

Engenharia de Alimentos

## **INCIDÊNCIA DE FRAGMENTOS DE INSETOS EM AMOSTRAS DE CAFÉ CANÉFORA TORRADO**

Franciane Maria Amaral Gaipo - 15º módulo de Engenharia Química, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA.

Larissa Helena Rodrigues Silva -

Pamella Fernandes Oliveira Barbosa -

Verônica Delcira Moreira Carvalho -

Lílian Vanessa Silva -

Luisa Pereira Figueiredo - - Orientador(a)

### **Resumo**

Para garantir a qualidade e segurança do café e a melhoria contínua dos processos e valorização do produto no mercado global são necessários diagnósticos para determinar a condição final do produto. A análise microscópica examina o aspecto físico e a qualidade sanitária do café torrado. A Resolução – RDC Nº623/2022 (Anvisa/MS) regulamenta a existência de matérias estranhas macro e microscópicas e dispõe sobre os limites e tolerâncias do que pode estar presente no alimento, mas que nem sempre pode ser eliminado, mesmo com a adoção de boas práticas. O objetivo deste trabalho foi avaliar a incidência de matérias estranhas em amostras de café canéfora, com foco nos resultados de fragmentos de insetos. A etapa inicial do experimento foi realizada no Laboratório de Qualidade do Café do Departamento de Ciências dos Alimentos da Universidade Federal de Lavras. Um total de 50 amostras de café canéfora da safra agrícola 2022/2023, vindas principalmente de Rondônia e Espírito Santo, foram recebidas e selecionadas seguindo critérios da Classificação Oficial Brasileira (COB). Fração das amostras foram torradas na cor escura, moídas em granulometria fina, embaladas e enviadas para análise externa relacionada às matérias estranhas. Não foram encontradas matérias macroscópicas e nem matérias estranhas indicativas de risco à saúde humana, e foram identificadas 32 amostras (64%) com índice de fragmentos de insetos acima do limite legal (60 fragmentos/25g de café torrado). Os fragmentos de insetos encontrados são indicativos de falhas de boas práticas, e podem ser associados a maior risco de contaminação por micotoxinas, que são prejudiciais à saúde. Na matéria prima de origem (café cru) a quantidade média de defeitos extrínsecos (casca, pau, pedra e outros) variou de 0,46 a 7,6%. Experimento paralelo foi realizado com amostras de café arábica e detectou-se 10% de amostras com matérias estranhas acima do limite tolerável. Conclui-se que um alto número de amostras de café canéfora apresentou matérias estranhas microscópicas acima do tolerável que causam impacto negativo no produto. A implementação de boas práticas agrícolas e de processamento são necessárias para que o café torrado atinja os critérios legais de qualidade sanitária do produto.

Palavras-Chave: Análise de microscopia, legislação, qualidade sanitária..

Instituição de Fomento: PIBIC/UFLA

Link do pitch: <https://youtu.be/MF9ddl5ndfU>