

34º Congresso Brasileiro de Pesquisas Cafeeiras

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL E VALOR CALÓRICO DA MUCILAGEM DO CAFÉ BOURBON

GF Soares; VF Soares; SML Donzeles; CLO Pinto; SF Soares; AP Moreli Nutricionista, Bolsista CBP&D-Café/EPAMIG-CTZM/Viçosa. E-mail: guilhermenutri@hotmail.com; Educador Físico, Especialista Nutrição Desportiva; Pesquisador EPAMIG-CTZM/Viçosa – Brasil; Pesquisador Embrapa Café/EPAMIG-CTZM/Viçosa-Brasil; Adm. Rural, Técn. Agropecuária INCAPER/Venda Nova do Imigrante-ES.

No processamento do café por via úmida, os frutos passam pelo lavador, e são separados os bóias dos frutos verdes e cerejas; no descascador, os frutos cereja são descascados e separados dos frutos verdes, obtendo-se assim o cereja descascado e a casca. O café cereja descascado pode passar pelo desmucilador ou pelo tanque de degomagem, e assim é retida a mucilagem dos grãos. O presente trabalho teve como objetivos avaliar a composição físico-química da mucilagem dos frutos do cafeeiro e subsidiar estudos do seu aproveitamento para fins nutricionais. Frutos cereja, das variedades Bourbon Vermelho e Bourbon Amarelo, foram colhidos seletivamente, na uma propriedade localizada no município de Araponga – MG. Os frutos foram descascados, em descascador motorizado, no laboratório de processamento da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG), Centro Tecnológico da Zona da Mata (CTZM), Viçosa – MG. Amostras de 1L de café cereja descascado, juntamente com 300 mL de água deionizada, foram colocadas em uma pipoqueira de alumínio, na qual foi feito o desmucilamento, girando-se 300 vezes sua manivela, extraindo-se, posteriormente, a mistura por meio de coador. Foram processadas 5 amostras de cada uma das variedades, as quais foram engarrafadas, acondicionadas em caixa de isopor, contendo gelo, e transportadas até o Centro de Química de Alimentos e Nutrição Aplicada, do Instituto de Tecnologia de Alimentos, em Campinas – SP, no dia seguinte ao processamento. Verificou-se que a mucilagem dos frutos do cafeeiro contém proteínas, carboidratos, açúcares, vitamina E, fibras e minerais, passíveis de aproveitamento para fins nutricionais (Tabela 1).

Tabela 1 – Resultados das análises de composição nutricional da mucilagem dos frutos de café Bourbon Amarelo (A) e Bourbon Vermelho (V).

Variável	Unidade	Quantidade (A)	Quantidade (B)
Umidade	g/100mL	94,2 (0,0)	94,2 (0,0)*
Cinzas	g/100mL	0,2 (0,0)*	0,2 (0,0)*
Lipídios totais	g/100mL	0,1 (0,0)*	0,1 (0,0)*
Proteína (N x 5,75)	g/100mL	0,6 (0,0)*	0,5 (0,0)*
Carboidratos	g/100mL	7,3 **	6,0 **
Açúcares redutores	g/100mL	5,7 (0,1)*	5,0 (0,1)*
Açúcares totais	g/100mL	7,2(0,2)*	6,9(0,2)*
Cafeína	mg/100mL	16,7(0,0)*	13,6(0,0)*
Ácido clorogênico	mg/100mL	ND<0,1****	ND<0,1****
Ácido ascórbico	mg/100mL	ND<0,50****	ND<0,50****
Vitamina B1 – Tiamina	mg/100mL	ND<0,02****	ND<0,02****
Vitamina B2 – riboflavina	mg/100mL	ND<0,02****	ND<0,02****
Vitamina B6 – Piridoxina	mg/100mL	ND<0,02****	ND<0,02****
Alfa-Tocoferol	mg/100mL	0,18 (0,01)	0,18 (0,01)*
Beta-Tocoferol	mg/100mL	ND<0,02****	ND<0,02****
Gama-Tocoferol	mg/100mL	0,02 (0,00)*	0,02 (0,00)*
Delta-Tocoferol	mg/100mL	ND<0,02****	ND<0,02****
Tocoferol Total	mg/100mL	0,20	0,20
Vitamina E	UI/100mL	< 1	< 1
Vitamina E expressa como alfa-tocoferol			
Fibra alimentar total	mg/100mL	0,18	0,18
Cálcio	g/100mL	0,63	0,99
Ferro	mg/100mL	15,7 (0,2)*	12,94 (0,16)*
Fósforo	mg/100mL	0,425 (0,032)*	0,308 (0,008)*
Magnésio	mg/100mL	5,909 (0,110)*	4,696 (0,078)*
Potássio	mg/100mL	3,741 (0,066)*	3,144 (0,052)*
Sódio	mg/100mL	82,8 (1,5)*	69,0 (0,8)*
Zinco	mg/100mL	0,121 (0,009)*	0,141 (0,015)*
Calorias	mg/100MI	0,055 (0,002)*	0,100 (0,002)*
	kcal/100mL	33****	27 ***