

## AVALIAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E FITOQUÍMICAS DE EXTRATOS DE CAFÉ (*Coffea arabica* L.)

MELO, GUILHERME BERNARDES<sup>1</sup>; SOARES, SANDRA<sup>2</sup>.

<sup>1</sup>Discente do curso de farmácia do Centro Universitário de Patos de Minas – UNIPAM.

<sup>2</sup>Doutora, Docente do curso de farmácia do Centro Universitário de Patos de Minas – UNIPAM.

**Introdução:** *Coffea arabica* L., conhecido popularmente por café de garrafa, é principalmente utilizado como energético e sensação de fadiga causada pelo esforço intelectual e físico. Devido ao seu elevado e distribuído consumo mundial, este vem sendo interesse de muitos estudos a respeito de suas características, sendo o processo de torra algo bastante discutido pois causa alterações na composição do café. **Objetivo:** Avaliar as características físico-químicas e quantificar o teor de metilxantinas e carotenoides presentes no café verde (CV) e torrado (CT) da espécie *Coffea arabica* L. colhido na região de Patos de Minas, MG. **Métodos:** Os experimentos foram conduzidos no Laboratório de Controle de Qualidade de Medicamentos do UNIPAM. As amostras foram avaliadas segundo métodos previamente descritos pela Farmacopeia Brasileira 5<sup>o</sup> edição. A avaliação físico-química consistiu em determinar a umidade, cinzas totais e pH. Já os testes fitoquímicos consistiram na dosagem de metilxantina e determinação dos carotenoides. **Resultados:** A umidade encontrada no extrato de CV foi de 6,7% e no CT de 2,32% encontrando-se dentro dos valores preconizados. Já o teste de pH demonstrou que a torrefação não altera em praticamente nada o pH (pH CV: 6,35; pH CT: 5,8). Em relação a cinzas totais foram encontrados valores já esperados sendo para o CV 16,72% e para o CT 6,13% de materiais inorgânicos. Ao quantificar as metilxantinas percebeu-se que o processo de torrefação diminui sua concentração em 1/3 (0,015mg/mL para CV e 0,011mg/mL para CT). Identificou-se ainda nos extratos 4 tipos de carotenoides: Clorofila a, Clorofila b,  $\beta$ -Caroteno e Licopeno obtendo valores respectivos 0,015, 0,035, 0,007 e 0,027 para o CT e 0,035, 0,058, 0,021 e 0,029 para o CV, dados expressos em mg/100mL. **Conclusões:** As análises dos resultados indicam que o processo de torrefação promove principalmente mudanças fitoquímicas no café promovendo perdas de seus componentes bioativos.

Categoria: Farmácia – graduação