



Desenvolvimento e avaliação do cáscara do café para a elaboração de chás de qualidade na região noroeste fluminense

Thatiana Aparecida Xavier Borges, Maiara Monteiro de Azevedo, Maria Geovana de Jesus Lopes, Daniel Coelho Ferreira, Hilton Lopes Galvão

O cáscara do café, que é a casca do café ou epicarpo, é tratada como resíduo e em geral é utilizada como fonte de adubação para as lavouras, entretanto, possui um potencial como co-produto para a indústria alimentícia. Com quantidades significativas de cafeína, ácidos clorogênicos, carboidratos, proteínas, pectina e compostos bioativos, o cáscara do café tem um enorme potencial como recurso econômico renovável e ótima fonte de inovação para a agroindústria, agregando assim, valor ao produto e renda ao produtor rural. Além da questão econômica e sustentável, o interesse por este produto também aumenta devido aos seus componentes químicos que tem efeito antioxidante, o qual, traz diversos benefícios para a saúde, melhorando a qualidade de vida daqueles que o consomem. Para entender melhor como aprimorar o conhecimento e utilização deste produto, o projeto do cáscara do café iniciou alguns experimentos a fim de avaliar como o processamento, forma de secagem, umidade, tempo de prateleira, embalagens e outros fatores podem influenciar no desenvolvimento de perfis sensoriais para a produção de bebidas, como por exemplo, infusões. Um desses experimentos avaliou o perfil sensorial de cáscaras de diferentes origens, utilizando a metodologia da Brazilian Specialty Coffee Association - BSCA para avaliação de cafés especiais. Os resultados demonstraram que as cáscaras obtidas de frutos maduros, colhidos seletivamente e secos em terreiros suspensos, obtiveram sabores mais agradáveis do que as cáscaras que não passaram por tantos cuidados e foram secas em terreiro de chão, por exemplo, ou contendo frutos verdes. Conclui-se que, apesar de dados parciais, é possível trazer novas opções de bebidas saudáveis para o mercado e aumentar benefícios econômicos do produtor, de forma sustentável.

*Instituição do Programa de IC, IT ou PG: Instituto Federal Fluminense
Fomento da bolsa: Instituto Federal Fluminense*