Remover marca d'água agora

VIII SEMANA ACADÊMICA DE
ENGENHARIA DE ALIMENTOS
6 a 8 de Junho de 2018

"EMPREENDEDORISMO PARA A INDÚSTRIA DE ALIMENTOS: Cultivando Ideias e Transformando em Negócios."

ANÁLISES FÍSICAS DE DUAS MARCAS DE CAFÉS PRODUZIDAS E COMERCIALIZADAS NO ESTADO MATO GROSSO DO SUL

Gabriella Lopes Moro[1]; Geovane Amaral da Cunha[1]; Érika Harume Silva Kumagai[1]; Angela Dulce Cavenaghi Altemio[1]

[1]Universidade Federal da Grande Dourados, Faculdade de Engenharia.

Email: gabilomo@hotmail.com

Palavras-chave: Atividade de água, Valor de pH, Qualidade

O café é um grão que possui cerca de 1% a 2,5% de cafeína, além de ser rico em diversas outras substâncias como antioxidantes, minerais, aminoácidos e vitaminas. O Brasil é maior produtor de café do mundo e o segundo maior consumidor. Sua produção é estimada em 2,2 milhões de hectares que são distribuídos em 15 estados. No Mato Grosso do Sul, a cidade que mais se destaca devido a sua elevada produção é Ivinhema, representando 83% da produção do estado. No processamento do grão há diversos fatores que influenciam a qualidade do café, que é avaliada a partir de suas características físico-químicas e nutricionais, que devem atender aos padrões impostos pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA). O objetivo deste trabalho foi submeter amostras de café produzidas e comercializadas no estado de Mato Grosso do Sul a análises físicas, visando investigar a qualidade destes produtos. Para avaliar as propriedades físicas foram realizadas as determinações de pH, utilizando um medidor digital de pH (Modelo pH-2000 Instrutherm) e atividade de água, que foi medida em Decagon-Aqualab. Em relação à análise de pH, observou-se que o valor de pH variou da amostra 1 de 6,18 a 5,41 na amostra 2, as amostras apresentaram diferença significativa entre si ($p<0,05$). Segundo pesquisas, os valores encontrados de pH para extratos aquosos de *Coffea arabica* e *Coffea conillon* foram de 5,87 e 6,03 semelhantes aos observados neste estudo. Fatores como concentração do extrato aquoso e componentes químicos das diferentes marcas de café podem ser indicativos da variação nos resultados. Em relação a atividade de água constatou-se 0,52 na amostra 1 e 0,45 na amostra 2, apresentando uma diferença

significativa si ($p<0,05$). As marcas avaliadas apresentaram valores de pH e atividade de água semelhantes e estes parâmetros garantes a vida de prateleira destes produtos.

pdfelement