

## A produção e o consumo de Bolo de chocolate

Larissa Luísa Orsatto<sup>1</sup>; \*Cristina Bohn Citolin<sup>1</sup>; Tatiani Secretti<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) - *Campus* Bento Gonçalves. Bento Gonçalves, RS, Brasil.

<sup>1</sup>Orientadora. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) - *Campus* Bento Gonçalves. Bento Gonçalves, RS, Brasil

<sup>1</sup>Co-orientadora. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) - *Campus* Bento Gonçalves. Bento Gonçalves, RS, Brasil.

Este estudo científico tem como tema a produção e o consumo de bolo de chocolate. Foi desenvolvido no contexto da disciplina de Leitura e Produção Textual no Contexto Acadêmico. O objetivo foi investigar, por meio de pesquisa bibliográfica, dados sobre a produção e algumas formas de consumo do bolo de chocolate, desde suas origens no Egito Antigo até hoje. Este povo fazia bolos com frutas, usados em rituais mágicos para realizar pedidos aos deuses. Atualmente, os bolos são um dos componentes principais de muitas festas, tais como de aniversário e de casamento e, muitas vezes, são ornamentados artisticamente. Por isso, ocupam o lugar mais bonito da mesa. O bolo é um alimento geralmente doce e assado no forno. Pode ser composto por muitos ingredientes como: farinha de trigo, milho e batata ou maisena. Há outra parte dos ingredientes como adoçantes, normalmente o açúcar, que pode ser substituído por um tipo de adoçante artificial. Com isso, os diabéticos conseguirão comer esse tipo de alimento sem prejudicar a sua saúde. Os bolos podem levar ainda um tipo de ingrediente aglutinante, geralmente ovos. Além disso, pode ser utilizado algum tipo de glúten ou apenas um amido. Ainda existe uma parte de gordura que, algumas vezes, poderá ser manteiga, margarina ou simplesmente óleo. Ainda poderá ser leite, água ou sumos (sucos) de frutas. Um dos sabores de bolo mais consumido é o de chocolate. O chocolate foi uma das riquezas exploradas pelos espanhóis no Novo Mundo. Antes da colonização das Américas, os maias cultivavam cacau e extraíam um líquido amargo de suas sementes. Temperavam essa bebida, então chamada de chocolate, com baunilha e pimenta e a tomavam para combater o cansaço. Antigamente, o bolo de chocolate era consumido somente pela alta sociedade, pois o chocolate tinha um preço altíssimo. Depois da Revolução Industrial, todas as pessoas puderam comprar chocolate, pois se tornou mais acessível. Logo após, foram criadas algumas máquinas feitas para espremer manteiga de cacau, com isso as pessoas conseguiram fazer com que o chocolate seja mais consistente e durável. Isto é: com isso surgiu o chocolate em várias formas como o em pó, em tablete; ao leite, o branco, o amargo, o com amendoim, o com avelã, com o sem recheio. Hoje, pode ser encontrado em diferentes formas e é ingrediente comum na produção de bolos. A partir da pesquisa, é possível afirmar que o bolo de chocolate tem uma história construída há muitos séculos, a partir das crenças, das formas de consumo e da cultura de diferentes povos. Com análise estatísticas no final e análise sensorial.

**Palavras-chave:** bolo de chocolate; consumo; chocolate; análise estatística; análise sensorial.

