

Engenharia de Alimentos

Avaliação macro e microscópica do café arábica: identificação de matérias estranhas em amostras de diferentes estados brasileiros.

Verônica Delcira Moreira Carvalho - Verônica Delcira Moreira Carvalho - 10º período de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA.

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

Lílian Vanessa Silva - Lílian Vanessa Silva - 10º semestre do Doutorado em Ciência dos Alimentos, PPGCA, UFLA. Coorientador.

Ana Flávia Costa - Ana Flávia Costa - 5º período de ABI-Engenharia, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA.

Larissa Helena Rodrigues Silva - Larissa Helena Rodrigues Silva - 11º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista ABIC.

Pamella Fernandes Oliveira Barbosa - Pamella Fernandes Oliveira Barbosa - 1º módulo de sistemas de Informação UFLA, bolsista ABIC.

Resumo

A técnica de microscopia permite identificar contaminações do café torrado e moído e serve para determinar se o produto atende aos parâmetros aceitáveis de acordo com a legislação brasileira (IN 8/2023_MAPA; RDC 632/2022_Anvisa/MS; Portaria 570/2022_MAPA). Ao utilizar a Classificação Oficial Brasileira (COB) e análise macro e microscópica, este estudo teve como objetivo identificar elementos estranhos (indicativos de fraude), impurezas (defeitos extrínsecos) e matérias estranhas do café arábica. O experimento foi realizado no Laboratório de Qualidade do Café do Departamento de Ciências dos Alimentos da Universidade Federal de Lavras. Um total 31 amostras de café arábica, oriundas dos estados de MG, ES, SP, PR, RO, RN, PB, PE, AL, SE, BA e GO, foram recebidas e classificadas de acordo com os critérios da COB. Depois foram submetidas à torra escura, moídas em granulometria fina e enviadas para análise microscópica em laboratório credenciado. No total de 31 amostras foram identificadas apenas 3 (10%) que apresentaram um índice de fragmentos de insetos superior ao limite estabelecido pela legislação (60 fragmentos por 25 gramas de café - RDC 623/22), identificados como indicativos de falhas de boas práticas. Insetos e seus fragmentos geralmente estão relacionados ao maior risco de contaminação do café com micotoxinas, que são prejudiciais à saúde. Nenhuma outra matéria estranha indicativa de risco à saúde humana foi identificada na análise. Embora os elementos estranhos e as impurezas não tenham sido quantificados na microscopia no café torrado e moído, foram registradas na classificação do café cru a presença de casca, pau, torrões, pedras e outras, obtendo-se uma quantidade média de 0,12 a 7,63%. Experimento paralelo foi realizado com amostras de café canéfora e detectou-se 64% de amostras com matérias estranhas indicativas de falhas de boas práticas acima do limite tolerável. Conclui-se que houve baixo índice de fragmentos de insetos acima do limite legal no café arábica torrado e moído. Os resultados da microscopia complementam a identificação dos ajustes e/ou melhorias necessários nas etapas do processamento do café, como o rebeneficiamento, que precisam ser realizadas até que os grãos atinjam condições satisfatórias de acordo com as exigências para serem industrializados e disponibilizados para consumo, o que contribui para a produção de um produto final de qualidade sanitária satisfatória.

Palavras-Chave: Fragmentos de insetos, micotoxina, boas práticas.

Instituição de Fomento: Universidade Federal de Lavras

Link do pitch: <https://youtu.be/gRQKD4u6Soc>

Sessão: 3

Número pôster: 112

Identificador deste resumo: 4416-18-4144

novembro de 2024