



Avaliação da adição de palha melosa em cafés especiais usando a espectrofotometria UV-Vis: *Food Fraud*

Amanda Dias Amaral¹; Luis Fillipe Machado Rosa¹; Sthefany dos Santos Souza¹; Wellington Alves Fernandes¹; Patricia Gon Corradini²; Daniel Coelho Ferreira³; Murilo de Oliveira Souza^{4*}

¹ Estudante do IFF Campus Itaperuna - RJ; ² Professor e Pesquisador do IFF Campus Itaperuna - RJ; ³ Professor e Pesquisador do IFF Campus Bom Jesus - RJ; ⁴ Professor e Pesquisador do IFF Campus Itaperuna - RJ (Orientador)
*m.quimic@gmail.com

Resumo

O Brasil se destaca por ser um país que produz e consome café, entretanto, nem sempre de qualidade, pois frequentemente diferentes adulterantes são adicionados nas etapas de fabricação, a fim de aumentar a quantidade do produto sem alterar o valor de produção. Essas adulterações são chamadas de *Food Fraud* e consiste em uma prática ilegal, pois trata-se de fraudar o conteúdo, enganando o consumidor e fornecendo um produto de baixa qualidade. O objetivo deste trabalho foi identificar as adulterações de cafés especiais com palha melosa comparando os espectros gerados pela espectrofotometria do equipamento UV-Vis. Foram avaliadas 31 amostras de diferentes cafés com pequenas porcentagens de palha melosa (1%, 3%, 7% e 10%). As amostras foram pesadas (1,000g) e filtradas com 50mL de água a 98°C, logo após, foram diluídas em um fator de 1:50 e, em seguida, passadas no espectrômetro UV-Vis. Os espectros UV-Vis obtidos foram avaliados usando a análise de componentes principais, separando os cafés adulterados dos cafés não adulterados. Além disso, uma pesquisa de campo sensorial foi realizada, onde realizou-se a observação e a comparação do café com o adulterante e o café puro, e como ambos reagem com os sentidos do olfato e paladar. Este trabalho apresenta os dados iniciais para a identificação de adulterações com palha melosa em cafés da região Noroeste Fluminense e Caparaó, contribuindo para a autenticação de alimentos e evitando a venda de produtos com origem e processamento equivocados.

Palavras-Chave: Café. Adulteração. *Food Fraud*. Análise sensorial. Espectrofotometria.

Instituição de fomento: IFFluminense