

DETERMINAÇÃO DE CAFEÍNA EM DIFERENTES TIPOS DE CAFÉ

Autores: Andressa Gilioli, Carina Faccio, Claudia Regina Gris, Tatiane Raquel Barp,

Área: Ciências Agrárias

Instituto Federal Catarinense Campus Concórdia

E-mail para contato: tatiane_barp@hotmail.com

Resumo:

A cafeína é um alcaloide ou melhor, uma substância orgânica nitrogenada, que age como estimulante do sistema nervoso central. Ela se apresenta como um pó branco, com sabor bastante amargo, sem cheiro e com aparência brilhante. Está presente em uma vasta quantidade de alimentos e bebidas, como, grãos de café, nas folhas de chá e mate, nas sementes do cacau e no guaraná. Atualmente a cafeína é o estimulante mais comum, barato e de fácil acessibilidade, o qual contribui para o seu alto consumo. E justamente por causa da grande disponibilidade e do amplo uso da cafeína e dos produtos que contêm cafeína, que está é considerada a droga mais amplamente autoprescrita da sociedade moderna. Seus efeitos pelo autoconsumo podem ser sensação de redução de fadiga e estado de alerta, podendo também aumentar a capacidade de realizar diversas tarefas, mas além de afetar o sistema nervoso central, a cafeína apresenta propriedades genotóxicas e mutagênicas, podendo ser um dos fatores de risco do aparecimento de câncer. Tendo conhecimento dos malefícios e benefícios da cafeína, recomenda-se que o uso seja moderado, pois o uso excessivo e contínuo pode causar dependência. Não temos um limite de uso considerado seguro, sendo um dado importante utilizado a DL50, que é de 200 mg/Kg p.c. Tendo em vista o relatado acima, o objetivo deste trabalho foi quantificar a cafeína presente em amostras de três marcas diferentes de cafés, sendo que cada marca analisada continha os três tipos de cafés: café solúvel (A), café descafeinado (B) e café torrado e moído (C). A metodologia utilizada foi por espectrofotometria UV com medidas de absorvância em comprimento de onda 274nm e a quantificação foi obtida através de uma curva-padrão previamente estabelecida. 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 descafeinado e mínimo 2,0 % m/m para o café solúvel. Os resultados obtidos para as amostras A estão entre 0,1-0,3 % para as amostras B de 0,02-0,1 % e para as amostras C de 0,1-0,2% de cafeína. Os valores obtidos atenderam a legislação vigente, mas cabe ressaltar que para os cafés solúvel e o torrado e moído, que são os mais consumidos, a legislação prevê somente um valor mínimo, favorecendo assim a ingestão de cafeína pela população.

Palavras-chave:

Cafeína. Café. Toxicologia