

REFERÊNCIAS

AFOAKWA, E.O.; PATERSON, A.; FOWLER, M.; RYAN, A. Flavour Formation and Character in Cocoa and Chocolate: **A Critical Review in Food Science and Nutrition**, v. 48, p. 840-857, 2008.

APROTOSOAIE, A. C.; LUCA, S. V.; MIRON, A. Flavor chemistry of cocoa and cocoa products – An overview. *Food Science and Food Safety*, v. 15, p. 73-91, 2016.

BECKETT, S. T. **Fabricación y utilización industrial del chocolate**. Zaragoza: Acribia, 1994. 432p.

BECKETT, Stephen T. **Industrial Chocolate Manufacture and Use**. 4.ed. York: Blackwell Publishing Ltd., 2009. 732 p.

BITTERNBENDER, H.C.; KLING, E. **Making Chocolate from Scratch**. *Food Safety and Technology*, jan. 2009, FST-33. 5p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Legislação. Visalegis. **Resolução RDC n. 723, de 1º de julho de 2022**. Dispõe sobre os requisitos sanitários do açúcar, açúcar líquido invertido, açúcar de confeitaria, adoçante de mesa, bala, bombom, cacau em pó, cacau solúvel, chocolate, chocolate branco, goma de mascar, manteiga de cacau, massa de cacau, melaço, melado e rapadura. Disponível em: <https://www.in.gov.br/web/dou/-/resolucao-rdc-n-723-de-1-de-julho-de-2022-413245584>

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Legislação. VisaLegis. **Resolução RDC n.2, de 15 de janeiro de 2007**. Aprova a “Resolução da Diretoria Colegiada que aprova o regulamento técnico sobre aditivos aromatizantes, que consta como anexo da presente Resolução. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2007/rdc0002_15_01_2007.html

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Legislação. VisaLegis. **Resolução RDC N 18 de 24 de março de 2008**. "Regulamento Técnico que autoriza o uso de aditivos edulcorantes em alimentos, com seus respectivos limites máximos". Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2008/rdc0018_24_03_2008.html

CHATTOPADHYAY, S., RAYCHAUDHURI, U., CHAKRABORTY, R. Artificial sweeteners - a review. **Journal of Food Science and Technology**, v.51, n.4, p. 611–621, 2014.

COHEN, K. de O.; LUCCAS, V.; JACKIX, M. Revisão: temperagem ou pré-cristalização do chocolate. **Braz. J. Food Technol.**, v.7, n.1, p.23-30, jan./jun., 2004.

COHEN, K de O.; JACKIX, M. de N. H. **Efeito do processo de conchagem nas características físicas e químicas do chocolate ao leite e de produtos análogos.** Planaltina/DF: Embrapa Cerrados, 2009. 22p.

COSTA, D.; LANNES, S.C.S. **Substitutos de sacarose em chocolates:** uma revisão. Alimentação, nutrição e cultura. Ponta Grossa/PR: Editora Atena, 2022. 189p.

CUENCA, M.; NAZÁRIO, C.C. **Importância Econômica e Evolução da cultura do cacau no Brasil e na Região dos tabuleiros costeiros da Bahia entre 1990 e 2002.-** Documentos Embrapa nº72. Aracaju: EMBRAPA, dez. 2004. 28p.

FRAUENDORFER, F.; ACHIEBERLE, P. Changes in key Aroma Compounds of Criollo cocoa Beans During Roasting. **J. Agric. Food Chem.**, v. 56, p. 10244-10251, 2008.

GIANOLA, C. **La industria del chocolate, bombones, caramelos y confiteria.** Madrid: Paraninfo, 1977. 273p.

GLÓRIA, M. B. A. Sweeteners | Others. **Encyclopedia of Food Sciences and Nutrition**, Belo Horizonte, 2 edition, p. 5695-5702, 2003.

GOMES, C.R.; VISSOTO, F.Z.; FADINI, A.L.; FARIA, E.V. Influência de diferentes agentes de corpo nas características reológicas e sensoriais de chocolates diet em sacarose e light em calorias. **Ciênc. Tecnol. Aliment.**, Campinas, v.27, n.3, p. 614-623, jul.-set. 2007.

GOYAL, S.K., SAMSHER, GOYAL, R.K. Stevia (Stevia rebaudiana) a bio-sweetener: a review. **International Journal of Food Sciences and Nutrition**, v.61, n.1, p.1-10, 2010.

GRANVOGL, M.; BUGAN, S.; SCHIEBERLE, P. Formation of Amines and Aldehydes from Parent Amino acids during thermal Processing of cocoa and Model Systems. New Insights into Pathways of the Strecker Reaction. **Food Chem.** v. 54, p. 1730-1739, 2006.

GREMBECKA, M. Sugar alcohols—their role in the modern world of sweeteners: A review. **European Food Research and Technology**, v.241, n.1, p.1–14, 2015.

GUNSTONE F.D. **Vegetable Oils in Food Technology Composition, Properties and Uses**, Willy-Blackwell, CRC Press, p. 291-343, 2011.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **LSPA – Levantamento Sistemático da produção agrícola: pesquisa mensal de previsão e acompanhamento das safras agrícolas no ano civil** - set. 2010; v. 23, n. 09, p. 1-80 – Rio de Janeiro: IBGE, 2010.

LAWLER, P.J.; DIMICK, P.S. Crystallization and polymorphism of fats. In: AKOH, C.C.; MIN, D.B. (Ed.). **Food lipids: chemistry, nutrition and biochemistry**. New York: Marcel Dekker, 1998. 816p.

LEY, D. Conching. In: BECKETT, S.T. (Ed.). **Industrial chocolate manufacture and use**. 2. ed. London: Blackie Academic & Professional, 1994, p. 117-138.

MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Dados de Exportação do Agronegócio Brasileiro – TOTAL. Ranking por valores de 2010. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br>>.

MOORADIAN, A. D., SMITH, M., & TOKUDA, M. The role of artificial and natural sweeteners in reducing the consumption of table sugar: A narrative review. **Clinical Nutrition ESPEN**, 18, p. 1–8, 2017.

OETTERER, M.; REGITANO-DÁRCE, M.; SPOTO, M. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Barueri, SP: Manole, 2006. 612p.

RICHTER, M.; LANNES, S.C. da S. Ingredientes usados na indústria de chocolates. **Rev. Bras. de Ciências Farmacêuticas**, v. 43, n.3, jul./set., p. 357-369, 2007.

ROLLIN, E. **Elaboración de chocolate y bombones**. 2ª Ed. Barcelona: Ed. Sintes, 1964. 151p.

SELVASEKARAN, P.; CHIDAMBARAM, R. Advances in formulation for the production of low-fat, fat-free, low-sugar, and sugar-free chocolates: An overview of the past decade. **Trends in Food Science & Technology**, n.113, p. 315-334. 2021.

SOUZA, A. da S.L. de. **Avaliação da estabilidade térmica e oxidativa de chocolates amargos**. 2010. 109f. Dissertação (mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) – Centro de Tecnologia, Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa – PB, 2010.

SOUZA, C.S. **Efeito da substituição parcial de manteiga de cacau por gordura CBE no perfil de compostos voláteis de chocolate meio amargo**. 2017. 95f. Dissertação (Mestrado em Ciência dos Alimentos) – Programa de Pós-Graduação em Ciência dos Alimentos – Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis – SC. 2017.

SCHUMACKER, A.B.; et al. Development and evaluation of a laboratory scale conch for chocolate production. **International Journal of Food Science and Technology**, v. 44, p. 616-622, 2009.

Tabela brasileira de composição de alimentos - TACO. 4. UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS - UNICAMP. Campinas: UNICAMP/NEPA, 2011. 161 p.

TALBOT, G. Chocolate temper. In: Beckett, S. T. (Ed.). **Industrial chocolate manufacture and use**. 2 Ed. London: Champan & Hall, cap. 11 p. 156-166, 1994.