

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

Ana Clara Caetano Menditi¹; Larissa Caetano Menditi¹; Emily Rita Maria de Oliveira²

¹ Graduando do curso Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Instituto Federal Fluminense, *Campus Bom Jesus do Itabapoana* / E-mail: menditianaclara@gmail.com; menditilarissa@gmail.com

² Professor Orientador, Instituto Federal Fluminense, *Campus Bom Jesus do Itabapoana* / E-mail: emaria@iff.edu.br

INTRODUÇÃO

O Brasil é o maior produtor e o segundo maior consumidor mundial de café. Das espécies do fruto cultivadas no Brasil destacam-se a *Coffea arabica*, conhecida como café arábica, e *Coffea canephora*, conhecida como café conilon ou robusta. Dentre os estados brasileiros, o de Minas Gerais se destaca como o maior produtor de café arábica do Brasil. Em segundo vem o Espírito Santo que produz maior quantidade de café conilon. (AGNOLETTI, 2015).

Há diversos fatores que podem influenciar na qualidade final do produto, como a espécie, tipos de adubações, região de cultivo, a presença de microrganismos, a colheita, torra, armazenamento e dentre outros (TEIXEIRA; PASSOS; MENDES, 2016).

É relevante abordar a parte da certificação de produto orgânico, pois é através dela que se estabelece o selo fixado na embalagem. Agregando mais valor e dando credibilidade para os mercados. (PRADO, 2014).

OBJETIVOS

Avaliar e comparar a qualidade físico-química do café orgânico para o café convencional. E analisar se o café orgânico é mesmo a melhor bebida para o consumo do que o convencional.

MATERIAL E MÉTODOS

Serão analisadas três repetições de cada amostra do café da espécie arábica, sendo as análises realizadas em duplicatas, uma orgânica e outro tradicional da região do Espírito Santo. Serão determinadas análises físico-químicas para avaliar a qualidade de ambas no Laboratório de Análise Físico-Química de Alimentos do Instituto Federal Fluminense *Campus Bom Jesus do Itabapoana*. As análises serão: umidade, cinzas, cinzas insolúveis em ácido, extrato alcoólico, extrato etéreo, extrato aquoso, pH e acidez, análise de cor, proteínas, cafeína, compostos fenólicos, atividade antioxidante.

RESULTADOS ESPERADOS

Se espera avaliar a diferença entre duas amostras de café do tipo arábica: uma obtida por via convencional e a outra oriunda por tratamento orgânico e 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.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com a realização das análises físico-químicas deseja-se obter uma qualidade superior para o café arábica orgânico em vista do outro e relatar para a população a sua importância de consumir um produto de excelente qualidade no qual trás diversos benefícios para a saúde.

REFERÊNCIAS

- AGNOLETTI, Bárbara Zani. **Avaliação das propriedades físico-químicas de café arábica (coffe arábica) e conilon (coffe canephora) classificados quanto à qualidade da bebida.** 2015. 112 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Ciências Agrárias, Universidade Federal do Espírito Santo, Alegre, 2015.
- PRADO, Agda Silva. **Boas Práticas Agrícolas e Certificação na Agricultura.** 2014. 129 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Administração, Universidade Federal de Lavras, Lavras, 2014.
- TEIXEIRA, Olívia Reis; PASSOS, Flávia Regina; MENDES, Fabrícia Queiroz. Qualidade físico-química e microscópica de 14 marcas comerciais de café torrado e moído. **Coffee Science**, Lavras, v. 11, n. 03, p.395-402, jul. /set. 2016.