
**CONSUMO DE VITAMINAS ANTIOXIDANTES EM PACIENTES HOSPITALIZADOS
BENEFÍCIOS NO CONSUMO DO CHOCOLATE AMARGO E PRODUTOS DERIVADOS DO
PROCESSAMENTO DAS AMÊNDOAS DE *THEOBROMA CACAO* NA SAÚDE HUMANA**

GISELLE FRANCA OLIVEIRA¹

ANDRÉ LUÍS DA SILVEIRA CARLOS¹

Ma. NILMARA SANTANA DE OLIVEIRA PLÁCIDO¹

Dr. ÁLVARO SILVA LIMA¹

¹Universidade Tiradentes - UNIT, Aracaju, Sergipe, Brasil.
gisellefrancaoliveira@gmail.com

INTRODUÇÃO: O *Theobroma cacao* é a planta que dá origem ao cacau, fruto que carrega amêndoas com grande variedade de compostos. As substâncias extraídas do cacau têm aplicabilidade na indústria farmacêutica, cosmética e, principalmente, alimentícia. O consumo de produtos com alta concentração de cacau, como o chocolate amargo, *nibs* de cacau e o cacau em pó, são objeto de estudo para introdução na alimentação por seu potencial benéfico.

OBJETIVOS: Reunir as pesquisas mais recentes relacionando benefícios à saúde humana ao consumo de produtos derivados das amêndoas de *Theobroma cacao* e expor quais são estes alimentos. **METODOLOGIA:** Foram realizadas buscas nas bases de dados PubMed, LILACS, Scielo e Science Direct, com a utilização dos descritores chocolate amargo, *dark chocolate* e *Theobroma cacao*, para refinar a busca os descritores iniciais foram combinados com o descritor consumo nas bases de dados em português, já nas bases de dados em inglês foram adicionados os descritores *consumption* e *health benefits*. Foram levados em consideração os artigos com publicação datada entre 2006 a 2017. Foram excluídos artigos de revisão, de determinação analítica dos alimentos estudados e ensaios com evidências baseadas apenas em testes com animais. As buscas realizadas geraram o total de 589 resultados no Science Direct, seguidos de 64 resultados no PubMed, 18 no LILACS e 11 no Scielo, após a aplicação dos critérios de inclusão e exclusão supracitados restaram 69 artigos. Os artigos foram analisados e agrupados em categorias para a construção de gráficos no Excel. **RESULTADOS:** Dos 69 estudos recentes levados em consideração no presente trabalho, 44,95% relacionaram o consumo de produtos com alta concentração de cacau ao melhor funcionamento do sistema cardiovascular, 10,14% ao sistema imunológico, 8,69% à resistência à insulina e diabetes mellitus tipo 2, 7,24% ao sistema nervoso e processos cognitivos, 7,24% ao perfil lipídico, 1,44% ao potencial anticarcinogênico, 15,94% não foram encaixados em nenhuma categoria específica e 4,34% abrangem duas ou mais categorias das citadas acima. **CONCLUSÃO:** Foi possível concluir através dos estudos analisados que o consumo do chocolate amargo e outros produtos derivados das amêndoas de *Theobroma cacao* com alta concentração dos seus compostos são relacionados a diversos benefícios à saúde humana, principalmente cardiovasculares, e que a introdução destes alimentos na rotina alimentar é interessante para uma alimentação saudável que se traduz em uma maior qualidade de vida.

PALAVRAS-CHAVE: Cacau, chocolate, alimentação, saúde.