

DETERMINAÇÃO E AVALIAÇÃO DOS PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS DOS CAFÉS TORRADOS E MOÍDOS PRODUZIDOS EM ANGOLA

Ellen Vieira De Lima¹
Eveline De Abreu Menezes²

RESUMO

Em Angola, a produção caafeira possui relevância histórica, econômica e social, tornando importante a produção de informações que contribuam para a caracterização e valorização dos cafés produzidos no país. Nesse contexto, o presente trabalho teve como objetivo determinar e avaliar parâmetros físico-químicos de quatro cafés torrados e moídos produzidos em Angola (Cazengo, Deltas, Cáfrica e Genga), contribuindo para o conhecimento da qualidade desses produtos. Foram determinados, em triplicata, parâmetros como: Potencial Hidrogeniônico (pH), condutividade elétrica, teor de umidade e cinzas das amostras. Os valores médios de pH foram de $4,51 \pm 0,01$ para Cazengo, $4,94 \pm 0,01$ para Deltas, $4,77 \pm 0,00$ para Cáfrica e $4,83 \pm 0,04$ para Genga. Não houve diferenças significativas na acidez das amostras. A condutividade elétrica apresentou valores médios de $4,93 \pm 0,01$, $4,52 \pm 0,01$, $4,46 \pm 0,01$ e $4,75 \pm 0,01$ mS/cm, respectivamente, indicando diferenças na concentração de espécies iônicas entre as amostras, que podem estar relacionadas às características do produto e às condições de processamento. Para a umidade, obteve-se $6,73 \pm 0,06\%$, $4,38 \pm 0,22\%$, $3,82 \pm 0,02\%$ e $6,67 \pm 0,13\%$ para Cazengo, Deltas, Cáfrica e Genga, respectivamente, considerando o percentual de 5,0% de umidade como parâmetro recomendado para café torrado, conforme a Portaria SDA/MAPA nº 570/2022, Deltas e Cáfrica apresentaram valores inferiores a esse parâmetro, enquanto Cazengo e Genga apresentaram valores superiores. Para cinzas, foram observados valores médios de $5,07 \pm 0,07\%$, $5,06 \pm 0,03\%$, $4,81 \pm 0,09\%$ e $5,18 \pm 0,04\%$, respectivamente, valores que se encontram na faixa de 4-6% utilizada como referência (conforme a Portaria SDA/MAPA nº 570/2022?) para cafés torrados. Os resultados evidenciam algumas diferenças físico-químicas entre as amostras e indicam que a caracterização analítica pode contribuir para o conhecimento da qualidade dos cafés produzidos em Angola. A pesquisa também contribui a produção de conhecimento científico sobre produtos alimentícios vinculados à diversidade cultural e produtiva, favorecendo a inclusão de produtos e saberes de diferentes contextos nacionais no espaço acadêmico e científico. Dessa forma, o estudo contribui para “Diversidade, Inclusão e Transformação Social” ao ampliar a visibilidade científica dos cafés produzidos em Angola e gerar informações que podem subsidiar sua valorização e estudos posteriores de qualidade. Agradecemos à Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB), por meio da Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação (PROPPG), pelo apoio institucional e incentivo à realização desta pesquisa, desenvolvida no âmbito do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC).

Grande área do CNPq: Ciências Exatas e da Terra

Em que medida o meu trabalho contribui para “Diversidade, Inclusão e Transformação Social”? Contribui ao ampliar a produção e a divulgação de conhecimento científico sobre cafés produzidos em Angola, promovendo a valorização de produtos associados à diversidade cultural e produtiva do país e ampliando sua visibilidade no contexto acadêmico e científico.

Palavras-chave: café angolano; parâmetros físico-químicos; qualidade; Angola.

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, UNILAB, Discente, 3llen@aluno.unilab.edu.br¹
Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, UNILAB, Docente, eveline@unilab.edu.br²