



CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DO ÓLEO DE CAFÉ VERDE (*COFFEA ARABICA* L.) OBTIDO NA CIDADE DE GUAXUPE - MG

JOÃO VITOR CARVALHO CONSTANTINI; RODRIGO SORRECHIA; ELOAH DRUDI
LEPORE; ROSEMEIRE CRISTINA LINHARI RODRIGUES PIETRO

INTRODUÇÃO: O óleo de café verde é um produto de custo expressivo obtido através dos grãos de café arábica (*Coffea arabica* L.), sendo utilizado para a sua obtenção o processo de prensagem mecânica, devido a facilidade da técnica, baixo custo e maior rentabilidade. O alto consumo, comercialização e exportação de café pelo Brasil segmentou a indústria a realizar seleções de grãos, classificando-os por tipos de bebida e tipos de defeitos, onde os grãos destinados à exportação necessitam apresentar baixa quantidade de defeitos para alcançarem os padrões de qualidade dos países importadores. Com isto, no mercado interno nacional, é mantido à disposição um grande volume de cafés defeituosos comercializáveis. No entanto, os grãos defeituosos, como grão não maduros, quebrados ou com alterações de cores, podem apresentar interferência no sabor final do café, sendo estes, então, eleitos para a obtenção de produtos secundários, como o óleo de café. Esta elevada geração de resíduos na indústria cafeeira, faz com que novas aplicações a estes subprodutos ganhem notoriedade, tais como as utilizações atuais do óleo de café na indústria alimentícia e na cosmetologia.

OBJETIVOS: Caracterizar o óleo do café verde (*C. arabica*) obtido na cidade de Guaxupé-MG em relação a sua qualidade físico-química. **METODOLOGIA:** O óleo de café foi caracterizado quanto à composição de ácidos graxos livres, índice de acidez, índice de peróxido e índice de iodo seguindo os normas e protocolos AOCS. **RESULTADOS:** A amostra apresentou 2,244 de índice de acidez, 163,428 de saponificação, 62,941 de peróxido e 1,644% de ácidos graxos livres (Ácido oleico). **CONCLUSÃO:** O óleo analisado demonstrou estar dentro da legislação vigente de qualidade de óleos e gorduras vegetais da ANVISA nos índices de acidez e saponificação. Entretanto, demonstrou altos índices de peróxido, derivados da oxidação lipídica da amostra, se mostrando insatisfatório para o consumo humano. O alto índice de saponificação pode estar envolvido com a baixa qualidade da matéria prima e seu armazenamento, ou pela ausência de refinamento da amostra testada. Portanto, a amostra apenas pode ser usada para aplicações não alimentícias.

Palavras-chave: *Coffea arabica* L., ácidos graxos, Caracterização físico-química, Saponificação, Peróxido.