



## Ciências Agrárias

### CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E PESQUISA DE FUNGOS MICOTOXIGÊNICOS EM CAFÉS DO NORTE FLUMINENSE

Karina Sayuri Toyoda, Sheila Andrade Abrahao Loures, Mariana Kikuchi, Carolina Relvas Chaves

“O Brasil é o maior produtor mundial de café e encontra-se entre os maiores consumidores dessa bebida, destacando-se por ser o único país produtor que consome parcela significativa da sua produção. Entretanto, pouco se sabe sobre a composição e a qualidade desse produto, 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 torrefação. O aumento do comércio paralelo, assim como o grande número de micro e pequenas empresas têm demonstrado a agilidade no aproveitamento de oportunidades de comércio. Contudo, esse desenvolvimento comercial, principalmente no ramo da alimentação, deve ter sua qualidade monitorada a fim de assegurar que o produto atenderá aos padrões legais vigentes. Com base neste fato, o objetivo deste trabalho será analisar a qualidade físico-química de cafés produzidos na região Noroeste Fluminense e pesquisar a presença de fungos micotoxigênicos. Serão avaliadas amostras de cafés (*Coffea arabica* L.) provenientes da safra 2012/2013, produzidos na região Noroeste Fluminense. Estas serão adquiridas na cidade de Bom Jesus do Itabapoana-RJ. Serão coletadas três amostras representativas da cultura de cada propriedade, as quais serão analisadas cruas e torradas. A torração utilizada será em grau médio e a granulometria fina. As análises físico-químicas e microbiológicas serão realizadas nos laboratórios de Físico-Química e Microbiologia de Alimentos do Instituto Federal Fluminense. Espera-se avaliar a qualidade, tanto físico-química quanto toxicológica, dos cafés produzidos na Região do Noroeste Fluminense com resultados obtidos neste projeto. Auxiliando assim, tanto o produtor que poderá conhecer melhor o seu produto, quanto o consumidor, que poderá ter mais segurança no momento do consumo. Além disto, a avaliação da composição físico-química pode auxiliar na detecção de possíveis fraudes. Destaca-se, então, como principal resultado esperado, auxiliar a região a melhorar a qualidade do café produzido e informar o consumidor sobre a segurança deste.

*Palavras-chave: Coffea arábica L., Micotoxina, Qualidade do café*

Instituição de fomento: IFF