

AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE CAFES CONILONE ARÁBICA PRODUZIDOS NOS MUNICÍPIO DE APIACÁ E BOMJESUS DO NORTE NO SUL DO ESPÍRITO SANTO

Guilherme da Silva de Oliveira ¹; Welder Magalhães Cascado²; Cassiano Oliveira da Silva³

¹ Graduando do curso de Licenciatura em Ciências Biológicas, EAD CEDERJ, Universidade Federal do Norte Fluminense, Polo Bom Jesus do Itabapoana / E-mail: guilhermeso1996@gmail.com

² Técnico de laboratório, Instituto Federal Fluminense, Campus Bom Jesus do Itabapoana / E-mail: welder.cascado@ifff.edu.br

³ Engenheiro de Alimentos, Instituto Federal Fluminense, Campus Bom Jesus do Itabapoana / E-mail: cassilva106@yahoo.com.br

INTRODUÇÃO

O Brasil é o maior produtor e exportador mundial do café e o ES é o segundo maior produtor de café do país. Em 2020 produziu-se cerca de 63,07 milhões de sacas de café, 14,31 milhões, conilon e 48,77 milhões, arábica. A qualidade do café tem relação com composição química dos grãos influenciada pelas condições de processamento pré e pós-colheita. A composição química do café está associada a fatores genéticos, região de cultivo, tipo de solo e a altitude do local.

OBJETIVOS

Avaliar as características físico-químicas de oito amostras de cafés em pó, colhidas em sítios localizados nos municípios de Apiacá e Bom Jesus do Norte, no Espírito Santo nos meses de abril a julho de 2019, com distintos padrões de secagem; verificar a qualidade físico-química das amostras; fazer uma comparação dos resultados com os padrões de qualidade determinados pela legislação vigente.

MATERIAL E MÉTODOS

Foram analisadas oito diferentes amostras de pó cafés colhidos e secos em áreas rurais do município de Apiacá e Bom Jesus do Norte, colhidas de abril a julho de 2019. Foram avaliadas amostras de *Coffea arabica* (CA) e de *Coffea canephora* (CC). As amostras foram submetidas aos processos de secagem: terreiro de concreto (TC), secador mecânico (SM), terreiro de concreto e estufa (TCE), da amostra seca em terreiro de concreto previamente despulpada (TCD). Realizou-se as análises de umidade, cinzas, cinzas insolúveis em HCl, extrato etéreo, aquoso e alcoólico e cor. Foram realizadas 3 repetições de cada e os resultados foram submetidos à Análise de Variância, seguido de teste de Tukey ao nível de 5% de probabilidade.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Amostra	Umidade (%)	Cinzas (%)	Análises			
			Cinzas insolúveis em HCl (%)	Extrato etéreo (%)	Extrato aquoso (%)	Extrato alcoólico (%)
CA-TC	2,59 ab	5,42 a	0,36 bc	17,94 a	2,62abc	18,07 a
CA-SM	1,54 c	5,44 a	0,46 b	15,23 c	2,68 abc	15,30 b
CA-TCE	1,72 bc	5,35 a	0,31 c	16,33 bc	2,54 bc	15,60 b
CA-TCD	1,09 c	4,78 bc	0,43 bc	16,81 ab	2,35 c	16,07 b
CC-TC	1,42 c	5,32 a	0,62 a	6,32 e	2,99 a	4,34 d
CC-SM	2,98 a	4,92 b	0,42 bc	7,48 de	2,86 ab	4,54 d
CC-TCE	1,39 c	4,64 c	0,32 c	8,51 d	3,04 a	6,06 c
CC-TCD	1,87 bc	4,93 b	0,41 bc	7,54 de	2,77abc	4,50d

Médias seguidas de uma mesma letra, na mesma coluna, não diferem entre si pelo Teste de Tukey ao nível de 5% de probabilidade

As amostras de café arábica apresentaram maiores teores de cinzas, extrato alcoólico e extrato etéreo ($p < 0,05$). O café conilon apresentou índices maiores dos parâmetros de cor: luminosidade, coordenada a e coordenada b. As amostras secas em terreiro de concreto apresentaram maior umidade do que os demais tratamentos ($p < 0,05$), sendo que todas atendem a legislação vigente.

CONCLUSÃO

Pode-se concluir que com os parâmetros obtidos embora apresente variações estão de acordo com os padrões de qualidade com a legislação vigente.

REFERÊNCIAS

- Verardi, C. *Café: origem e tradição*. Disponível em: <http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/index.php?option=com_content&view=article&id=1092%3Acafe-origem-e-tradicao&catid=38%3Aletra-c&Itemid=1>. Acesso em: 30 de março de 2021.
- Melo, W. L. B. *O medidor fototérmico de impureza de café em pó*. São Carlos – SP: Embrapa, 2003. <<https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/28858/medidor-fototermico-de-impureza-de-cafe-em-po>> arrumar depois
- Brasil. *Portaria nº 377, de 26 de abril de 1999. Estabelece normas para fixar a identidade e as características mínimas de qualidade do café torrado em grão e café torrado e moído*. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, seção 1, n. 80-E, 1999.
- Ferreira, M. A. G. et al. *Origem, dispersão geográfica, taxonomia e diversidade genética de Coffea canephora*. Vitória – ES: Incaper, p. 66-91, 2007.
- Müller, A. J. et al. *Avaliação da qualidade físico-química de diferentes marcas de café torrado solúvel e em pó comercializadas na região do Vale do Taquari/RS*. Revista Brasileira de Tecnologia Agroindustrial, Paraná, v. 7, n. 1, p. 1004-1012, 2013.
- Instituto Adolfo Lutz – IAL. *Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz: métodos químicos e físicos para análise de alimentos*. v. 1, 4. ed. São Paulo, 1018 p. 2005. Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – INMETRO. *Café torrado e moído II*. Disponível em: <<http://www.inmetro.gov.br/consumidor/produtos/cafe2.asp>>. Acesso em: 24 de abril de 2021.