

## RESUMO SIMPLES - PESQUISA EM CAFÉ

### **DETERMINAÇÃO DO TEOR DE EXTRATO AQUOSO EM CAFÉS CHAPADA DE MINAS**

*Héllen Christiane Dias Mendes (hellen.christiane@ufvjm.edu.br)*

*Manuela Luiza De Souza (manuela.souza@ufvjm.edu.br)*

*Iasmin Pereira Dos Santos (iasmin.santos@ufvjm.edu.br)*

*Laysa Cristine Reis (laysa.reis@ufvjm.edu.br)*

*Kaliston Aurelio Lomba (kaliston.lomba@ict.ufvjm.edu.br)*

*Tatiana Nunes Amaral (tatiana.amaral@ufvjm.edu.br)*

*Nisia A Villela Dessimoni Pinto (nisia.villela@ufvjm.edu.br)*

O extrato aquoso do café corresponde à fração solúvel em água da bebida, formada por açúcares, ácidos orgânicos, compostos nitrogenados e sais minerais. Esses constituintes são fundamentais para a definição do aroma, sabor e corpo característicos, elementos que determinam grande parte da qualidade sensorial da bebida. Além de seu papel sensorial, esse parâmetro é amplamente reconhecido como indicador de pureza, rendimento e autenticidade do produto, sendo utilizado em análises físico-químicas de controle de qualidade. Conhecer e monitorar o teor de extrato aquoso é, portanto, essencial para assegurar a excelência do café comercializado e consumido. Do ponto de vista industrial, o extrato aquoso assume relevância adicional, pois grãos com maior teor de compostos solúveis apresentam melhor aproveitamento durante o preparo da bebida, resultando em rendimento

superior. Essa característica torna a análise indispensável em processos de fiscalização, padronização e valorização do café no mercado. Na cafeicultura mineira, destaca-se a região da Chapada de Minas, localizada no trecho central da Serra do Espinhaço, em Minas Gerais. Essa área tem apresentado expressivo crescimento na produção de cafés especiais, favorecida por condições edafoclimáticas singulares, como clima ameno, altitudes elevadas e solos ricos em minerais. Esses fatores contribuem diretamente para a formação química dos grãos, influenciando a solubilidade dos compostos e, conseqüentemente, a qualidade sensorial da bebida. Assim, a Chapada de Minas consolida-se como território de grande potencial para a produção de cafés de excelência, com competitividade tanto no cenário nacional quanto internacional. O presente estudo teve como objetivo determinar o teor de extrato aquoso em amostras de *Coffea arabica* torrado e moído provenientes dessa região, empregando o método gravimétrico descrito pelo Instituto Adolfo Lutz (2008). Inicialmente, as amostras foram preparadas e submetidas a um processo de filtração para a obtenção da fração líquida. Em seguida, o extrato aquoso foi quantificado por meio da evaporação do solvente e da pesagem do resíduo seco. Todas as análises foram conduzidas em triplicata, assegurando maior precisão e confiabilidade nos resultados obtidos. Os valores médios encontrados situaram-se em torno de 27,5%, compatíveis com a faixa estabelecida pelo Instituto Adolfo Lutz (20,72% a 35,88%). Essa proporção indica boa solubilidade dos compostos presentes, sugerindo elevado potencial sensorial da bebida. A baixa variação entre as repetições reforça a confiabilidade do método e confirma a consistência das amostras avaliadas. Segundo Santos et al. (2022), altos teores de extrato aquoso relacionam-se a cafés com rendimento satisfatório e qualidade sensorial superior, o que corrobora os achados do presente trabalho. Dessa forma, a caracterização do extrato aquoso em cafés da Chapada de Minas demonstrou teores compatíveis com padrões reconhecidos de qualidade, ressaltando a importância desse parâmetro para a valorização da produção local. Além disso, reforça-se a necessidade de análises contínuas como estratégia fundamental para a manutenção da competitividade e do prestígio do café da região.

Palavras-chave: extrato aquoso; café; qualidade sensorial; análise físico-química; chapada de minas.