qualidade do chocolate.

Os diferentes sabores e usos para o chocolate refletem a história da indústria dos diferentes lugares, tendo seu sabor parcialmente determinado pela química do produto. O sabor depende da liberação dos compostos aromáticos, enquanto que a textura é uma função da maneira como o material se funde e quebra na boca. Muitos chocolates disponíveis no mercado são elaborados com ingredientes similares, porém apresentam diferentes sabores, podendo ser atribuídas às variações no processo, acidez e temperatura, ocasionando variações de aroma e sabor no produto final e por esta razão, as condições de produção do chocolate são mantidas frequentemente em segredo. Os ingredientes utilizados na produção de chocolates e de seus produtos têm importante papel na aceitação pelo consumidor e na apresentação do produto.

O Brasil é um grande produtor de cacau, possui um parque industrial de processamento da amêndoa e é grande produtor das outras duas principais matérias-primas da indústria de chocolate, leite em pó e açúcar e, naturalmente é grande fabricante de chocolate. Além disso, seu grande mercado consumidor se situa entre os cinco maiores do mundo.