



**PERFIL DE MINERAIS E AVALIAÇÃO DA PERDA DESTES COMPOSTOS NO
PREPARO DA BEBIDA DE CAFÉ**

Ferreira, A.N.M¹, Camões, J.G.S.A.², Silva, N.O.C.², Oliveira, C.T.¹, Souza, S. V. C.¹,
Labanca, R.A.¹

¹Programa de Pós Graduação em Ciência de Alimentos (PPGCA) da Escola de Farmácia da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), Belo Horizonte, MG

²Fundação Ezequiel Dias (FUNED), Belo Horizonte, MG

O preparo da bebida de café por meio da infusão, utilizando-se filtro de papel, é a técnica doméstica tradicionalmente utilizada pelos consumidores. Considerando a retenção do pó pelo filtro de papel, objetivou-se quantificar a perda de minerais no preparo da bebida e, conseqüentemente, caracterizar o perfil de alguns minerais na bebida proveniente de café do tipo tradicional comercializado em Belo Horizonte, MG. O preparo da bebida foi feito com 2,5g de pó e 25mL de água a 90°C, utilizando-se filtro de papel comercial. As análises dos minerais no pó e na bebida de café foram realizadas em espectrômetro de emissão óptica por plasma de argônio indutivamente acoplado - ICP-OES. Os macrominerais quantificados foram cálcio, magnésio, potássio e fósforo e os microminerais foram o ferro, manganês, níquel, chumbo, cromo e cádmio. A perda média de minerais no preparo da bebida foi de 80,32 ± 11,26% (p<0,05), sendo a maior redução encontrada para o ferro (90,13%) e a menor para o potássio (60,1%). Os valores obtidos para os elementos níquel, chumbo, cromo e cádmio apresentaram-se abaixo do limite de quantificação do método, com teores inferiores a 0,34mg/Kg de café. O teor médio estimado (mg) para uma xícara de 130mL de café foi de 1,95 de cálcio, 5,22 de fósforo, 6,75 de magnésio, 78,71 de potássio, 0,07 de ferro e 0,04 de manganês, correspondentes a 0,18; 0,75; 2,11; 1,67; 0,87 e 1,88% da Ingestão Diária Recomendada (DRI), respectivamente. Um consumo de 3 xícaras diárias contribui, portanto, para a ingestão de minerais, destacando-se o magnésio, potássio e manganês. É importante considerar a elevada perda de minerais no preparo do café por infusão com filtro de papel e destacar a presença de teores consideráveis de minerais na borra do café, o que estimula investigações futuras sobre o aproveitamento desta.

Agradecimentos: FUNED e CNPq