



Chocolate diet probiótico

IDEIA > LABORATÓRIO • PROTÓTIPO > ESCALONAMENTO > MERCADO

> **Descrição** Foi desenvolvido um processo de produção de um chocolate *diet* com propriedades probióticas, proporcionadas pela presença de micro-organismos específicos. O chocolate é isento de sacarose e propõe-se a oferecer diversos benefícios à saúde, tais como a melhoria do equilíbrio microbiota intestinal e o fortalecimento do sistema imunológico.

> **Problemas** Atualmente, existe um interesse crescente no consumo de alimentos probióticos, em função dos seus efeitos benéficos para a saúde. Produtos *diet/light* também têm atraído a atenção dos consumidores que desejam ter uma alimentação mais saudável. De modo geral, o chocolate destaca-se por seu sabor agradável, por seus benefícios já comprovados à saúde e por possuir características ideais para a veiculação de probióticos. No entanto, a maior crítica em relação ao consumo de chocolate é o seu elevado teor calórico, resultado da presença de açúcares e gordura.

> **Benefícios** A formulação para chocolate desenvolvida propõe-se a oferecer diversos benefícios à saúde, tais como equilíbrio imunológico, prevenção de cânceres e melhora de doenças digestivas. Além disso, tal produto possui características inovadoras, uma vez que não há chocolates em barra *diet* com adição de micro-organismos probióticos disponíveis no mercado brasileiro.



Agência UNESP de Inovação

✉ auin@unesp.br

🏠 www.unesp.br/auin

☎ + 55 11 3393 7904

