



ESTUDO DOS PARÂMETROS QUE AFETAM A DETERMINAÇÃO DE CASCAS E PAUS EM CAFÉ TORRADO E MOÍDO

Mariana Corrêa de **Souza**¹; Dalmo Cesar de **Paula**²;
Rosana de Andrade **Silva**²; Kátia M. V. A. B. **Cipolli**³, Gina M. B. Q. **Cardozo**⁴

Nº 15214

RESUMO

O café é um produto de grande comercialização no mercado nacional e internacional e de considerável importância na economia brasileira. A presença de impurezas no café acarreta prejuízos para a economia do setor e para a saúde dos consumidores, além de afetar a qualidade da bebida. A Instrução Normativa 16/2010 estabelece 1% como limite de impurezas, cascas e paus para o café torrado em grão e para o torrado e moído. A técnica para a quantificação de impurezas, cascas e paus é microscópica, sendo necessárias etapas de preparo da amostra que podem interferir na eficácia da recuperação das impurezas. Com o objetivo de avaliar a efetividade dessa metodologia, o presente trabalho avaliou a recuperação de cascas de café nas concentrações 0,5, 1 e 5% de cascas incorporadas ao café torrado e moído nas granulometrias fina, média e grossa, e as formas de peneiração (leve e intensa) no preparo da amostra. Os resultados mostraram que a granulometria fina foi a que apresentou melhores resultados de recuperação de cascas. A recuperação foi mais efetiva em amostras com até 1% de cascas nas granulometrias fina ou média. A peneiração leve foi a que revelou melhor recuperação das cascas para todas as granulometrias e concentrações de cascas. A pressão exercida pelo pincel sobre a amostra na peneiração intensa promoveu a passagem de maior quantidade de cascas do que de café pela peneira, resultando em menor porcentagem de cascas recuperada. A fase de peneiração é importante, uma vez que a alíquota para quantificação de cascas é retirada do material retido na peneira.

Palavras-chaves: Café, Cascas e paus, Contaminantes, Impurezas.

1 Autor, Bolsista CNPq (PIBIC): Graduação em Ciências Biológicas, PUC, Campinas-SP; mariianacorrea@hotmail.com

2 Colaborador: Técnico, CCQA/ITAL, Campinas-SP

3 Colaborador: Pesquisador, CCQA/ITAL, Campinas-SP

4 Orientador: Pesquisador, CCQA/ITAL, Campinas-SP, ginambqc@ital.sp.gov.br



**9º Congresso Interinstitucional de Iniciação Científica – CIIC 2015
10 a 12 de agosto de 2015 – Campinas, São Paulo**

ABSTRACT

Coffee is a product of great sales in domestic and international market and of considerable importance in the Brazilian economy. The presence of impurities in the coffee is detrimental to the sector economy and the consumers health, as well as it affects the quality of the beverage. Normative Instruction 16/2010 establishes 1% as impurities, bark and sticks limit for roasted coffee beans and the roasted and ground coffee. The technique for quantifying the impurities, skins and sticks are microscopic, requiring sample preparation steps that may interfere with the efficacy of the recovery of the impurities. In order to evaluate the effectiveness of this methodology, the present study evaluated the recovery of coffee husks in the concentrations 0.5, 1 and 5% of shells embedded in the roast and ground coffee in fine, medium and coarse particle sizes, and the ways to screening (light and heavy) in the preparation of the sample. The results showed that the fine grain size showed the best results for shells recovery. The recovery was more effective even in samples with 1% bark in fine or average particle size. The sieving was slightly better recovery revealed that the hulls for all particle sizes and concentrations shells. The pressure exerted by the brush on the sample in the intense promoted sieving the passage of a greater amount of shells of the coffee that the sieve, resulting in a lower percentage of recovered shells. The screening stage is important, since the rate for quantification of peels is removed from the material retained on the sieve.

Keywords: Coffee, husks and sticks, contaminants, impurities.