



DETERMINAÇÃO DE COMPOSTOS BIOATIVOS EM BEBIDAS DE CAFÉ TORRADO E MOÍDO E DE CAFÉ SOLÚVEL COMERCIAIS

Poerner-Rodrigues, N.; Bragagnolo, N*.

Departamento de Ciência de Alimentos - Faculdade de Engenharia de Alimentos -
Universidade Estadual de Campinas, Campinas, São Paulo, *E-mail:
neura@fea.unicamp.br

O café é uma bebida muito apreciada e considerada fonte de compostos bioativos. No Brasil existem diversas marcas de café no mercado, no entanto, pouco se sabe sobre a composição desses produtos, principalmente tendo-se em vista que a composição da bebida, além de ser dependente da formulação dos *blends* de grãos crus, também apresenta variabilidade em função das condições de processamento. Neste trabalho foram determinados os teores de compostos fenólicos (ácidos cinâmicos livres, ácidos clorogênicos e derivados) e de compostos não fenólicos (trigonelina, ácido nicotínico, 5-hidroximetilfurfural (5-HMF), cafeína, teobromina e teofilina) em bebidas de café torrado e moído (7 regular e 3 descafeinado) e de café solúvel (2 regular e 2 descafeinado) comerciais. Estes compostos foram separados, identificados e quantificados utilizando HPLC-DAD-MSⁿ. Os principais compostos fenólicos encontrados nas bebidas de café pertencem ao grupo dos ácidos clorogênicos (ACG), sendo identificados 17 compostos. Também foram identificadas 5 lactonas de ácidos clorogênicos, 2 conjugados de ácidos cinâmicos com aminoácidos e 2 ácidos cinâmicos livres. As bebidas de café torrado e moído regular apresentaram conteúdo total de ACG superior ao das bebidas de café solúvel regular, 4,2 e 2,1 g/100g de extrato seco da bebida de café, respectivamente. Os teores de ACG nas bebidas de café descafeinado foram superiores aos das bebidas de café regular, sendo estes teores 36% maiores nas bebidas de café torrado e moído e 170% maiores nas bebidas de café solúvel. As bebidas de café solúvel, tanto regular quanto descafeinado, apresentaram maiores teores de ácido cafeico e de 5-HMF e menores teores de lactonas de ácidos clorogênicos que as bebidas de café torrado e moído. Já as bebidas de café torrado e moído apresentaram teores superiores de trigonelina e de ácido nicotínico. Dentre o grupo das metilxantinas, foram encontradas a cafeína, teobromina e teofilina, destacando-se a cafeína como o principal alcaloide presente nas bebidas de café. O conteúdo de compostos bioativos das bebidas de café avaliadas variou grandemente devido provavelmente as diferentes variedades de café cru utilizadas nos *blends* bem como pelo processamento, principalmente o processo de descafeinização e de elaboração do café solúvel.

Agradecimentos: CAPES, CNPq e FAPESP