

**E. Ciências Agrárias - 7. Ciência e Tecnologia de Alimen - 2. Engenharia de Alimentos**

**COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE CAFÉS (COFFEA ARABICA L.) PROVENIENTES DE DIFERENTES BEBIDAS DO SUL DE MINAS GERAIS**

Tamires Santos Mendonça<sup>1</sup>

Lucas Silveira Tavares<sup>2</sup>

Vanessa Rios Dias Coelho<sup>1</sup>

Carlos José Pimenta<sup>3</sup>

Renato Silva Leal<sup>4</sup>

Gustavo Teixeira Paiva<sup>5</sup>

1. Graduanda em Eng. De Alimentos, DCA/UFLA
2. Mestrando em Ciência dos Alimentos, DCA/UFLA
3. Professor Adjunto, DCA/UFLA
4. Mestrando em Ciências Veterinárias, DMV/UFLA
5. Graduado em Eng. de Alimentos, DCA/UFLA

**RESUMO:**

O objetivo do presente trabalho foi caracterizar amostras de café previamente classificadas nos principais tipos de bebidas (bebida mole, bebida dura, bebida rio, bebida riada), provenientes de diferentes cooperativas do Sul de Minas Gerais, através da análise de composição centesimal. A pesquisa é parte integrante de um projeto que objetiva o desenvolvimento de uma ferramenta para classificação do café através de parâmetros físico-químicos. Tal ferramenta será um complemento ao método atualmente utilizado para classificação de bebida, a prova de xícara, que tem sido muito questionada devido a subjetividade do método e a falta de embasamento químico. O trabalho foi realizado no Laboratório de Produtos Vegetais do Departamento de Ciência de Alimentos (DCA) da Universidade Federal de Lavras (UFLA). As amostras de café foram moídas e acondicionadas em potes plásticos de forma que não interferissem em suas propriedades, para realização da análise da composição centesimal (Umidade, Extrato Etéreo, Fibras, Proteínas, Cinzas). Para os parâmetros Extrato Etéreo, Proteína Bruta e Cinzas não foi observado diferença significativa. O Teor de Umidade, apesar de apresentar diferença significativa entre algumas bebidas, não mostrou tendência definida de variação. Já os resultados do Teor de Fibra Bruta apresentaram uma tendência de variação, quanto menor a quantidade de Fibra encontrada, melhor foi a qualidade da bebida. Conclui-se que das análises de Composição Centesimal realizadas, apenas a Fibra Bruta mostrou-se um indicador de qualidade adequado para diferenciação entre as bebidas nos cafés da região estudada.

Instituição de Fomento: FAPEMIG; CNPq

Palavras-chave: café, composição centesimal, qualidade de bebida.