

ANÁLISE DA COMPOSIÇÃO DE EXTRATOS DE CAFÉ CONILON (COFFEA CANEPHORA) E SUA APLICAÇÃO EM PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

Congresso Online Acadêmico de Nutrição, 1^a edição, de 20/06/2022 a 22/06/2022
ISBN dos Anais: 978-65-81152-65-9

LUCINDO; Larissa da Silva¹, SILVA; Pollyanna Ibrahim², SILVA; Caroline Woelfel³, COSTA; André Gustavo Vasconcelos⁴

RESUMO

Eixo temático: Ciência e Tecnologia de Alimentos O café verde é caracterizado pelas sementes não torradas dos frutos do café, sendo rico em compostos bioativos, como ácido clorogênico, cafeína e trigonelina. Esses compostos apresentam propriedades benéficas como atividade antioxidante, atuando no combate os radicais livres, que, por sua vez, possam ocasionar danos oxidativos nas membranas celulares e DNA. O objetivo geral do estudo foi determinar os compostos bioativos do extrato do café verde e verificar sua utilização como ingrediente em produtos alimentícios. O café Conilon (*Coffea canephora*) foi obtido de agricultores da região do Caparaó (Espírito Santo). Em seguida, os grãos de café verdes foram moídos em moinho de facas e peneirados, sendo determinada a sua composição centesimal, através das análises de umidade, proteínas, lipídios, cinzas e carboidratos. O extrato aquoso foi obtido por meio de um sistema de filtração a vácuo. A determinação dos teores de cafeína, ácido clorogênico e trigonelina no extrato de café verde foi realizada por meio de um sistema cromatográfico uPLC. O teor de compostos fenólicos totais foi determinado usando-se o reagente Folin-Ciocalteau. A atividade antioxidante foi determinada nos extratos através do método DPPH e radical ABTS. Por fim, foram analisados produtos comercializados no Brasil com adição de café, segundo dados, fornecidos pela empresa Mintel, empresa que faz prospecção de produtos no mercado mundial. Observou-se as marcas, categorias específicas, subcategorias, públicos alvos, preços, sabores, características dos produtos, principais ingredientes e componentes funcionais dos produtos. Como resultados do presente estudo, verificou-se que a quantidade, em base seca, de ácido clorogênico foi de $178,44 \pm 27,65$ mg/g, para cafeína encontrou-se $84,58 \pm 15,05$ mg/g e $47,90 \pm 7,81$ mg/g para trigonelina. O teor de compostos fenólicos totais foi de $212,57 \pm 14,40$ mg AGE/g. A análise da atividade antioxidante por ABTS revelou concentração de $1421,20 \pm 38,69$ μ mol Trolox/g e de $1238,99 \pm 106,52$ μ mol Trolox/g pelo método de DPPH. Ademais, na etapa de levantamento de mercado foram encontrados 331 produtos contendo café, sendo 10 produtos nacionais. Quanto ao seu enquadramento, as categorias específicas estão relacionadas com a saúde. As subcategorias estão envolvidas com as Vitaminas e Suplementos Dietéticos. Os públicos-alvo predominantes são os intolerantes a glúten. As características dos produtos estão associadas ao fornecimento de energia para os indivíduos. Os sabores mais presentes no mercado são os produtos sem sabor. Também, observa-se que os ingredientes presentes na maioria dos produtos é o extrato de café verde e os principais componentes funcionais presentes nos produtos foram os minerais. Os preços desses produtos à base de café podem chegar aproximadamente R\$80,00. Conclui-se que o café verde possui, como principal composto bioativo, o ácido clorogênico. No Brasil, são comercializados poucos produtos contendo café verde. (resumo - sem apresentação)

PALAVRAS-CHAVE: Café verde, Conilon, *Coffea canephora*, Atividade Antioxidante, Compostos Bioativos

¹ Universidade Federal do Espírito Santo - UFES (Campus de Alegre), larissanutri07@gmail.com

² Universidade Federal de Viçosa - UFV, pollyannabrahim@gmail.com

³ Universidade Vila Velha - UVV, carolinewoelfel@gmail.com

⁴ Universidade Federal de Viçosa - UFV, agvcosta@gmail.com