

Engenharia de Alimentos

Classificação física de amostras de café canéfora

ANA FLAVIA COSTA - 5º período de ABI-Engenharia, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA.

Luisa Pereira Figueiredo - - Orientador(a)

Franciane Amaral Grapo -

Larissa Helena Rodrigues Silva -

Pamella Fernandes Rodrigues Silva -

Resumo

A classificação de cafés é um aspecto fundamental para garantir a qualidade e a valorização do produto no mercado, especialmente no contexto das principais espécies cultivadas no Brasil, como *Coffea canephora* (canéfora) e *Coffea arabica* (arábica). É interessante ressaltar que o café canéfora vem se destacando e aumentando o seu valor de mercado. O objetivo deste estudo foi avaliar a classificação física de café canéfora conforme os padrões estabelecidos pela Classificação Oficial Brasileira (COB). O estudo foi realizado no Laboratório de Qualidade do Café, Departamento de Ciência dos Alimentos, Universidade Federal de Lavras. Foram classificadas 48 amostras, em alíquotas de 300g, homogeneizadas, das safras agrícolas 2022/2023 provenientes de Rondônia (33), Minas Gerais (8), Espírito Santo (6), São Paulo (1) e Mato Grosso do Sul (1). Os resultados referem-se aos teores médios encontrados. Verificou-se que a maioria das amostras analisadas estavam no Tipo 7 (56%) ou Fora do Tipo (16%). Todas as amostras são 'bica corrida' quanto à granulometria e a umidade foi de 9,4%. Os teores de defeitos extrínsecos e intrínsecos foram 0,5% e 18%, respectivamente. A quantidade de grãos brocados foi baixa (3,11%), distribuídos em sujos (2,52%), rendados (0,01%) e limpos (0,58%). Grãos pretos, ardidos e verdes (PVA) atingiram o índice de 11,41%, predominando os grãos ardidos (8,77%). A quantidade de catação foi de 19,10%, apresentando correlação alta e positiva com os defeitos intrínsecos (0,98) e PVA (0,89), foi média e positiva com os defeitos extrínsecos (0,61), mas foi praticamente nula com os grãos brocados (0,17). Nenhuma das amostras foi desclassificada. Experimento paralelo identificou que as amostras apresentaram teor de ocratoxina A (OTA) variando entre 2,5 - 10µg/kg, que é o limite máximo tolerado pela legislação para esta toxina. OTA causa efeitos cancerígenos, nefrotóxicos, teratogênicos e neurológicos e impacta negativamente na qualidade sanitária do café torrado e moído. Os resultados da classificação física apontam a necessidade de aprimorar as boas práticas agrícolas e de processamento, a fim de garantir a qualidade sanitária de café canéfora, mitigar riscos à saúde e promover a valorização do produto no mercado global.

Palavras-Chave: Legislação , Qualidade Sanitária, COB.

Link do pitch: https://youtu.be/_02R8KcQT7k