

IDENTIFICAÇÃO DE IMPUREZAS CASCAS E PAUS EM CAFÉ TORRADO E MOÍDO

Marina S. Teixeira¹, Daiane A. Nichel², Cecília C. Pereira², Flávia O. Barbosa², Elisa H.S.Moecke³.

1. Estudante de graduação do Depto. de Engenharia Química e Engenharia de Alimentos da Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC; * ninasteixeira@gmail.com;
2. Estudante de graduação do Depto. de Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC;
3. Coordenadora do Núcleo de Microscopia de Alimentos da Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC

Introdução

Atualmente o Brasil é o maior produtor mundial de café, sendo responsável por 30% do mercado internacional, volume equivalente à soma da produção dos outros seis maiores países produtores. É também o segundo mercado consumidor, atrás somente dos Estados Unidos. A busca pela qualidade do café tem o objetivo de agregar valor e ampliar o consumo a partir da melhoria contínua dos cafés. A determinação de impurezas do café torrado e moído faz parte das análises que contribuem para assegurar o controle da qualidade e os padrões de identidade do produto. Entende-se por café torrado e moído o grão do café maduro que foi submetido ao processo de torra e moagem. E as impurezas são formadas por casca, paus e outros detritos provenientes do próprio cafeeiro. Partes de outras espécies, geralmente de custo inferior, têm sido utilizadas intencionalmente para fraudar o café.

O controle de qualidade do café permite ao consumidor final a certeza de estar adquirindo um produto próprio ao consumo e de alta qualidade, ou seja, de acordo com o padrão de identidade e qualidade (microbiológica, físico-química, microscópica e sensorial) pré estabelecidos.

O objetivo deste trabalho foi avaliar a porcentagem de cascas e paus do café torrado e moído após a normativa IN nº 16 de 24 de maio de 2010 – MAPA (que estabelecia até 1% de impurezas), ser revogada pela IN nº 7 de 22 de fevereiro de 2013 – MAPA, não solicitando a análise de impurezas.

Resultados e Discussão

As análises foram realizadas nos anos de 2014, 2015 e 2016. Foram analisadas um total de 60 amostras de cafés torrado e moído todos realizadas em duplicada.

O procedimento foi realizado em amostras de café torrado e moído em embalagem de 500g.

O método usado foi de acordo com os Métodos de Análise Microscópica de Alimentos (IAL,1999).

No ano de 2014 foram analisadas 33 amostras, de café, destas 3,0% apresentaram teores de cascas e paus acima de 1%. Das 12 amostras analisadas em 2015, 16,7% estariam fora do padrão. E das 16 amostras analisadas em 2016, 37,5% não atenderiam o percentual estabelecido pela IN nº16 de 24 de maio de 2010.

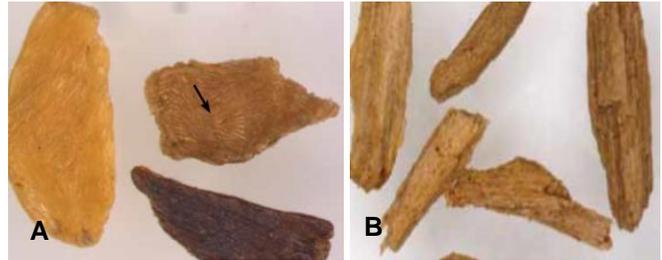


Figura 1. Cascas (A) e paus (B) em café torrado e moído, em microscópio estereoscópico (20X).

Conclusões

De acordo com os resultados obtidos nas análises, podemos observar que as amostras de café torrado e moído vêm apresentando uma maior quantidade de impurezas (cascas e paus) a partir de 2015, mostrando os reflexos negativos da revogação da IN nº 16 de 24 de maio de 2010. Uma vez que a RDC nº 277 de 22 de setembro de 2005 – ANVISA, atualmente em vigor, não apresenta nenhum requisito específico para impurezas no café torrado e moído.

Palavras-chave

Café torrado e moído; Impurezas do café; Cascas e paus.

Instituição de apoio

FAPEU – Fundação de Amparo a Pesquisa e Extensão Universitária

Referências

ABIC - Associação Brasileira da Indústria de Café. Disponível em: <http://www.abic.com.br/publique/cgi/cgilua.exe/sys/start.htm?tpl=home>> Acesso em: 10 de setembro de 2016.

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/>> Acesso em: 10 de setembro de 2016.

IAL - INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos de análise de alimentos: Isolamento de elementos histológicos. Seção de microscopia alimentar, v.1, p.49-51, 1999.

MAPA – Ministério da Agricultura. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/>> Acesso em: 10 de setembro de 2016.