

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

## ANÁLISES QUÍMICAS COMPARATIVAS ENTRE CAFÉS PRODUZIDOS E COMERCIALIZADOS NA REGIÃO DO MATO GROSSO DO SUL

**Crislaine Oleinik da Silva<sup>1</sup>; Lucas Henrique Faraoni<sup>1</sup>; Naiara Aparecida de Sousa<sup>1</sup>; Natasha Villa Rolon<sup>1</sup>; Angela Dulce Cavenaghi Altemio<sup>1</sup>**

<sup>1</sup> Universidade Federal da Grande Dourados, Faculdade de Engenharia.  
Email: petalimentos@gmail.com

Palavras-chave: Acidez Titulável, Cafeína, Umidade

O Brasil do século XIX foi marcado pelo crescimento da produção de café e consequentemente aumento do consumo na Europa e EUA. O café brasileiro tem forte influência do clima, uma vez que afeta diretamente a produção e qualidade desse grão. A qualidade do café está também relacionada às características químicas presentes no mesmo e como elas se comportam no processamento. Este trabalho teve por objetivo avaliar a qualidade de duas marcas de cafés produzidos e comercializados no estado do Mato Grosso de Sul através das características químicas. As amostras de duas marcas produzidas e comercializadas no Estado do Mato Grosso do Sul foram adquiridas no mercado de Dourados e avaliadas nos laboratórios da Faculdade de Engenharia da Universidade Federal da Grande Dourados. Foram realizadas as determinações para o teor de umidade, acidez titulável e cafeína de acordo com a metodologia descrita por Adolfo Lutz, os dados obtidos passaram por análise de variância utilizando-se o *Software Estatística Versão 7.0*. As médias foram comparadas entre si pelo teste de *Tukey*, a 5% de probabilidade, para determinar diferenças significativas entre as amostras. Nas análises de umidade as amostras não diferiram entre si ( $p>0,05$ ), variando 3,46% (marca 1) a 3,23% (marca 2), sendo menor que 5%, valor máximo estabelecido pela legislação. Os resultados da acidez titulável também não diferiram entre si ( $p>0,05$ ), variando de 1,23% (marca 1) a 1,59% (marca 2). Sendo uma propriedade que interfere diretamente no sabor do café, não há valores estabelecidos pela legislação para o teor de acidez presentes na bebida, contudo, sua intensidade pode ser justificada pelo tempo de maturação, pela sua origem, clima, forma na qual os grãos foram processados, secados, bem como torrados. A cafeína diferiu significativamente ( $p<0,05$ ), com valor de 15,16% para marca 1 e 15,90% para a marca 2. O teor de cafeína também tem forte influência sensorial no café, tornando-o mais amargo em concentrações mais altas. Desta forma, conclui-se que em relação às análises de umidade e acidez titulável, as duas marcas de cafés apresentaram semelhança, mesmo possuindo diferenças no processamento. A marca 2 foi considerada mais amarga, pois obteve teor de cafeína maior e este valor não influencia na compra deste produto pelos consumidores, pois é a marca mais comercializada no estado do Mato Grosso do Sul.