



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

Larissa Santos Da Silva<sup>1</sup>  
Arthur Barbosa Da Silva<sup>2</sup>  
Eveline De Abreu Menezes<sup>3</sup>

### RESUMO

A planta de café é originária do continente africano, especificamente na região da Etiópia, fazendo parte, ainda, da vegetação natural. Entre os países cafeicultores, Angola, se destacou por anos, com um café caracterizado pelo sabor forte e aroma acentuado. O principal café de Angola é o Robusta (98%), devido às zonas do país com características edafoclimáticas propícias ao seu desenvolvimento. Durante o período colonial, Angola ocupou o terceiro lugar entre os maiores produtores do mundo, exportando mais de 380 mil toneladas, produzidas em cerca de 3 mil plantações, tanto no Uíge, como em outras províncias, a exemplo da Cuanza-Norte, Cuanza-Sul e Bengo. Até 1975, o café representou o principal produto de exportação angolano, no entanto, hoje, enfrenta uma baixa produtividade por causa de conflitos armados que devastaram o país após a independência. Atualmente, um dos objetivos do Instituto Nacional do Café de Angola (INCA), é aumentar novamente a produção do café, acarretando no desenvolvimento econômico e sustentável, gerando empregos, e a preservação ambiental. Porém, apesar do reconhecimento da qualidade do café angolano, existem lacunas na literatura quanto às suas propriedades físico-químicas, sendo que essas informações possuem um papel vital na determinação do sabor, aroma e qualidade do mesmo. Os atributos sensoriais do café são decorrentes da sua composição química, sendo formados durante o processo de torração. Nesse contexto, os objetivos deste trabalho é determinar os parâmetros físico-químicos como potencial hidrogeniônico (pH), condutividade elétrica (CE), sólidos totais dissolvidos, solubilidade em água, umidade e cinzas do café angolano. Os resultados serão comparados com os dados da legislação vigente, a fim de verificar se tais parâmetros estão dentro dos limites permitidos pela mesma. Adicionalmente, essas informações podem gerar conhecimento científico que potencializarão novos mercados e implicarão no aumento do valor agregado ao café de Angola.

**Palavras-chave:** Café; Angola; Análise Química.

---

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Ciências Exatas e da Natureza (ICEN), Discente, [larisasantossilva17@gmail.com](mailto:larisasantossilva17@gmail.com)<sup>1</sup>

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Ciências Exatas e da Natureza, Discente, [unilabinfor@gmail.com](mailto:unilabinfor@gmail.com)<sup>2</sup>

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Ciências Exatas e da Natureza (ICEN), Docente, [eveline@unilab.edu.br](mailto:eveline@unilab.edu.br)<sup>3</sup>