

# Problemas que a umidade provoca no chocolate

Você já perdeu algum estoque de chocolates ou precisou refazer a produção por causa da umidade relativa do ar? Problemas com chocolates esbranquiçados, manchados, suados ou até empedrados? Tempo é dinheiro e sabemos da importância de uma boa produção e principalmente de manter as Boas Práticas de Fabricação.

A umidade influencia todos os seres humanos e com os produtos não é diferente, no chocolate ela causa diversos danos. Listamos alguns abaixo.

## FAT BLOOM

O Fat Bloom é um dos fenômenos que acometem o chocolate. Dá-se pelo aparecimento de manchas esbranquiçadas no doce e que são confundidas com bolor, mas são apenas gorduras. Podem aparecer na temperagem ou no armazenamento. No caso específico do Fat Bloom, o ideal é que se mantenha a umidade controlada entre 45% e 65%. O excesso de umidade nessas fases deve ser prontamente evitado, para que não haja comprometimento futuro. Daí a importância em se controlar a umidade.

## SUGAR BLOOM

Outro evento que ataca o chocolate é o Sugar Bloom, que nada mais é que a migração de açúcar. Pode ser reconhecido também pelas manchas que aparecem por causa da elevada umidade relativa do ambiente. A alteração ocorre quando há evaporação de água, no caso o açúcar do próprio chocolate se deposita na superfície em forma de cristais.

Do cacau  
a embalagem

## CONTROLE A UMIDADE EM CADA PROCESSO

### EMPELOTAMENTO

Após o início do processo de elaboração, logo que é transformado em barra, o chocolate “sua” (cria umidade pelos pontos de condensação, são aquelas gotículas que se pode ver com facilidade). Uma barra vai aderir a outra podendo, inclusive, interromper a passagem para outras fases. Isso geralmente causa a paralisação do maquinário.

### QUAL A SOLUÇÃO?

O desumidificador é imprescindível na produção e manutenção de todos os tipos de chocolates. Um exemplo é o chocolate em pó, que necessita do controle da umidade, sob pena do produto se solidificar - empedrar, como diz o jargão popular.

Equilibrar a umidade durante o processo de produção do chocolate é crucial e determinante no resultado final. A introdução do desumidificador de ar no processo de elaboração do chocolate, além de melhorar a qualidade do produto, tornou a apresentação ao consumidor final muito mais bonita e agradável. O chocolate fica com aquela aparência agradável, brilhante, atraindo também pelo seu visual.

O desumidificador tem ainda outro papel importante, pois sem o seu uso não haverá o brilho e ele perderá muito em seu aspecto. Além disso, evita o risco microbiológico. Uma das funções

do desumidificador no caso específico do chocolate é agir acelerando o trabalho de secagem, preservando-se, assim, aroma e sabor.

Já é praxe, entre os grandes produtores de chocolate (grandes marcas), manterem o produto sob embalagens herméticas, o que confere integridade ao produto. Já, quando é feita estocagem com uso de embalagens de papelão é necessário manter a umidade sob controle absoluto, tendo em vista que trata-se de material higroscópico, ou seja, que retém umidade.

Os desumidificadores da Linha Desidrat da Thermomatic, foram desenvolvidos com a mais alta tecnologia, para atender aos grandes produtores de chocolate e a empresa disponibiliza também equipamentos para produtores artesanais.

 Thermomatic®

Thermomatic  
[thermomatic.com.br](http://thermomatic.com.br)