



**39º CONGRESSO BRASILEIRO DE
PESQUISAS CAFEEIRAS**

ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE CAFÉS SOLÚVEIS

F. P. P. Gandra; R. G. F. A. Pereira; M. M. M. Sousa ;N. S. Lara; F. R. Abrahão

FERNANDA P. P. GANDRA

**Poços de Caldas – MG
2013**





INTRODUÇÃO

CONSUMO DE CAFÉ SOLÚVEL

CRESCENTE

**PRATICIDADE DE
PREPARO**

**A INDÚSTRIA BRASILEIRA DE CAFÉ SOLÚVEL
COMERCIALIZA MAIS DE 4 MILHÕES DE SACAS ANUAIS.**

**REPRESENTA MAIS DE 60% DE TODO O SOLÚVEL
EXPORTADO PELOS PAÍSES PRODUTORES.**





INTRODUÇÃO

Observa-se forte expansão do consumo nos mercados **interno** e **externo**.

DE ACORDO COM A ABICS (2013):

Em 2015, cerca de 52% do consumo mundial ocorre sob a forma de solúvel.

**POUCOS ESTUDOS: COMPOSTOS
BIOATIVOS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE
DE CAFÉS SOLÚVEIS**





OBJETIVO

O objetivo deste trabalho foi avaliar a **atividade sequestrante de radicais DPPH** de diferentes tipos de cafés solúveis comerciais.



MATERIAL E MÉTODOS

LOCAL DE EXECUÇÃO



**PÓLO DE TECNOLOGIA EM
QUALIDADE DO CAFÉ**



PREPARO DA BEBIDA

Os cafés de mesma marca foram obtidos no comércio local de Lavras/MG, totalizando quatro amostras:

Equilibrado

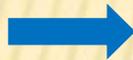
Descafeinado

Forte

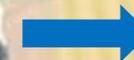
Extra-forte



2g de pó



50 mL de água
destilada - 90°C.



Bebida preparada no momento do uso para análise

MATERIAIS E MÉTODOS

Atividade sequestraste de DPPH

As amostras foram diluídas em etanol- 200ppm



4mL amostra + 1 mL de DPPH



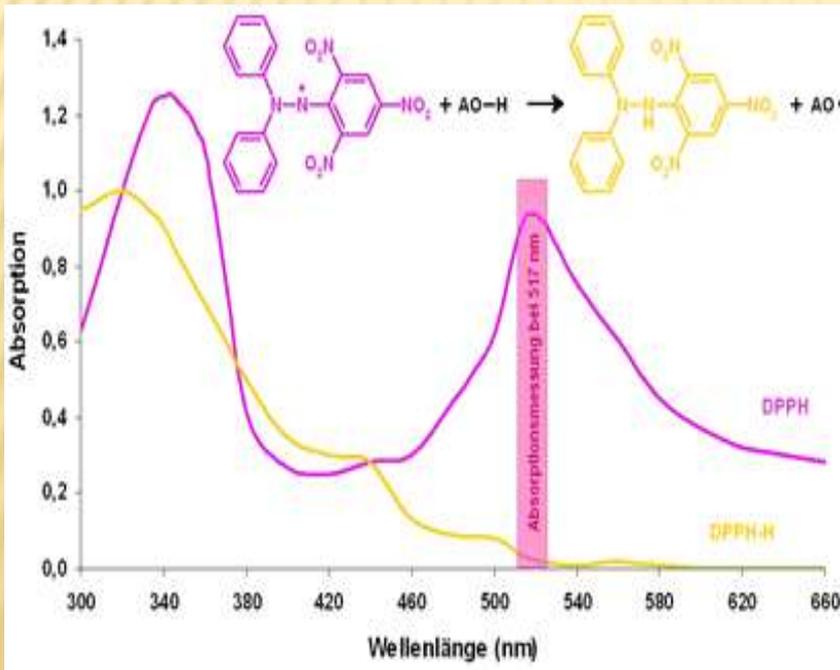
AGITAÇÃO



Leitura a 517 nm



$\% \text{ASRL} = \frac{\text{Ac}-\text{At}}{\text{Ac}} \times 100$



ESTATÍSTICA

- Os testes foram realizados em 3 repetições em triplicata.
- Os dados obtidos foram submetidos à análise de variância e comparados pelo teste de Scott-Knott quando $p < 0,05$.



RESULTADOS E DISCUSSÃO

Tabela 1 Médias de atividade sequestrante de radicais livres- DPPH (ASRL) de cafés solúveis comerciais.

Tipo de café	ASRL (%)
Equilibrado	48,49a
Descafeinado	44,37b
Forte	44,14b
Extra forte	39,71c

O café equilibrado foi o mais eficiente. Os menores valores foram observados para o café extra-forte. Cafés comercializados como “extra-forte” são provenientes de grãos submetidos à torração drástica.

CONCLUSÕES

Este estudo mostrou que os cafés solúveis testados apresentaram poder antioxidante que podem variar dependendo do processamento utilizado.



OBRIGADA!!!



fernandagandra@hotmail.com



**PÓLO DE
TECNOLOGIA EM
QUALIDADE DO CAFÉ**

