

SEMENTE DE AÇAÍ (*Euterpe oleracea*) COMO FRAUDE NO CAFÉ TORRADO E MOÍDO

Atui MB¹, Silva AM¹, Nogueira MD¹, Marciano, MAM¹, Rodrigues RMMS¹, Nardi, GH¹ e Silva, LA¹.

Instituto Adolfo Lutz, São Paulo, SP¹ – e-mail: aumendes@ial.sp.gov.br

O café torrado e moído é o endosperma beneficiado do fruto maduro de espécies do gênero *Coffea* submetido a tratamento térmico e moagem, que pode apresentar resquícios do endosperma e é qualificado como um produto puro. A adição de substâncias estranhas caracteriza fraude, presente em setores especulativos onde prevalece o interesse econômico. Destacam-se dentre os vários tipos de fraude no café torrado e moído, além de suas cascas e paus, a presença de milho, cevada, soja, dentre outros. Tais fatos resultaram em denúncia, formulada junto ao Ministério Público, que solicitou às entidades dos Estados de Rondônia e Acre, a colheita de amostras de café torrado e moído para análise. Estas foram encaminhadas ao Instituto Adolfo Lutz-SP (Seção de Microscopia Alimentar) com o objetivo de verificar a autenticidade do produto e pesquisar possíveis fraudes, em especial pelo uso de sementes de açaí. Com o aumento significativo da venda de polpa congelada, com taxas anuais superiores a 30%, houve um incremento na quantidade de caroços disponíveis, que corresponde a 85% do peso total. Estes vêm sendo utilizados na torrefação de alguns cafés, em determinados produtos de panificação, dentre outros. Foram analisadas 11 amostras de café torrado e moído, sendo 7 amostras, de 5 marcas diferentes, colhidas no Estado de Rondônia e 4, de marcas diferentes oriundas do Acre, provenientes de indústrias do Estado de Rondônia. Para a identificação dos elementos histológicos do café e pesquisa de vegetais estranhos utilizou-se o método descrito em LOPEZ, 1974. Das sete amostras analisadas provenientes de Rondônia, 6 continham elementos histológicos de açaí (semente) e duas continham milho, enquanto que, das 4 amostras encaminhadas pelo Acre, 3 continham semente de açaí. Pelos resultados obtidos, 82% das amostras estavam em desacordo com a legislação em vigor, por conter açaí, indicando a necessidade constante de controle do produto, ressaltando a importância da análise microscópica.