

INFORMAÇÕES RELEVANTES EM RÓTULOS DE CAFÉS COMERCIAIS TORRADOS E MOÍDOS

M. F. Resende (grad. Farmácia. Bolsista Iniciação Científica BIC- DCF – FF- UFJF); M. P. Rodarte (profa. Dra. DCF – FF - UFJF) mirianpereira.rodarte@ufjf.edu.br

A indústria do café apresenta um importante valor socioeconômico para o país, uma vez que o café é um dos principais produtos comercializados mundialmente. A bebida tem alta popularidade devido ao seu sabor e aroma únicos, além de ser um importante gerador de empregos na agroindústria brasileira (Mapa, 2012; Paiva, 2005). Para o mercado do café torrado e moído é necessário garantir a qualidade do produto, com adequada produção, comercialização e fiscalização visando o aumento da participação do Brasil no mercado mundial (Paiva, 2005; Morais, 2009). O Brasil tem um expressivo consumo per capita de café torrado e moído, que vem crescendo devido principalmente à melhoria da qualidade do produto e a estratégias adotadas pelas indústrias do setor. Para os produtos industrializados, o rótulo da embalagem é considerado um vendedor mudo, uma mídia permanente que comunica o produto mesmo quando o consumidor não o compra, sendo seu principal meio de comunicação. Para despertar o desejo de compra do produto e facilitar a busca de informações, os rótulos devem conter informações relevantes sobre o produto e suas características (Severo, 2005). O comportamento do consumidor não se baseia apenas nas propriedades sensoriais do produto tornando os critérios de escolha, compra e consumo, tais como marca, preço e informações contidas no rótulo, um fenômeno bastante complexo que pode gerar expectativas e alterar a percepção do consumidor (Della Lucia, 2009).

Considerando que os consumidores estão cada vez mais exigentes e as informações presentes nos rótulos direcionam o comportamento e alteram hábitos, este trabalho teve como objetivo analisar as informações presentes nas embalagens de cafés comerciais disponíveis no mercado consumidor. Dez marcas de café torrado e moído foram selecionadas aleatoriamente e adquiridas em dois lotes cada. As embalagens foram observadas e fotografadas para arquivo e as informações presentes nos rótulos foram registradas.

Resultados e conclusão

As informações apresentadas nos rótulos dos cafés torrados e moídos analisados diferem nas amostras analisadas (Tabela 1)

Tabela 1. Informações presentes nas embalagens de cafés torrados e moídos comerciais

Amostras	Informações
1	Selo de Qualidade ABIC Superior; selo de Pureza ABIC; marca Associação Brasileira ABIC; validade/lote; código de barra; SAC; preparo; conservação; endereço; não contém glúten; perfil do sabor (predominantemente arábica, bebida dura, torração média); embalagem almofada.
2	Selo de Pureza ABIC; validade/lote; código de barra; SAC; preparo; conservação; endereço; não contém glúten; embalagem almofada.
3	Selo de Pureza ABIC (apenas um lote); selo Empresa Parceira da Natureza (IBDN); validade/lote; código de barra; SAC; preparo; conservação; endereço; não contém glúten; características (variedade de melhores regiões, saboroso e intenso, torração forte, uso para tradicional, cafeteira elétrica e italiana); embalagem almofada.
4	Selo de Qualidade ABIC Tradicional; selo de Pureza ABIC; marca Associação Brasileira ABIC; validade/lote; código de barra; SAC; preparo; conservação; endereço; não contém glúten; perfil do sabor (predominantemente arábico, bebida rí, torração escura (um lote) e média (um lote)); embalagem almofada.
5	Validade/lote; código de barra; SAC; preparo; conservação; endereço; não contém glúten; origem; preservação do ambiente; símbolo reciclável; embalagem almofada.
6	Validade/ lote; código de barra; SAC; preparo; conservação; endereço; não contém glúten; qualidade na xícara (bebida dura (um lote) <i>blend</i> predominantemente arábica (um lote), torração média); informação de embalagem 100% selada; receita; embalagem almofada.
7	Selo de Pureza ABIC; selo Empresa Parceira da Natureza (IBDN); validade/lote; código de barra; SAC; preparo; conservação; endereço; não contém glúten; embalagem a vácuo.
8	Selo de Pureza ABIC; certificação ISO 9001; certificação FSC Misto; validade/lote; código de barra; SAC; preparo; conservação; endereço; informação sobre a dupla proteção da embalagem; símbolo de reciclável; embalagem a vácuo e cartonada.
9	Selo de Pureza ABIC; certificação ISO 9001; certificação FSC Misto; validade/lote; código de barra; SAC; preparo; conservação; endereço; site; não contém glúten; torra clássica (média); tabela nutricional; símbolo reciclável; embalagem a vácuo e cartonada.
10	Selo Empresa Parceira da Natureza (IBDN); validade/lote; código de barra; SAC; preparo; conservação; endereço; site; não contém glúten; informação sobre a embalagem ideal Pack; características (variedade melhores cafés, saboroso e intenso, origem, torração média, uso para método tradicional, cafeteira elétrica e italiana); embalagem a vácuo.

As informações, lote, validade, SAC, preparo e conservação estão presentes em todas as amostras. No entanto, as orientações sobre o preparo e conservação são variáveis nas diferentes marcas, algumas são diretas e sucintas, e outras apresentam a informação completa e com clareza. A clareza nessas orientações faz com que o consumidor tenha maior aproveitamento da bebida, garantindo o aroma e sabor da mesma.

Os selos não estão presentes em todas as amostras. A presença do selo reflete no consumidor a ideia de pureza, qualidade, fiscalização, confiabilidade e padronização (Severo, 2005). Na embalagem da amostra 3, o selo de pureza estava presente em apenas um dos dois lotes avaliados. O ponto de torração não é informado em todas as amostras analisadas, tornando um aspecto negativo na hora da compra porque essa informação é importante para a determinação das características sensoriais e biológicas da bebida. A amostra 4 informou pontos de torração diferentes nos dois lotes avaliados, no entanto esta informação estava presente somente no verso da embalagem. Na amostra 6, o tipo de bebida e a espécie utilizada no *blend* foram descritos em apenas um dos lotes avaliados. Para obter um café torrado e moído de qualidade é preciso também embalagens com sistemas para proteção contra o oxigênio e a umidade que propiciam a perda do sabor e aroma característicos do café. Nas amostras analisadas foram encontradas as embalagens: almofada, a vácuo e a vácuo cartonada. Na embalagem almofada o acondicionamento do produto é realizado em atmosfera normal, e é amplamente utilizada no Brasil. A embalagem a vácuo é baseada na redução do teor de oxigênio e por formar um bloco rígido requer uma laminação especial. O sistema a vácuo propicia melhor preservação das características do produto e, portanto, da qualidade inicial do café, no entanto o custo desse tipo de acondicionamento é muito superior ao sistema almofada, sendo inviável para algumas empresas de menor porte (Alves, 2003). Os estudos da embalagem e rótulo do café torrado e moído devem ser direcionados para que os consumidores tenham acesso às informações que contribuam para a decisão de escolha do produto.