



### **Componentes bioativos em resíduo do despulpamento de clones de café Robusta**

Camargo, G. A<sup>1</sup>. Alves, A. B<sup>2</sup>., Sousa, I. C. P<sup>3</sup>., Goulart, B<sup>3</sup>.

<sup>1</sup>Centro de Tecnologia de Frutas e Hortaliças-Instituto de Tecnologia de Alimentos - Campinas, São Paulo, <sup>2</sup>Centro de Ciência e Qualidade de Alimentos- -Instituto de Tecnologia de Alimentos - Campinas, São Paulo. <sup>3</sup> Faculdade de Engenharia de Alimentos - Universidade Estadual de Campinas, Campinas, São Paulo, e-mail: [camargo@ital.sp.gov.br](mailto:camargo@ital.sp.gov.br)

A agregação de valor ao café Robusta pode advir também da utilização de resíduos do seu processamento. Neste caso, pode-se indicar a produção de compostagens para finalidades agrícolas e de alimentação animal além da possibilidade de extração e utilização de componentes bioativos da polpa para utilização industrial. O maior conhecimento da composição química do café tem impulsionado, também, investigações sobre as possibilidades de explorar o produto para outras finalidades industriais, que não a de produção de bebida. É o caso aproveitamento do óleo de café pelas indústrias de cosméticos e de alimentos, da cafeína pelas indústrias de alimentos e de fármacos, de preparados de café como fonte de compostos antioxidantes e da eventual utilização dos ácidos clorogênicos como matéria-prima para produção de antigripais. O café foi colhido na Fazenda Santa Eliza do Instituto Agrônomo de Campinas (IAC). Foram utilizados dois diferentes clones da coleção do IAC, identificados como 67-9 e 69-1. O café colhido passou por seleção manual, com descarte de grãos defeituosos e impurezas. Os grãos selecionados foram então submetidos ao processo de descascamento mecânico de café (despulpamento). O resíduo gerado foi caracterizado físico-quimicamente: rendimento, teor de sólidos solúveis, pH, cor instrumental, teor de antocianinas totais, umidade e sólidos totais, teor de polifenóis totais, açúcares por cromatografia líquida, lipídios totais, taninos totais, trigonelina, cafeína, ácidos clorogênicos e fibra alimentar total. Os dados foram avaliados por ANOVA e teste de Tukey. O rendimento de resíduos foi de 46,8% para o clone 67-9 e de 42,5% para 69-1. Da seleção desse café foi observado que seus grãos eram menores e com mais defeitos. O clone 67-9 apresentou valores superiores (1140,98mg/100gb.s) de polifenóis totais quando comparado ao 69-1(688,16mg/100gb.s), diferindo estatisticamente. Os teores de tanino, fibra alimentar, cafeína e trigonelina apresentados para o resíduo do clone 69-1 foram superiores e diferiram do 67-9. Dos compostos bioativos (ácidos clorogênicos, trigonelina, cafeínas, fenóis totais e proantocianidinas) normalmente presentes no grão de café, foram encontrados nas amostras fenóis totais, cafeína e trigonelina nos dois clones analisados. Os ácidos clorogênicos não foram encontrados em quantidade significativa que pudesse ser considerada para a extração deste composto.

**Agradecimentos:** Consórcio Café (FUNCAFÉ) e CNPq