Engenharia de Alimentos

Avaliação da informação do padrão de torra em embalagens de cafés especiais

Loyane Silvestre Alves - 13º módulo de Engenharia Química, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA.

Maria Heloísa de Toledo - 6º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA.

Pamella Fernandes Oliveira Barbosa - 1º módulo de Química Bacharel, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA.

Bruna dos Santos Silva - 8º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA.

Lílian Vanessa Silva - 8º semestre do Doutorado em Ciência dos Alimentos, PPGCA, UFLA.

Luisa Pereira Figueiredo - Professora do Departamento de Ciência dos Alimentos, UFLA - luisa.figueiredo@ufla.br. Orientador(a). - Orientador(a)

Resumo

De acordo com dados recentes da ABIC, o consumo de café no Brasil em 2022 chegou a 21,3 milhões de sacas, representando 41,8% dessa safra. No mercado de cafés especiais, uma das principais etapas de processamento é a torração, pois envolve alterações físicas e reações químicas que irão garantir sabor, cor e aroma agradáveis à bebida. A Portaria SDA/MAPA n. 570/2022, vigente desde 01/01/2023, atualizou o padrão oficial de classificação do café torrado. O Art.41, III, a. atribui que o ponto de torra deve obrigatoriamente estar descrito no rótulo dos cafés. O objetivo deste trabalho foi avaliar a cor dos cafés especiais da região do Sul de Minas e Mantiqueira de Minas e verificar se o rótulo se enquadra na atribuição da Portaria, sendo parte do projeto “Qualidade de cafés torrados e armazenados em diferentes embalagens”. O experimento foi realizado no Laboratório de Qualidade do Café, no DCA/UFLA. Oito marcas de café torrado e moído foram adquiridas de microtorrefações em São Lourenço e Lavras, MG, em maio de 2023, com torração recente. Para a análise do padrão de cor foi utilizado o Disco Agtron, instrumento de medida de análise de cor de torra, tendo variação de escala de 25 a 95, variando de torra muito escura para muito clara, respectivamente. Os cafés analisados foram enumerados de 1 a 8, sendo realizadas três repetições de leitura da cor baseado nos discos Agtron. Realizou-se também a checagem da informação descrita nos rótulos de cada café para analisar a coerência dos dados obtidos com os apresentados nas embalagens. Verificou-se nas leituras com Discos Agtron que os resultados da cor variaram em torno de 75 a 85, referente a torra moderadamente clara e clara respectivamente. Essa intensidade de torração é usualmente empregada para cafés especiais, sinalizando equivalência de cor entre as oito marcas analisadas e compatíveis com torração para cafés especiais. Já nas checagens realizadas em cada rótulo, somente dois cafés citavam a intensidade da torra, e as outras seis marcas não possuíam essa informação, que é obrigatória, mas com prazo de adequação até julho de 2024. Os dois rótulos afirmam que o café tem torra média, mas a análise acusou torra clara. Conclui-se que houve uma discrepância entre os dados amostrais analisados com o Disco Agtron e os descritos nos rótulos de duas embalagens. A maioria das marcas ainda não estão de acordo com a legislação vigente, embora o prazo se estenda até 2024. Agradecimentos: UFLA, DCA, CAPES, CNPq e FAPEMIG.

Palavras-Chave: Legislação , rotulagem, Agtron.

Instituição de Fomento: UFLA

Link do pitch: <https://youtu.be/XU4XeCCcwhM>