

# DETERMINAÇÃO DO TEOR DE FENÓIS TOTAIS E DE PROANTOCIANIDINAS DO CAFÉ CONILON

Moacir Fernandes Ferreira Júnior (IC)\*, Priscila Mendes do Nascimento (PG), Sérgio Antônio Lemos de Moraes<sup>1</sup> (PQ), Evandro Afonso do Nascimento (PQ), Manuel G. H. Terrones (PQ).

[salemos@ufu.br](mailto:salemos@ufu.br)

Universidade Federal de Uberlândia – Instituto de Química – Avenida João Naves de Ávila, 2121 Bloco 1D, CEP: 38.400-902 – Uberlândia – MG.

Palavras Chave: conilon, proantocianidinas, café.

## Introdução

O café conilon é uma “variedade” ou cultivar da espécie *Coffea canephora*. No interior do Brasil, o conilon é vulgarmente chamado Canelão. Esse cultivar por seu elevado vigor e robustez é colocada no grupo dos cafés “robusta”<sup>1</sup>. Durante o processo de torrefação do café, muitas mudanças químicas responsáveis pelo aroma e sabor final da bebida ocorrem. Considerando o grande valor que os compostos gerados ou modificado durante a torrefação têm para o sabor da bebida, estudos envolvendo a análise destes constituintes podem ajudar a compreender a qualidade final da bebida. Para as análises realizadas neste trabalho foi utilizado uma amostra de café conilon de Paraguaçu – MG da safra 2004/2005. Na determinação dos teores de fenóis totais e de proantocianidinas deste café, foram utilizados os métodos de Folin-Ciocalteu e da vanilina, respectivamente. Os teores de fenóis totais e proantocianidinas foram determinados para o café conilon com três torras diferentes e comparados com os resultados encontrados para o café arábica (*Coffea arabica*) de torra média, proveniente do Cerrado Mineiro (município de Araguari – MG)<sup>2,3</sup>.

## Resultados e Discussão

### Preparação das amostras:

As amostras de café conilon foram torradas de três maneiras diferentes e classificadas como torra moderadamente clara, média e escura.

### Determinação dos fenóis totais:

O teor de fenóis totais, expresso em equivalentes de ácido gálico, para o café conilon obtido com diferentes torras são mostrados na tabela 1. O teor de fenóis totais foi maior para a amostra proveniente da torra moderadamente clara. Os teores de fenóis totais para as três torras foram inferiores àquele encontrado para o café arábica obtido com a torra média.

### Determinação de proantocianidinas:

Os teores de proantocianidinas, expressos em equivalentes de catequina, estão apresentados na tabela 1. Os valores encontrados para as três torras foram inferiores ao encontrado para o café arábica. Comparando-se as três torras do café conilon obser-

vam-se que na torra escura o teor de proantocianidinas foi superior.

**Tabela 1.** Teores de fenóis totais (mg g<sup>-1</sup>), em equivalente de ácido gálico e de proantocianidinas (mg g<sup>-1</sup>), em equivalente de catequina.

Amostras de cafés	Fenóis totais (mg g <sup>-1</sup> de café)	Proantocianidinas (mg g <sup>-1</sup> de café)
Café conilon Torra moderadamente clara	74,4	1,50
Café conilon Torra média	60,6	1,67
Café conilon Torra escura	41,5	1,75
Café arábica Torra média	81,7	4,20

## Conclusões

O teor de fenóis totais do café conilon diminuiu com o rigor da torra indicando que houve uma degradação mais acentuada destes constituintes. Em contrapartida, o teor de proantocianidina no café conilon aumentou com o aumento da torra, sugerindo que uma torra mais drástica pode ter resultado na liberação deste constituinte da matriz estrutural do café.

Os teores de fenóis totais e proantocianidinas presentes no café conilon são inferiores ao encontrado no café arábica o que pode estar contribuindo para a grande diferença de sabor e aroma final da bebida proveniente destes cafés.

## Agradecimentos

Ao CNPq pela bolsa concedida.  
Ao IQUFU pelo suporte necessário.

<sup>1</sup> Dominges, J. E.; Fiusa, L. P. L. *História: o Brasil em foco*. FTD, 1996.

<sup>2</sup> Alves, B. H. Dissertação (Mestrado em Química) - Instituto de Química, Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, 2004.

<sup>3</sup> Moraes, S. A. L. de; Nascimento, E. A.; Chang, R.; Aquino, F. J. T.. *Revista Ceres*, v.49, n.283, p.295-297, 2002.