

## **Determinação de cafeína em diferentes tipos de cafés**

Claudia Regina Gris, Carina Faccio, Tatiane Raquel Barp

**Área:** Ciências Agrárias

Instituto Federal Catarinense - Câmpus Concórdia

**E-mail para contato:** carina.faccio@ifc-concordia.edu.br

Alguns compostos químicos, sejam eles para defesa ou desenvolvimento das plantas, ocorrem naturalmente, a cafeína é um destes compostos. Os quais podem causar reações desagradáveis em consumidores habituais desses produtos e o consumo excessivo pode gerar danos ainda maiores a curto e longo prazo. A cafeína é um derivado da xantina que está naturalmente presente em níveis mais elevados no café, no chá e nos produtos à base de chocolate. A quantidade de cafeína em cafés depende de uma série de fatores como a variedade da planta, método de cultivo, condições de crescimento, aspectos genéticos e sazonais, além da quantidade de pó utilizado, o tipo do produto (torrado moído, solúvel ou descafeinado), entre outros. O teor de cafeína das doses grandes de café vendidas em lojas especializadas é quase igual ao teor de cafeína de três comprimidos de cafeína vendidos sem prescrição médica. Por causa da grande disponibilidade e do amplo uso da cafeína e dos produtos que contém cafeína, esse produto é considerado a droga mais amplamente autoprescrita da sociedade moderna. Entre os principais efeitos adversos da cafeína, o principal é a ação como estimulante neurológico, produzindo efeitos biológicos em quase todos os órgãos do corpo, inclusive no sistema nervoso central. De acordo com a legislação vigente em nosso país, os limites estabelecidos para os diferentes tipos de café são: mínimo 0,7 % m/m para o café torrado moído, máximo 0,1 % m/m para o café torrado moído descafeinado e mínimo 2,0 % m/m para o café solúvel. O objetivo desse trabalho foi quantificar a cafeína presente em cafés de diferentes marcas comercializadas na cidade de Concórdia/SC, através de espectrofotometria UV com medidas de absorbância no comprimento de onda 274 nm. A concentração de cafeína correspondente foi obtida a partir de uma curva-padrão previamente estabelecida. Os resultados obtidos para as amostras A, B, C, D, E e F estão entre 0,1 e 0,2 % para o café torrado e moído, 0,2 e 0,3 % para o café solúvel e 0,03 e 0,1 % para o café torrado e moído descafeinado. Os valores obtidos estão dentro dos resultados preconizados pela legislação, mas cabe salientar que para os cafés mais consumidos, o solúvel e o torrado e moído, a legislação prevê apenas o limite mínimo.

**Palavras-chave:** Cafeína.Café