

---

# Avaliação físico-química e microscópica do café torrado e moído, realizada no Instituto Adolfo Lutz – Laboratório I de Santo André

Renata MATIELLO; Vilma dos Santos Menezes Gaiotto DAROS;

Thales KIATECOSKI; Rute DAL COL

Instituto Adolfo Lutz – Laboratório I de Santo André – Seção de Bromatologia e Química

O café é a bebida mais popular do mundo feita a partir da infusão do café torrado e moído. É um alimento com composição química bastante complexa, e com o processamento os componentes interagem, conferindo sabor e odor característico. O café deve se apresentar puro e de boa qualidade, entretanto devido a sua forma de apresentação (torrado e moído) este se torna vulnerável a fraudes, além de conter materiais estranhos biológicos ou não, sendo necessário seu monitoramento.

O presente estudo teve como objetivo avaliar as características de identidade e qualidade através das análises físico-químicas e microscópicas do café torrado e moído comercializado na Região do ABC.

Foram analisadas 30 amostras de café torrado e moído de 15 marcas distintas comercializadas na região do Grande ABC, no período de março a junho de 2003. Na análise físico-química, foram realizadas as determinações de extrato aquoso, resíduo mineral fixo e cinzas insolúveis em ácido clorídrico 10% v/v pelo método de gravimetria e a determinação do teor de cafeína pelo método de espectofotometria, de acordo com as metodologias descritas nas Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz<sup>1</sup>. Na análise microscópica, foram realizadas a determinação de cascas e paus (impurezas) e fraudes em café torrado e moído<sup>2</sup> e a pesquisa de sujidades leves por flutuação, descrita na Association of Official Analytical Chemists<sup>3</sup>.

Os resultados obtidos revelaram que 100% (30 amostras) estavam de acordo com a Portaria no 377/99 da SVS/MS<sup>4</sup> quanto aos parâmetros físico-químicos; quanto aos parâmetros microscópicos: 6,67% (2 amostras) foram

condenadas por apresentar cascas e paus (fraudes) acima do limite de 1% (um por cento) estabelecido pela Portaria no 377/99 da SVS/MS e 96,67% (29 amostras) revelaram elevado número de fragmentos de insetos.

Conclui-se assim que, o elevado índice de fragmentos de insetos indica falhas na produção, armazenamento e transporte. As sujidades encontradas revelam condições higiênicas insatisfatórias durante o processamento, havendo a necessidade de adoção de boas práticas de fabricação para obtenção de produtos de qualidade.

## REFERÊNCIAS

1. Instituto Adolfo Lutz. **Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz** – Métodos químicos e físicos para análise de alimentos. 3<sup>a</sup> ed. São Paulo; v.1, p. 27, 28, 31, 190, 192, 1985.
2. Lopez, F.C. – Determinação quantitativa das principais substâncias utilizadas para fraudar o café torrado e moído. **Rev. Inst. Adolfo Lutz**, 43 (1/2), p. 3-8, 1983.
3. Association of Official Analytical Chemists (AOAC). Official Method of Analysis of AOAC International 16<sup>a</sup> ed., Arlington, Patricia Cunniff (Editora), AOAC Official Method 988.16 (b), Tecn (16.2.02), 1995, p. 7.
4. Brasil. Portaria nº 377/99 de 29 de abril de 1999 da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde. Aprova o Regulamento Técnico para fixação de identificação e qualidade de café torrado e moído em grão e café torrado e moído. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, no80-E, 29 de abril de 1999.