Engenharia Agrícola

ANÁLISE DOS ÁCIDOS GRAXOS ELAÍDICO, LINOLEICO E LINOLÊNICO DURANTE A SECAGEM DE CAFÉ NATURAL E DESMUCILADO

Ana Carolina Pelegrini Tavares - Ana Carolina Pelegrini Tavares - 7º módulo de Agronomia, UFLA, bolsista PIBIC/CNPq.

Renzo Alfredo Aragon Calderon - Renzo Alfredo Aragon Calderon - Mestrando, DEA, UFLA.

Flávio Meira Borém - Flávio Meira Borém - Orientador DEA, UFLA. - Orientador(a) - Orientador(a)

Cláudia Mendes dos Santos - Cláudia Mendes dos Santos - Coorientadora, DEA, UFLA.

Ana Paula de Carvalho Alves - Ana Paula de Carvalho Alves - Coorientadora, DEA, UFLA.

Resumo

A complexidade existente na bebida de café especial é influenciada pela interação dos fatores variedade, solo, altitude, manejo, processamento, secagem, armazenamento, torra e preparo. E embora existam diferentes pesquisas avaliando as diferenças químicas dos cafés com e sem a presença de parte do pericarpo durante o processamento, nenhuma mostra em qual ponto durante a secagem ocorrem às diferenças da composição química entre os cafés naturais e descascados e quais compostos químicos predominam. Assim, o objetivo neste trabalho foi avaliar a influência da presença do pericarpo no teor dos ácidos graxos elaídico, linoleico e linolênico, para identificar possíveis diferenças pelo tipo de processamento. Foram coletadas amostras de café Coffea arabica L., variedade Catuaí Amarelo, procedentes de um único lote, utilizando procedimentos adequados para produção de cafés especiais, em seguida, submetidas simultaneamente a secagem em secador de camada fixa de convecção forçada com controle de temperatura de 37±2 °C e fluxo de ar médio de 24 m3min-1m-2 acima da camada de grãos. Foram estabelecidas amostras com presença do fruto intacto (café natural) e amostras com remoção do exocarpo e mesocarpo (café desmucilado). Durante a secagem, foram retiradas amostras com teores de água 53±2%, 45±2%, 35±2%, 19±2% e 11±1% (b.u.) do processamento por via seca e 53±2%, 36±2%, 25±2%, 20±2% e 11±1% (b.u.) do processamento por via úmida, para análises do perfil de ácidos graxos por cromatografia gasosa. Foi feito um desenho fatorial inteiramente casualisado DIC, para quatro teores de água (%b.u.), dois tipos de processamento (via seca e úmida), com três repetições. Os dados da área absoluta dos ácidos graxos foram previamente submetidos a teste de Q para rejeição de dados e posteriormente o perfil foi analisado por teste de comparação de média Scott-Knott ($p<0.05$). A análise estatística mostrou que durante a fase de secagem do café natural entre 45±2% e 35±2% (b.u.) ocorre uma diminuição do conteúdo de ácido elaídico, linoleico e linolênico, já para o café desmucilado, entre 36±2% e 25±2% (b.u.) ocorre um aumento do conteúdo de ácido elaídico e linoleico; e diminuição do conteúdo de ácido linolênico. Conclui-se que o conteúdo destes ácidos graxos é diferente para os dois tipos de café, durante o processo de secagem.

Palavras-Chave: Cafés especiais, Processamento de café, Composição química.
Instituição de Fomento: CNPq, Fapemig, CAPES e INCTCafé.

Link do pitch: https://www.youtube.com/watch?v=jMR2IcxTdfg