

Engenharia de Alimentos

PARÂMETROS FÍSICOS DE CAFÉS ESPECIAL REVESTIDOS COM BIOPOLÍMEROS

Ana Carmem Lopes de Ligório - 9º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC

Ana Cláudia Marques -

Brenda Shiurly da Cruz -

Camila de Almeida Dias -

Laura Fonseca Ferreira -

Luisa Pereira Figueiredo - - Orientador(a)

Resumo

PARÂMETROS FÍSICOS DE CAFÉS ESPECIAIS REVESTIDOS COM BIOPOLÍMEROS Ligório, Ana Carmem Lopes¹, Marques, Ana Cláudia², Cruz, Brenda Shiurly³, Dias, Camila de Almeida⁴, Ferreira, Laura Fonseca⁵, Figueiredo, Luisa Pereira⁶ O café é um dos poucos produtos agrícolas que o valor de venda é baseado em parâmetros de qualidade. Transformações físicas, químicas e sensoriais que ocorrem durante o armazenamento reduzem a qualidade do café, ocasionando queda no valor final do produto. Estudos utilizando embalagens plásticas com diferentes propriedades estruturais e de barreira à umidade e gases (como O₂ e CO₂) têm sido realizados visando à preservação da qualidade dos cafés especiais durante o armazenamento. O objetivo desse trabalho foi aplicar revestimentos poliméricos (base de quitosana e cera de carnaúba) em grãos crus de cafés especiais associados a embalagens de alta barreira e avaliar as características físicas qualitativas dos grãos durante o armazenamento. O experimento foi instalado segundo o delineamento inteiramente casualizado, com 3 repetições em esquema fatorial 2 x 3, correspondendo a duas embalagens e três revestimentos. Para isso foram realizadas análises físicas (teor de água e massa específica aparente) nos tempos 0, 3, 6, 9 e 12 meses de armazenamento. Com base nos resultados obtidos para as análises de teor água observou-se que houve diferença significativa durante o tempo de armazenamento, 3, 6 e 12. No tempo 3 a cera de carnaúba (WB) e a quitosana (CP) em papel diferiram da cera de carnaúba em alta barreira (WB) e ambas diferiram da testemunha em papel (TP), quando comparadas entre si. No tempo 6, a quitosana (WB) e a cera de carnaúba em alta barreira (CB) diferiram da testemunha em papel (TP), assim como no tempo 12, que os mesmos tratamentos se diferiram entre si (WB), (CB) e (TP). Ou seja, houve acréscimo ou decréscimo nos valores de teor de água nos cafés com e sem revestimento durante o armazenamento. Para as análises de massa específica aparente, verificou-se que não houve diferença significativa ao longo dos 12 meses de armazenamento. Logo, percebeu-se que há diferenças entre o tipo de revestimento e embalagem utilizada no armazenamento dos cafés, sendo assim é possível afirmar que as variações observadas, possivelmente se devem à aplicação do revestimento ou ao tipo de embalagem utilizada. Tais resultados, associados à outros obtidos no estudo, poderão sugerir uma melhor condição para o armazenamento de cafés especiais.

Palavras-Chave: CAFÉS, REVESTIMENTO, EMBALAGEM.

Instituição de Fomento: UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS

Link do pitch: <https://youtu.be/uiX-Rq6nLS8>