



TEORES DE COMPOSTOS BIOATIVOS EM CAFÉS SOLÚVEIS COMERCIAIS BRASILEIROS

Marcucci, C. T.; Almeida, M. B.; Matheus Sampaio Goveia, Nixdorf, S. L.; Benassi, M. T.¹

¹Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Estadual de Londrina, Londrina, Paraná, e-mail: martatb@uel.br

O café solúvel é o produto resultante da desidratação do extrato aquoso obtido exclusivamente do café torrado. Na sua produção são usados blends de café arábica e robusta, o primeiro pela qualidade sensorial e o segundo pelo aumento no teor de sólidos solúveis. O café solúvel é consumido pelo efeito estimulante, facilidade de preparo, propriedades sensoriais, efeitos biológicos na prevenção de doenças crônico-degenerativas, além de se destacar pela atividade antioxidante atribuída principalmente aos compostos fenólicos, cafeína, trigonelina, e melanoidinas. Tendo em vista a escassez de dados na literatura, o trabalho teve como objetivo caracterizar cafés solúveis comerciais quanto à composição de substâncias bioativas. Foram estudados 33 cafés solúveis produzidos por diferentes processos de secagem (aglomeração, atomização, liofilização), englobando produtos regulares e descafeinados, num total de 17 marcas do mercado brasileiro. Sempre que possível foram avaliados 3 lotes. Os produtos apresentavam diversidade no grau de torra (L^* de 19,5 a 43,7). Os teores (em base seca) variaram de 0,47 a 2,15 g de trigonelina /100g, 0,38 a 2,66 g de 5-ACQ /100g e 2,32 a 4,08 g de cafeína /100g para nos cafés regulares e de 1,10 a 1,85 g de trigonelina /100g , 1,18 a 2,42 g de 5-ACQ /100g e 0,06 a 0,24 g de cafeína /100g para os cafés descafeinados. Para melanoidina (avaliada como compostos escuros) observou-se valores de absorvância de 0,253 e 0,476, para cafés regulares, e valor médio de 0,330, para descafeinados. Apesar da diversidade de matéria prima e dos processos empregados na produção, todos os produtos comerciais analisados apresentaram teores expressivos de compostos bioativos, observando-se no entanto, grande variação (CV de até 45%) quando se comparou lotes de um mesmo produto. Nos geral os cafés gourmet e os descafeinados apresentavam maior teor de trigonelina e 5-ACQ e menos cafeína e melanoidinas.

Agradecimentos: CNPq, Fundação Araucária