



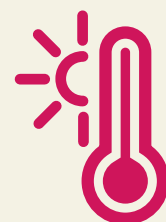
Nossa indústria
presente no seu
dia a dia.

COMO ARMAZENAR OS CHOCOLATES?

A Abicab traz
10 recomendações
essenciais para
evitar o
dano térmico
e preservar a
qualidade do
produto.


abicab

O **heat damage** (dano pelo calor) ocorre quando o chocolate é exposto a variações bruscas de temperatura, o que pode comprometer sua qualidade e aparência. Essas mudanças, apesar de não trazerem riscos relacionados ao consumo do produto, afetam sua estrutura, podendo mudar a aparência, textura e experiência sensorial¹.



Os principais
efeitos desse dano
térmico são:



Fat bloom: A gordura da manteiga de cacau migra para a superfície e cristaliza de forma irregular, formando manchas esbranquiçadas ou acinzentadas¹.

Sugar bloom: O contato com a umidade dissolve os açúcares da superfície do chocolate e, ao secar, eles recristalizam, deixando a textura opaca e áspera².

 **PARA PRESERVAR A QUALIDADE DO CHOCOLATE É FUNDAMENTAL EVITAR AS VARIAÇÕES BRUSCAS DE TEMPERATURA E MANTER O PRODUTO EM LOCAL SECO E FRESCO, DESDE O TRANSPORTE À EXPOSIÇÃO NOS PONTOS DE VENDA.**

10 Recomendações para minimizar danos térmicos em chocolates

Armazenamento



1. Mantenha em local **seco e fresco**, protegido da luz solar. Siga orientações específicas sugeridas no rótulo do produto, quando houver;
2. Não armazene os chocolates na geladeira, pois a umidade pode cristalizar o açúcar, formando manchas brancas na superfície;
3. Se o ambiente não puder ser climatizado, **armazene os chocolates no local mais fresco da loja**, como próximo ao corredor de produtos refrigerados;
4. Se a estocagem não puder ser climatizada, **armazene os chocolates em posições pallets até o 4º nível** preferencialmente, as posições mais altas apresentam maiores temperaturas;
5. Não os deixe diretamente no chão. Armazene-os nas caixas originais, **sobre pallets ou prateleiras**, afastados de paredes que recebam calor externo;
6. Mantenha-os longe de fontes de calor, umidade e luz solar direta.

Transporte



7. Sempre que possível, transporte os chocolates em veículos com **isolamento térmico**.
8. Prefira receber os produtos no **início ou no final do dia**, quando a temperatura é mais amena.

¹Barry Callebaut. Guia Técnico de Armazenamento: Prevenção de Dano Térmico em Chocolates e Coberturas. Barry Callebaut, s.d. ²Disponível em: <https://www.canr.msu.edu/news/blooming_chocolate>. Acesso em: 03/04/2025

Manuseio



9. Evite tocar os chocolates **diretamente com as mãos por muito tempo**, pois o calor e a umidade podem afetar sua superfície. Sempre utilize utensílios limpos e secos.
10. Manuseie os produtos com **cuidado para evitar quebras** durante o recebimento e armazenamento.

