

Análise química de amostras de café do Sul de Minas Gerais utilizadas na preparação de café espresso.

Carla de M. Martins (IC)*, Francisco J.T. de Aquino (PQ), Sérgio A.L. Morais (PQ), Blyeny H. Pereira (PG), Roberto Chang (PQ), Evandro A. Nascimento (PQ). carla_mmartins@yahoo.com.br

Instituto de Química – Universidade Federal de Uberlândia – Av. João Naves de Ávila 2121, Campus S. Mônica.

Palavras Chave: análise química, café espresso, Minas Gerais.

Introdução

O Estado de Minas Gerais, especialmente a região Sul, destaca-se no contexto regional e nacional como detentora de grande potencial de produção de cafés diferenciados em termos de qualidade de bebida, com cerca de 50% da produção nacional¹. Um café espresso é uma bebida à base de café preparada através da passagem de água muito quente (mas não fervente) sob alta pressão pelo café moído. O preparo de café espresso utiliza-se de máquinas tipo espresso, exige *blends* elaborados especificamente para esse fim. Uma definição mais qualitativa do café espresso inclui uma maior consistência que o café coado, uma quantidade maior de sólidos dissolvidos por volume². As amostras de café analisadas foram as variedades Acaiá, Topázio, Mundo Novo e um café arábica bebida dura. Estas amostras foram torradas em um microtorrador elétrico de bancada (Pinhalense) à temperatura de 150 ± 5 °C, e moídas em moedor elétrico caseiro (CANDENCY). Os teores de sólidos insolúveis foram determinados conforme normas da AOAC/1992. A determinação do pH foi feita seguindo normas do Instituto Adolfo Lutz. O teor de fenóis totais foi determinado pelo método Folin-Ciocalteu, tendo como padrão de referência o ácido gálico.³ Todas as análises foram feitas em triplicata.

Resultados e Discussão

Das amostras analisadas, o café arábica de classificação duro apresentou maior quantidade de sólidos insolúveis e maior valor de pH e a variedade Topázio apresentou maior quantidade de sólidos solúveis e menor valor de pH. As variedades Mundo Novo e Topázio apresentaram maior teor de fenóis totais, espresso em mg de ácido gálico por grama de café, como pode ser observado na Tabela 1. Segundo a literatura⁶, uma maior quantidade de sólidos solúveis é desejável para assegurar o corpo da bebida do café espresso. Desta forma, a variedade Topázio apresentou o melhor resultado neste aspecto para a preparação de café espresso. Além disso, os valores de pH encontrados estão próximos do valor aceitável para bebida de café espresso. Os resultados obtidos para fenóis totais estão acima dos encontrados para diferentes cultivares de café

arábica torrado já estudado⁴, os quais se situam entre 4,70 e 5,50%.

Tabela 1. Resultados obtidos para sólidos insolúveis e solúveis, pH e teor de fenóis totais.

Café	(g de sólidos insolúveis/g café)	(g de sólidos solúveis/g café)	pH	(mg de ácido gálico/g de café)
Acaiá	0,94±0,04	0,06±0,04	5,27 ± 0,01	55,8±3,00.10 ⁻⁵
Mundo Novo	0,94±0,01	0,06±0,01	5,48 ± 0,01	68,40±8,66.10 ⁻⁷
Topázio	0,89±0,03	0,11±0,03	4,89± 4,08.10 ⁻³	68,40±4,04.10 ⁻⁶
Bebida dura	0,95±0,02	0,05±0,02	5,55± 4,08.10 ⁻³	59,70±9,24.10 ⁻⁶

Conclusões

A variedade de café Topázio apresentou maior quantidade de sólidos solúveis indicando ser a amostra que produz um café espresso mais consistente. As amostras Mundo Novo e Topázio apresentaram os maiores valores de fenóis totais, os quais são constituintes dietéticos importantes com elevada capacidade antioxidante.

Agradecimentos

PBICC/UFU, pela bolsa de Iniciação Científica. Ao INSTITUTO DE QUÍMICA/UFU e FAPEMIG.

¹Avaliação da composição química de café no Sul de Minas. Disponível: <http://www.coffeebreak.com.br/ocafezal.asp?SE=8&ID=408>. Acesso em 13 de janeiro de 2009.

² Como Funciona o café espresso por Madeline Bullock . Disponível : < <http://lazer.hsw.uol.com.br/cafe-espresso8.htm>>. Acessado em 12 de janeiro de 2009.

³ Morais, S.A.L.; Aquino, F.J.T.; Nascimento, P.M.; Nascimento, E.A.; Chang, R., Q. Nova, 2009, 32(12), 327.