

**Material suplementario artículo titulado:**

**Elaboración de brownies con chocolate moca a partir de pasta de macambo (*Theobroma bicolor*) y tres variedades de café (*Coffea arabica*)**

**Tabla 1S.** Formulación para la elaboración de chocolate moca

Insumos	To	T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9
Pasta de macambo		45%	42%	39%	45%	42%	39%	45%	42%	39%
Pasta de cacao	45%									
Café typica		3%	6%	9%						
Café geisha					3%	6%	9%			
Café maragogipe								3%	6%	9%
Café convencional	3%									
Azúcar	23%	23%	23%	23%	23%	23%	23%	23%	23%	23%
Manteca de cacao	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%
Leche en polvo	19%	19%	19%	19%	19%	19%	19%	19%	19%	19%

**Tabla 2S.** Formulación para la elaboración de brownies

Ingredientes	Cantidad
Pasta de macambo	125 g
Cacao	125g
Mantequilla	100 g
Huevos	3 unidades
Vainilla	5 ml
Azúcar	125 g
Harina	80 g

**Tabla 3S.** Textura expresada en firmeza (g)

Brownie	Firmeza (g)
T0	4122,85 ± 818,48 <sup>ab</sup>
T1	5416,20 ± 296,87 <sup>cde</sup>
T2	5078,63 ± 502,38 <sup>bcd</sup>
T3	3620,63 ± 454,95 <sup>de</sup>
T4	4420,86 ± 94,08 <sup>a</sup>
T5	3307,16 ± 215,03 <sup>de</sup>
T6	5296,70 ± 1207,67 <sup>a</sup>
T7	3228,90 ± 139,31 <sup>de</sup>
T8	3324,23 ± 216,35 <sup>de</sup>
T9	2486,60 ± 475,49 <sup>e</sup>

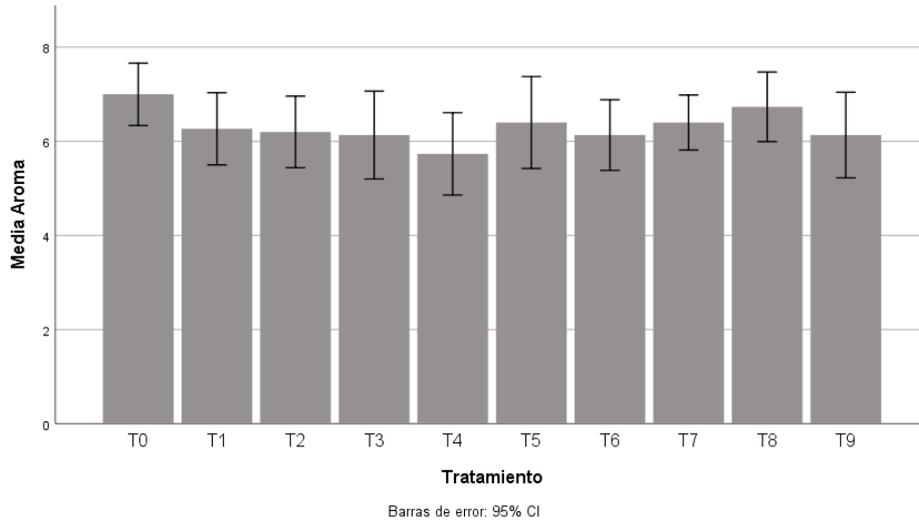
Todos los valores se muestran como media ± desviaciones estándar (n = 3)

Las diferentes letras en la misma columna indican diferencias significativas (p < 0,005).

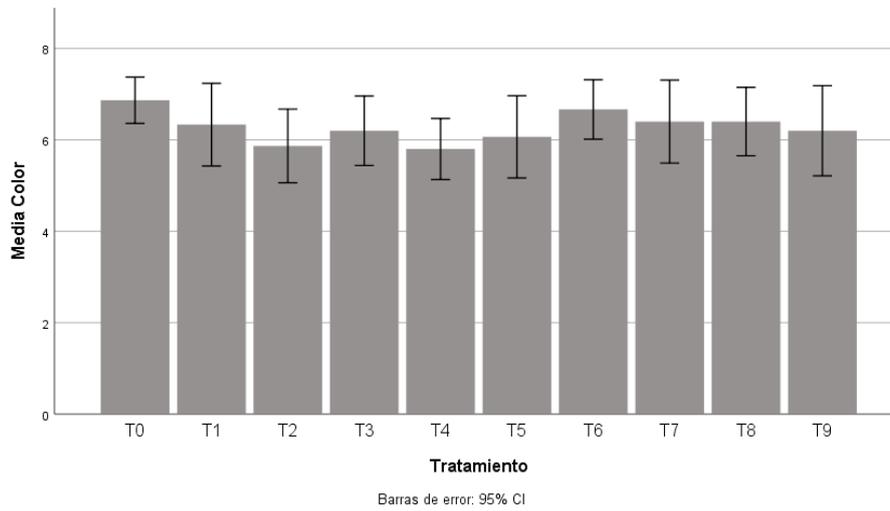
**Tabla 4S.** Prueba de Friedman para la evaluación sensorial (color, sabor, aroma y textura) de los brownies

Atributo	Prueba de Friedman		Observación (Tratamiento >)
	X <sup>2</sup>	P-valor	
Aroma	8.3080 <sup>ns</sup>	0.5034	Igual
Color	13.417 <sup>ns</sup>	0.1446	Igual
Sabor	11.536 <sup>ns</sup>	0.2407	Igual
Textura	8.7162 <sup>ns</sup>	0.4639	Igual

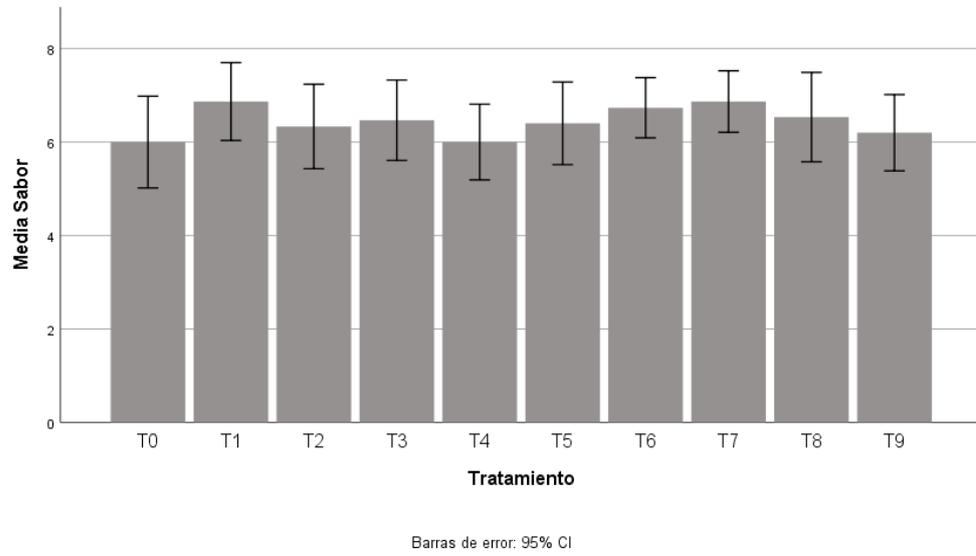
No significativo (ns); Significativo (\*); Altamente significativo (\*\*)



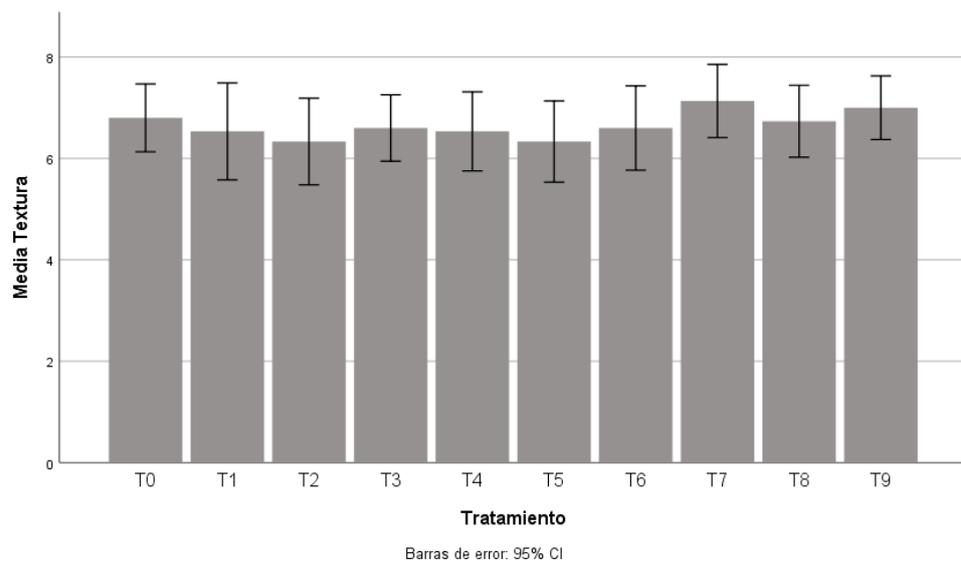
**Figura 1S.** Aroma de los brownie con chocolate moca.



**Figura 2S.** Color de los brownie con chocolate moca.



**Figura 3S.** Sabor de los brownie con chocolate moca.



**Figura 4S.** Textura de los brownie con chocolate moca.