



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

Ellen Vieira De Lima¹
Cicília Nambo Sakavalu²
Arthur Barbosa Da Silva³
Larissa Santos Da Silva Nery⁴
Eveline De Abreu Menezes⁵

RESUMO

Em Angola, a produção cafeeira possui relevância histórica, cultural e econômica. O país já ocupou a posição de um dos maiores produtores mundiais, especialmente na década de 1970, porém foi palco de conflitos internos e dificuldades estruturais, acarretando uma forte retração. Atualmente, há esforços para revitalizar a cafeicultura angolana, destacando-se a necessidade de estudos que contribuam para a valorização e certificação da sua qualidade. Nesse contexto, a análise dos parâmetros físico-químicos do café como pH, condutividade elétrica, teor de umidade e cinzas, é primordial para compreender as características da bebida, tal qual sua adequação às legislações e identificar fatores que podem interferir no sabor, na conservação e na aprovação pelo consumidor. Pelo contexto, o presente trabalho teve como objetivo estudar a composição físico-química de quatro amostras de cafés torrados e moídos produzidos em Angola (Deltas, Cafrica, Cazengo e Genga), fornecendo informações que podem contribuir para a valorização do produto. Nas quatro amostras foram realizadas medidas de pH, condutividade elétrica, umidade e cinzas. No parâmetro pH, os valores variaram de entre (4,70 e 5,40 $\pm$ 0,05) estando dentro da faixa aceitável para cafés comerciais (4,5-6,0) conforme a Instrução Normativa nº 8/2003 do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA). As amostras Genga (5,40 $\pm$ 0,05) e Cazengo (5,25 $\pm$ 0,02) apresentaram menor acidez, enquanto Deltas (4,85 $\pm$ 0,05) e Cafrica (4,70 $\pm$ 0,02) mostraram-se mais ácidas. Para condutividade elétrica, os valores variaram entre 4,50- 5,00 $\pm$ 0,08 mS/cm, o que aponta diferenças na concentração de sais minerais e sugere influência de fatores como solo e processamento. Para o teor de umidade, observaram-se diferenças significativas entre as amostras: Cazengo (7,28% $\pm$ 5,21) apresentou valor acima do limite máximo permitido para café torrado (5%), de acordo com a legislação brasileira (IN nº 8/2003 do MAPA), enquanto Deltas (1,46% $\pm$ 0,02), Cafrica (2,61% $\pm$ 0,02) e Genga (4,47% $\pm$ 0,02) permaneceram dentro da faixa ideal. Quanto ao teor de cinzas, os valores obtidos permaneceram dentro da faixa recomendada pela legislação para cafés torrados (4-6%), refletindo um equilíbrio adequado de minerais e confirmando a confiabilidade dos métodos empregados. De maneira geral, os resultados obtidos reforçam a importância da caracterização físico-química como ferramenta de avaliação da qualidade do café angolano.

Agradeço 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).

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

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

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, UNILAB, Discente, cecilianambo7@gmail.com²

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, UNILAB, Discente, prof.arthurbarbosa15@gmail.com³

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, UNILAB, Discente, larisasantosilva17@gmail.com⁴

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, UNILAB, Docente, eveline@unilab.edu.br⁵