OBTENÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE MATERIAL DE REFERÊNCIA EM BLENDS DE *COFFEA. ARABICA* E *C. CANEPHORA*

Cinthia de Carvalho Couto¹; Alexandra Mara Goulart Nunes Mamede²; Melicia Cintia Galdeano³; Edna Maria Morais Oliveira³; Otniel Freitas-Silva³

1 Departamento de Tecnologia dos Alimentos - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro – CEP: 22290-180 – Rio de Janeiro – RJ – Brasil, Telefone: +55 (21) 2542-7276 - e-mail: (cinthiaccouto@gmail.com)

2 Bolsista Consórcio Pesquisa Café, DSc – CEP: 23020-470 – Rio de Janeiro – RJ – Brasil.

3 Embrapa Agroindústria de Alimentos – CEP: 23020-470 – Rio de Janeiro – RJ – Brasil.

Não há no Brasil uma legislação para características mínimas de qualidade e autenticidade para *blends* de *Coffea arabica* e *C. canephora* robusta torrados e moídos. A fim de obter padrão de identidade para rotulagem, faz-se necessária a elaboração de material de referência (MR) que permita a identificação e ratificação da composição percentual dos *blends* de café, para dar suporte a uma possível legislação. Atualmente os MR disponíveis para comercialização que utilizam o café como matriz, foram desenvolvidos para identificação de alguns analitos, tais como, ocratoxina A, cafeína, acrilamida, entre outros. No entanto, ainda não existe nenhum MR de *C. arabica* e *C. canephora* para verificação dos teores dessas espécies nos *blends*. O objetivo do trabalho foi elaborar e caracterizar um candidato a MR de *C. arabica*, *C. canephora* e mesclas das duas espécies. O café verde foi torrado a 240 °C por 14 minutos, moído e peneirado na granulometria < 600 µm. O MR consistiu dos percentuais: 100:0; 95:5; 75:25; 50:50, 25:75, 5:95 e 0:100 de *C. arabica* e *C. canephora*, respectivamente. Foram avaliados a perda de massa durante a torra, a cor instrumental, o tamanho e a distribuição de partículas por difratometria laser. Os resultados indicaram que o MR apresentou homogeneidade quanto ao tamanho e a distribuição de partícula e perda de massa. A análise de cor instrumental mostrou maior luminosidade para espécie *C. canephora* comparado ao *C. arabica*, segundo o parâmetro CIEL*. O MR apresentou tendência ao amarelo conforme aumentava a proporção de *C. canephora* no *blend*, de acordo com o parâmetro CIEb* e o ângulo Hue, e uma tendência a tonalidade vermelha, segundo os valores de CIEa*. Concluiu-se que as condições estabelecidas para a produção do MR de *blend* de café apresentou uniformidade e homogeneidade adequadas e podem ser utilizadas como parâmetro para novos MR que utilizam café torrado e moído, bem como contribuir para avaliação da garantia de qualidade e identidade do produto e para fins de rotulagem onde constem os percentuais de *C. arabica* e *C. canephora* no *blend*.

Palavras-chave: Café comercial; material de referência; rotulagem.