



CONTAGEM DE BOLORES E LEVEDURAS EM CÁSCARA DE CAFÉ ARÁBICA DE CULTIVO ORGÂNICO

8º Simpósio de Segurança Alimentar - Sistemas Alimentares e Alimentos Seguros, 8ª edição, de 03/10/2023 a 05/10/2023
ISBN dos Anais: 978-65-5465-068-7

DELORME; Mariana Moysés¹, FERREIRA; Daniel Coelho², UEKANE; Thais Matsue³, LIMA; Adriene Ribeiro⁴

RESUMO

Resumo: Os subprodutos do café são gerados em grandes volumes durante o processamento dos frutos para obtenção dos grãos, sendo que cerca de 50% do fruto não é aproveitado para elaboração da bebida que é amplamente comercializada. A cáscara de café consiste em um subproduto rico em nutrientes e compostos bioativos com grande potencial de utilização pela indústria alimentícia. Ela tem sido utilizada no preparo de bebidas, especialmente em infusões, além disso já foi descrita a utilização na produção de pão, iogurte e kombucha. Existe uma preocupação em relação ao processamento do café e risco de desenvolvimento de alguns fungos, que são indesejáveis nos alimentos não somente pela capacidade de deterioração, mas também com relação a inocuidade dos alimentos devido ao risco de produção de micotoxinas nocivas à saúde dos consumidores. Objetivou-se com o presente trabalho verificar a qualidade de cáscaras de café obtidas pelo processamento via seca, por meio da contagem de bolores e leveduras. Amostras de cáscara de café *Coffea arabica*, provenientes de cultivo orgânico foram adquiridas do município de Espera Feliz, Minas Gerais, Brasil. Foi feita a contagem de bolores e leveduras pela técnica de semeadura em superfície no meio de cultura Ágar Sabouraud acidificado. A incubação foi feita por 7 dias em temperatura ambiente ($25 \pm 2^\circ\text{C}$). As análises foram realizadas em duplicatas, em dois momentos: logo após a obtenção das cáscaras (safra de setembro de 2022) e um ano após armazenamento das amostras congeladas (-20°C). As cáscaras apresentaram resultados de bolores e leveduras inferiores a 100 Unidades Formadoras de Colônia por grama (UFC/g) após um ano de armazenamento. A legislação brasileira não estabelece padrões microbiológicos específicos para estes subprodutos agrícolas. No entanto, a *European Food Safety Authority* (EFSA), autoridade sanitária europeia, emitiu um documento de aprovação para a inclusão das cáscaras de café arábica como um novo ingrediente alimentar. De acordo com o estipulado neste documento, as cáscaras avaliadas neste estudo estão dentro dos limites aceitáveis em relação à contagem de bolores e leveduras. Apesar de não ter sido realizada análise direta de micotoxinas, sugere-se que, nas condições observadas, não haveria risco significativo de produção dessas substâncias nas cáscaras avaliadas. Concluiu-se que o armazenamento da cáscara sob

¹ Universidade Federal Fluminense, marianadelorme@id.uff.br

² Instituto Federal Fluminense - Campus Bom Jesus do Itabapoana, dcoelho@iff.edu.br

³ Universidade Federal Fluminense, thaisuekane@id.uff.br

⁴ Universidade Federal Fluminense, adrianelima@id.uff.br

congelamento foi eficaz na manutenção das contagens de bolores e leveduras dentro dos limites estabelecidos por autoridades sanitárias internacionais. **Órgãos Financiadores:** CNPq; FAPERJ; CAPES.

PALAVRAS-CHAVE: Coffea arabica, segurança, subprodutos