

ERRATA

SAS Institute Inc. **Statistical Analysis System user's guide**. Version 9.1, Ed. Cary: SAS Institute, USA, 2003.

LAEMMLI, U. K. Cleavage of Structural Proteins during the Assembly of the Head of Bacteriophage T4. **Nature**, London, v. 227, n. 15, p. 680-685, Aug. 1970.

Onde se lê

(SENANAYAKE; JANSZ; BURKLE, 1997)
(FREIRE et al., 1999)
Boulauger et al., (2006)
Somogyi (1952) e Nelson (1984)
Pelczar et al., (1997)
ótica

Página 36

Linha 4

BSA

Página 29

Linha 1

2.1.4 Os precursores do sabor

Página 27

Linha 12

Poucas substâncias fenólicas são encontradas em sementes frescas não fermentadas, isso leva à suposição de que a maioria destes compostos é gerada durante a fermentação e torração das sementes (ELWERS, et al., 2009).

Página 30

Linha 22

(...) estão presentes nas sementes de cacau após a fermentação e torração e são convertidos em sua maior parte em um material insolúvel de coloração vermelho-marrom (...).

Leia-se

(SENANAYAKE; JANSZ; BUKLE, 1997)
(FREIRE; MORORO; SCHWAN, 1999)
Boulauger et al., (2006)
Somogyi (1945) e Nelson (1944)
Pelczar et al., (1996)
óptica

BSA (Albumina de Soro Bovino)

2.1.4 Compostos Fenólicos

As substâncias fenólicas, encontradas em sementes frescas de cacau, são degradadas durante a fermentação e torração das sementes (ELWERS, et al., 2009).

(...) estão presentes nas sementes de cacau e são convertidos em sua maior parte em um material insolúvel de coloração vermelho-marrom (...).