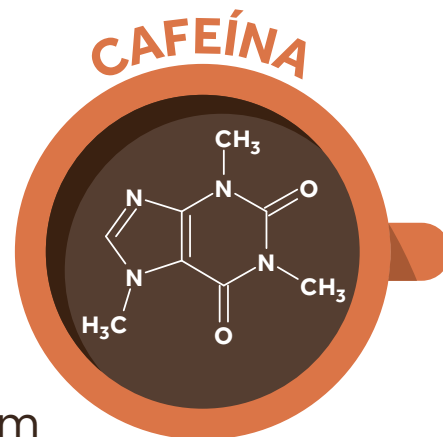


Química do Cafezinho

O que tem na sua xícara?

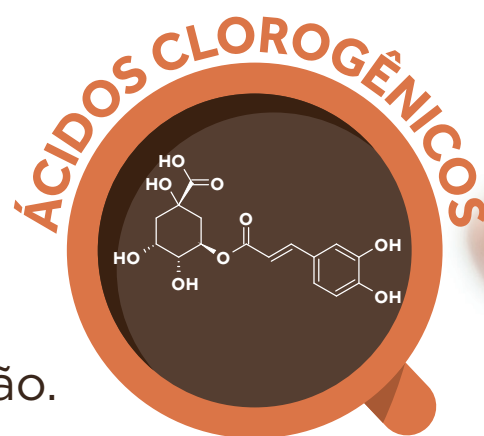
Cafeína

A cafeína é um estimulante e para muitas pessoas, absolutamente necessária para que elas se mantenham funcionando durante o dia. Ela é a substância psicoativa (que atua no sistema nervoso central) mais consumida no mundo. O consumo diário pode levar a uma dependência não muito acentuada. As principais fontes de cafeína são o café, o chá e refrigerantes.



Ácidos clorogênicos

O gosto amargo do café vem da presença de diversos compostos, em especial dos ácidos clorogênicos e dos produtos da sua decomposição durante a torrefação.



De onde vem os sabores do café?



Quando torramos o café, ele vai do grão verde, cru, para vários tons de marrom. Veja as etapas mais importantes na torrefação e as reações químicas que ocorrem:



DE 150 A 200°C - REAÇÃO DE MAILLARD

Açúcares e aminoácidos reagem e formam compostos com aroma e sabor pronunciados.



DE 170 A 200°C - CARMELIZAÇÃO

Os açúcares caramelizam, formando compostos marrons, ácidos e aromáticos.



CERCA DE 205°C - PRIMEIRA QUEBRA

O vapor de água que sai do grão faz com que ele estale, aumentando de volume.



A PARTIR DE 220°C - PIRÓLISE

Durante a pirólise o grão libera gás carbônico, perde massa e fica cada vez mais escuro.



225 A 230°C - SEGUNDA QUEBRA

Nessa temperatura a celulose nas paredes das células começa a se quebrar. O grão fica mais escuro e com aparência brilhante. Muitos compostos aromáticos se formam, dando ao café o seu gosto característico.

Açúcar ou Adoçante?

