

O Enigma do Chocolate



De Alimento Divino a Químico Cerebral

Uma exploração da história, ciência e mística de um dos alimentos mais amados do mundo.

Alimento dos Deuses ou Ferramenta do Diabo?

O naturalista sueco do século XVII, Lineu, batizou a árvore do cacau de *Theobroma cacao* – literalmente, ‘alimento dos deuses’. No entanto, o chocolate também foi apelidado de ‘alimento do diabo’, uma dicotomia que reflete a sua poderosa e misteriosa influência ao longo da história.

Venerado por Guerreiros, Sacerdotes e Imperadores

Para os Astecas, o cacau era a base de uma bebida espumosa com propriedades estimulantes, reservada à elite. Era um símbolo de sabedoria e vitalidade, usado em cerimónias religiosas e associado a **Xochiquetzal**, a deusa da fertilidade. O Imperador Montezuma consumia alegadamente 50 taças por dia.

O Valor do Cacau



100 grãos de cacau compravam um escravo.



12 grãos de cacau compravam os serviços de uma cortesã.



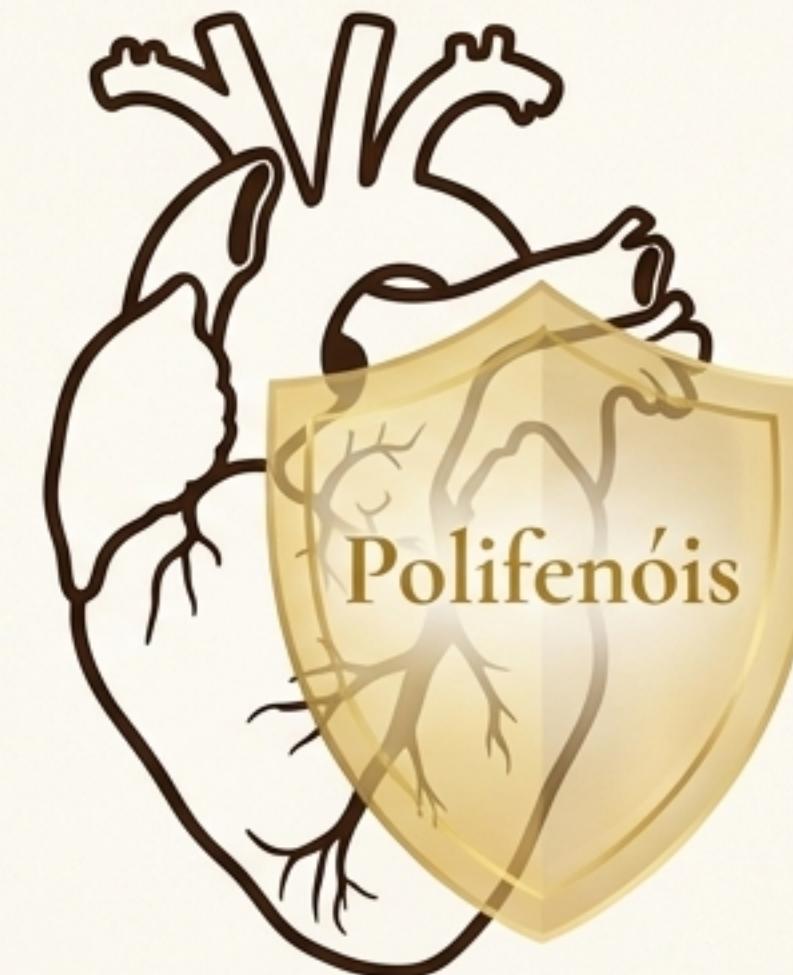
A Chegada à Europa: O Segredo da Sedução de Casanova

Ao cruzar o Atlântico, a reputação do chocolate transformou-se. O célebre libertino italiano Giacomo Casanova (1725-1798) consumia chocolate antes das suas conquistas, confiando na sua fama como um subtil afrodisíaco. A mística do chocolate como um catalisador de paixão e prazer consolidou-se na cultura europeia.



A Promessa Moderna: Poderia o Chocolate Ser a Chave Para Uma Vida Mais Longa?

Um estudo com 8000 licenciados de Harvard do sexo masculino mostrou que os chocólatras viviam mais do que os abstémios.



A longevidade pode ser explicada pelos altos níveis de polifenóis no chocolate, que reduzem a oxidação do colesterol de baixa densidade (LDL) e protegem contra doenças cardíacas.

Estas teorias ainda são especulativas.

As supercentenárias Jeanne Calment (1875-1997?) e Sarah Knauss (1880-1999) eram consumidoras apaixonadas de chocolate.

Para Além do Coração: O Impacto do Chocolate no Desempenho Cognitivo



Evidência 1 (Estudo de 2006)

Ensaios controlados com placebo sugerem que o consumo de chocolate pode melhorar subtilmente o desempenho cognitivo.

- Pontuações mais altas em memória verbal e visual
- Melhor controlo de impulsos e tempo de reação

**Estudo de Dr. Bryan Raudenbush (2006), necessita de replicação.*

Evidência 2 (Simpósio de 2007)

Experiências com ratos alimentados com cacau rico em flavanol sugerem que este estimula a atividade neurovascular, melhorando a memória e o estado de alerta.

**Investigação apresentada na American Association for the Advancement of Science, parcialmente financiada pela Mars, Inc.*

Então, Qual é o Segredo? Para Além do Simples Prazer do Açúcar



Foram identificados mais de 300 compostos constituintes diferentes no chocolate. É evidente que a sua influência vai muito além de um breve pico de açúcar. No entanto, o seu cocktail de efeitos psicoquímicos no sistema nervoso central é ainda mal compreendido.

¿Como é que funciona realmente?

O Cocktail Psicoativo: Desvendando a Química Cerebral do Chocolate



Feniletilamina (PEA)

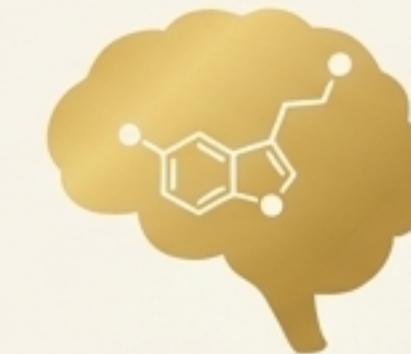
Conhecido como o “químico do amor”. Liberta dopamina nos centros de prazer do cérebro e atinge o pico durante o orgasmo. Media sentimentos de atração, excitação e euforia.

O seu papel é disputado, pois a maior parte da PEA derivada do chocolate é metabolizada antes de chegar ao cérebro.



Anandamida

A “molécula da felicidade”. Um canabinóide endógeno também encontrado no cérebro. O chocolate contém pequenas quantidades, mas também outros compostos que inibem a sua decomposição, prolongando a sensação de bem-estar.



Triptofano

O precursor da serotonina, o neurotransmissor que modula o humor. Níveis aumentados de serotonina normalmente diminuem a ansiedade.

**A sua absorção pelo cérebro requer uma refeição específica, pobre em proteínas e rica em hidratos de carbono.*

O Cocktail Psicoativo: Os Atores Secundários



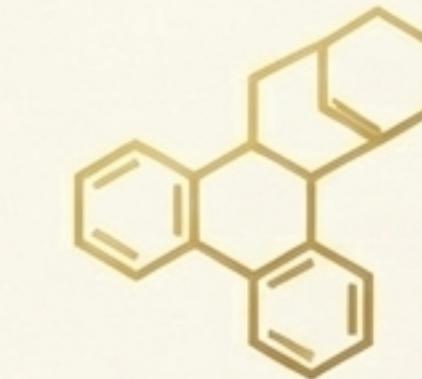
Cafeína e Teobromina

Estimulantes bem conhecidos. A cafeína está presente em quantidades modestas (uma tablete de chocolate de leite tem menos cafeína que um café descafeinado). A teobromina tem um perfil distinto e pode ser superior aos opiáceos como supressor da tosse.



Endorfinas

Os opiáceos endógenos do corpo. O consumo de alimentos doces e palatáveis desencadeia a sua liberação, reduzindo a sensibilidade à dor e contribuindo para uma sensação de “brilho interior”.

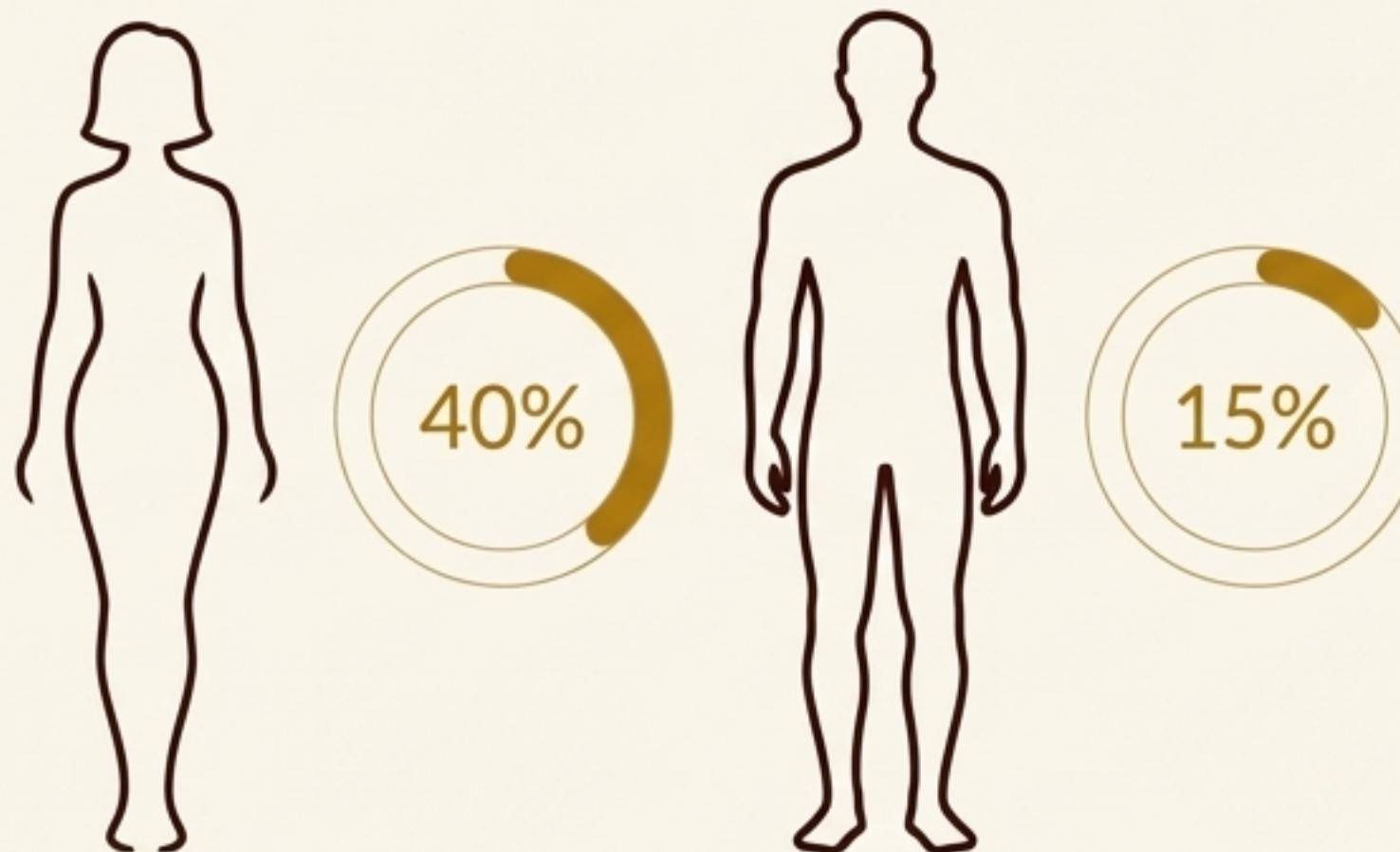


Tetrahidro-beta-carbolinas

Alcaloides neuroativos também encontrados na cerveja e no vinho. Têm sido associados ao alcoolismo, mas o seu papel na “adição” ao chocolate permanece incerto.

A Ciência do Desejo: Porque o Queremos Tão Intensamente?

Diferenças de Género



Desejos admitidos por cerca de 40% das mulheres e 15% dos homens.

Fatores Fisiológicos

- **Ciclo Menstrual:** A deficiência de magnésio agrava a Tensão Pré-Menstrual (TPM); o chocolate é rico em magnésio. A progesterona elevada antes da menstruação promove o armazenamento de gordura, podendo causar desejos por alimentos gordos.

Um estudo relatou que 91% dos desejos de chocolate associados ao ciclo menstrual ocorreram entre a ovulação e o início da menstruação.

Fator Sensorial

Um estudo sugere que o aroma do chocolate reduz a atividade teta no cérebro, associada a um maior relaxamento.
(*Nota: Necessita de replicação*).

A Invenção Que Mudou Tudo: A Tablete de Chocolate Moderna

O Momento Chave:

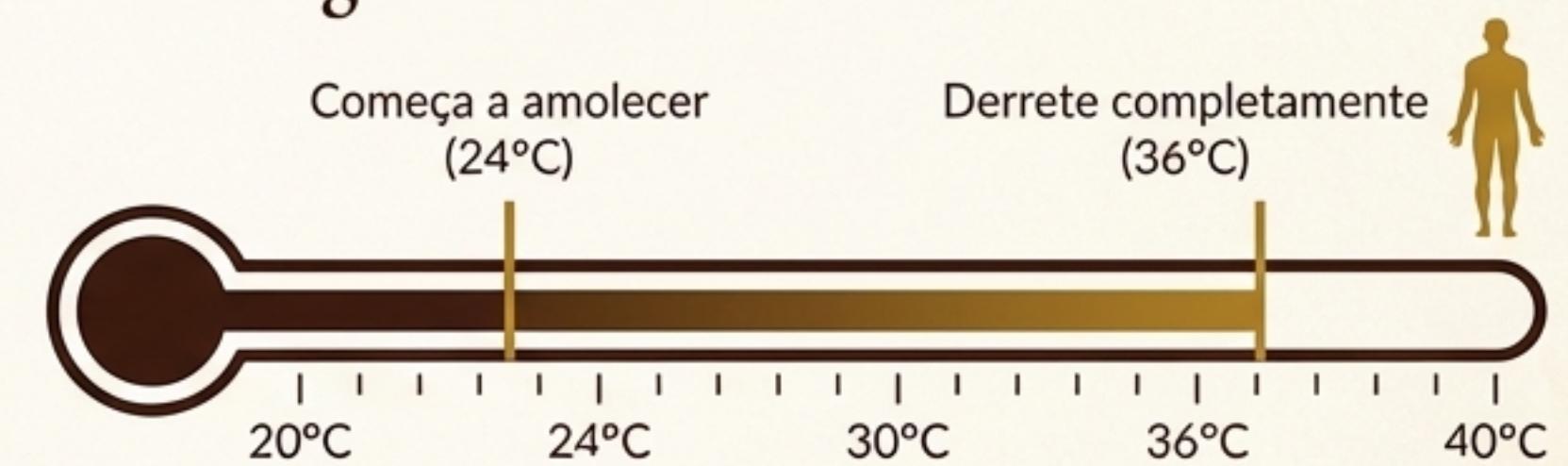
- Em 1879, o chocolatier suíço Rodolphe Lindt teve a inspiração de adicionar **manteiga de cacau triglicérida** à mistura de chocolate.

O Resultado:

- Esta propriedade permite que a tablete de chocolate seja **sólida e estaladiça ('snap')** à temperatura ambiente, mas derreta luxuosamente na língua.



A Vantagem Técnica

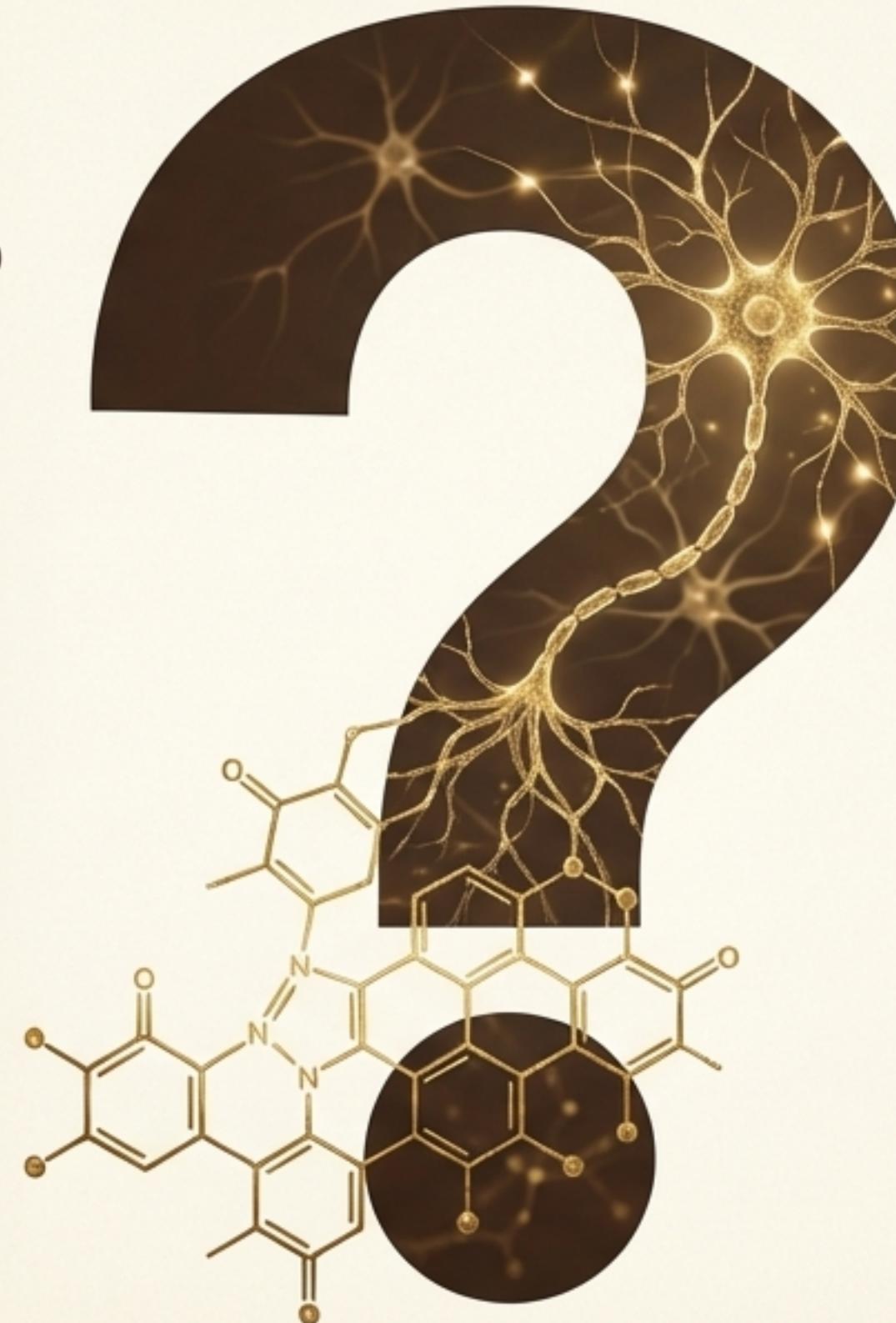


O Veredito: O Enigma Permanece por Decifrar

O Que Sabemos

Estudos confirmaram que o extrato de cacau tem uma ação antidepressiva e ansiolítica em ratos.

Existem evidências preliminares de que os polifenóis ativos estão implicados nos efeitos de melhoria do humor e anti-ansiedade também em humanos.



O Que Não Sabemos

Apesar das evidências, o mecanismo exato permanece indefinido (“elusive”).

O cocktail de mais de 300 compostos cria uma sinergia complexa que a ciência ainda está a tentar desvendar.

A forma como estes químicos interagem para produzir a experiência única do chocolate continua a ser um mistério.

Mais Gratificante que um Beijo, Preferível ao Sexo?

A complexidade química do chocolate reflete-se no seu profundo impacto na experiência humana.

- Um estudo do Reino Unido sugeriu que comer chocolate negro era mais gratificante do que um beijo apaixonado. (*Nota: Necessita de mais investigação para replicar este resultado.*)
- Cerca de 50% das mulheres afirmam preferir chocolate ao sexo.

A ciência está lentamente a desvendar o porquê, mas o poder do chocolate sobre os nossos sentidos e emoções permanece um dos enigmas mais deliciosos da vida.