

Chocolate funcional, gostoso e saudável. Tem coisa melhor?



Aposto que nem nos seus melhores sonhos você poderia imaginar que um dia fosse descobrir que o chocolate deixou de ser um dos maiores vilões da boa forma. Mas é a mais pura verdade! [Como venho dizendo aqui no blog](#), um dos doces prediletos dos brasileiros ganhou uma versão diferente, sem açúcar e com propriedades capazes de trazer diversos benefícios para a beleza.

É por isso que convidei a querida Virgínia Dias para uma entrevista especial sobre essa novidade que veio pra ficar. Ela é engenheira de alimentos e diretora de uma empresa do ramo, responsável pela criação do primeiro chocolate funcional do Brasil, indicado até mesmo para quem é diabético e tem intolerância à lactose. No bate-papo a seguir, ela garante que o sabor da nossa paixão nacional continua como sempre foi, delicioso! Olha só:

Claudia Coral: Por que o chocolate, que sempre foi visto como um vilão da vida saudável, agora está se tornando um grande aliado?

Virgínia Dias: É que, antigamente, o brasileiro não tinha o hábito de consumir o alimento com alto teor de cacau. Até os chocolates amargos tinham um pouco de leite, o que acabava comprometendo a funcionalidade do cacau, pois muitos estudos apontam que o teor antioxidante do cacau é anulado quando ele entra em contato com o leite. Por isso, quando começamos a trabalhar com chocolate, resolvemos prezar pelo alto teor de cacau, numa receita sem leite e sem açúcar, que é o grande vilão de quem deseja manter a boa forma. Porém, quando retiramos todo o açúcar, tivemos o cuidado de escolher com carinho o ingrediente que entraria no lugar. Buscamos, então, uma combinação de fibras que acaba proporcionando junto com o cacau um chocolate cheio de benefícios. Afinal, você come algo doce, que não tem nada de açúcar em sua composição, mas que conta com fibras, um alimento superimportante para nossa saúde que, muitas vezes, não conseguimos incorporar no nosso dia a dia. Além disso, você conta com o alto poder antioxidante e energético do cacau, responsável por dar mais disposição física e mental, e com as gorduras da manteiga de cacau que são ricas em ácidos graxos essenciais, diferentemente da gordura hidrogenada bastante utilizada nos chocolates do mercado.

Claudia: O chocolate funcional pode ser encontrado de que forma?

Virgínia: A gente fornece barras de chocolate prontas para o consumidor, mas nossa matéria-prima também é usada para o desenvolvimento de receitas de brigadeiros, brownies, bolos, recheios, entre outros. Além disso, nosso chocolate é bastante procurado pelas pessoas nas farmácias de manipulação porque é um ótimo veículo para a aplicação de ativos que atendem a diversas necessidades, como a perda de peso e gordura, o controle da ansiedade e a melhora da pele e dos cabelos. Nós temos uma gama muito grande de possibilidades, de acordo com a individualidade de cada pessoa.

Claudia: Como tem sido a aceitação dos profissionais da saúde / nutricionistas em relação ao chocolate funcional?

Virgínia: A gente não tem encontrado nenhum tipo de resistência. Eles gostam muito do nosso chocolate porque ele é uma alternativa saudável para o paciente. Afinal, a nossa empresa nasceu de uma necessidade de consultório. Muitos nutricionistas nos disseram que todo paciente que sentava na cadeira deles buscando fazer uma reeducação alimentar ou uma dieta de redução de peso não abria mão do chocolate. Era o único produto que eles não queriam deixar de consumir. Só que eles, diante dessa necessidade, não tinham um produto saudável para prescrever. O chocolate é mesmo uma paixão nacional, por isso, trabalhamos para oferecer uma opção que as pessoas podem comer sem culpa.

Claudia: Quais os principais benefícios do chocolate funcional?

Virgínia: Ele tem alto teor de cacau, que o torna um poderoso antioxidante capaz de diminuir a produção dos radicais livres e proteger o organismo do envelhecimento e do surgimento de doenças, além de contribuir para a manutenção da nossa saúde em geral. Além disso, as pessoas que o comem não acreditam que ele não tem açúcar devido ao nosso processo de produção que deixa o produto com um sabor cada vez melhor.