

Avaliação de adulterações com casca em cafés especiais por espectrofotometria UV-Vis

<u>Carollayne Novaes de Sa¹*</u>; Paulo Ricardo Santana de Almeida¹; Isabella de Oliveira Nistaldo Silva¹; Gabriel Rocha Figueira Caldeira¹; Dr. Daniel Coelho Ferreira²; Dr. Murilo de Oliveira Souza³

¹Estudante do IFFluminense campus Itaperuna; ²Professor no IFFluminense campus Bom Jesus do itabapoana; ³Professor no IFFluminense campus Itaperuna. m.quimic@gmail.com

Resumo

O café é uma cultura economicamente importante em muitos países, especialmente para o Brasil, que atualmente é o maior produtor e exportador mundial de café. O país é reconhecido internacionalmente por sua capacidade de produzir café em massa a preços competitivos e mais recentemente também se tornou um renomado produtor de cafés especiais. Para assegurar fingerprints destas amostras, assegurando a origem e a autenticação desta bebida, muitas técnicas laboratoriais têm sido testadas. Um dos principais problemas encontrados na identificação dessas substâncias são os métodos analíticos utilizados, pois são demorados e apresentam resultados muito inconsistentes. Além disso, essas técnicas são importantes para avaliar se há adulterantes presentes nestes cafés, que muitas das vezes são torrados e moídos junto aos grãos para aumentar o volume do produto final. Portanto, este trabalho tem como objetivo analisar adulterações feitas em cafés especiais advindos da região Noroeste Fluminense por espectrofotometria UV-Vis, com a finalidade de criar fingerprints específicos para esses cafés. Para isto, experimentos com diferentes porcentagens de adulteração de cafés especiais usando casquinha tipo pergaminho foram realizadas. A partir dos resultados encontrados, é possível afirmar a qualidade dos cafés especiais e avaliar os efeitos das adulterações em suas composições.

Palavras-Chave: Food Fraud, Café, Espectrofotometria Uv-Vis, Adulteração, Agricultura.

Instituição de fomento: Instituto Federal Fluminense.