AVALIAÇÃO DA QUALIDADE HIGIÊNICA E DAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE CAFÉS DA REGIÃO DE ARAPONGA/MG E ERVÁLIA/MG

ALCIMAR RODRIGUES (Autor), Dione Daynon Torres Teixeira (Co-Autor), Christiane Mileib Vasconcelos (Co-Orientador), Maria Helena Nasser Brumano (Orientador)

Instituição de Ensino - Universidade Federal de Ouro Preto

Palavras Chaves:

Café; qualidade higiênica; análises físico-químicas.

Resumo:

A qualidade do café torrado e moído depende de vários fatores, tais como: a espécie do grão, os cuidados pós-colheita, a forma de beneficiamento (secagem e torrefação) e o armazenamento do produto final. As regiões de Araponga/MG e Ervália/MG possuem grande produção de café, com diversas empresas instaladas que beneficiam e comercializam esse produto. Diante da ausência de estudos que comprovem a qualidade desses cafés, o presente trabalho teve como objetivos avaliar a qualidade higiênica e as características físico-químicas de cafés torrado e moído produzidos nessas regiões. Foram realizadas análises microscópicas (pesquisa de sujidades pesadas e material estranho) e análises físico-químicas de cor, teor de umidade, cinzas, extrato aquoso e extrato etéreo, bem como avaliação dos rótulos em 18 marcas de pós de café. Na microscopia, 13 amostras apresentaram fragmentos de casca e madeira, indicativo de ineficiência no beneficiamento ou adulteração; porém todas as marcas apresentaram índice de sujidades pesadas inferiores ao limite permitido pela legislação. Os parâmetros de cor, Luminosidade (L*) e Hue (h*), não apresentaram diferenças significativas entre as amostras, porém o parâmetro Chroma (C*), que indica a pureza de cor, apresentou diferença significativa entre as amostras de pós de café. Apenas 2 amostras apresentaram teor de umidade acima do permitido pela legislação e 9 apresentaram teores de cinzas superior a 5,0%, o que pode indicar quantidade de impurezas elevadas. Os teores de extrato aquoso variaram de 24,26% a 49,91% e o teor de extrato etéreo foi superior a 8,0%, estando ambos de acordo com a legislação. Doze amostras apresentaram inconformidade na rotulagem com a legislação em vigor. A partir dos resultados obtidos pode-se observar a necessidade de revisão do método de beneficiamento por parte dos detentores da maioria dessas marcas, a fim de oferecer ao mercado um produto final padronizado e que atenda aos requisitos da legislação e de qualidade.

Publicado em:

- Evento:Encontro de Saberes 2017
- Área:CIÊNCIAS DA VIDA
- Subárea:CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS