



QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA DO CAFÉ ARÁBICA (*coffea arabica*) ORGÂNICO E CONVENCIONAL

Ana Clara Caetano Menditi (MENDITI, A.C.C) – menditianaclara@gmail.com¹

Larissa Caetano Menditi (MENDITI, L.C) – menditilarissa@gmail.com¹

Emilly Rita Maria de Oliveira (OLIVEIRA, E.R.M) - emaria@iff.edu.br²

¹ Graduandas em Ciência e Tecnologia de Alimentos, IFF Campus Bom Jesus.

² Docente do IFF Campus Bom Jesus.

Resumo

O café é uma das bebidas mais consumidas no mundo. O Brasil é conhecido como o maior produtor e segundo maior consumidor das espécies *Coffea arabica* e *Coffea canephora*, está popularmente conhecida como *conilon* ou *robusta*. A primeira é responsável por cerca de 70% da produção mundial e a segunda, em torno de 30%. O café arábica tem boa adaptação em climas tropicais de altitude, com temperaturas baixas (entre 19°C e 22°C) e umidade alta, o *conilon* já tem maior rendimento em climas um pouco menos frios, ficando entre 22°C e 26°C. Uma das principais diferenças do café orgânico para o convencional é a sua adubação. A produção do sistema convencional é baseada na utilização de adubos químicos e agrotóxicos, já o orgânico é através de adubos orgânicos tanto animal quanto vegetal. Há diversos fatores que podem influenciar na qualidade final do produto, como a espécie, tipos de adubações, região de cultivo, a presença de microrganismos e pragas, a colheita, processo de secagem por via úmida ou seca, torra, moagem, injúrias mecânicas e armazenamento. Com isso espera-se avaliar a diferença entre duas amostras de café do tipo arábica: uma obtida por via convencional e a outra oriunda por tratamento orgânico. E espera-se que o produto café obtido de forma orgânica, apresente composição química e valor nutricional superiores ao café obtido mediante processo convencional, onde as amostras serão analisadas por meio de parâmetros físico químicos.

Palavras-chave: Análise físico-química. Café arábica. Orgânico e convencional.

Instituição de fomento: IFF.