



Café Brasileiro Processado e Flocado – CBPF

Jornada de Iniciação Científica 2019

Aluno: Matheus Martins de Oliveira
Orientador: Marcos de Castro Carvalho
(MacGyver)

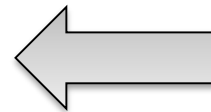
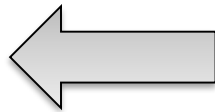
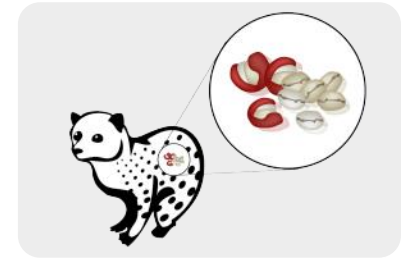
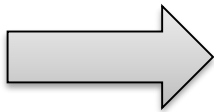
Kopi Luwak



O que o Coffe Luwak tem de especial?

- Do ponto de vista morfológico: mais frágil, por possuir menor densidade.
- Baixa acidez.
- Aroma único.
- Sabor marcante.
- Menor índice de proteínas.

Viagem do café...

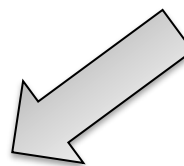


Café escolhido neste trabalho

- Fornecido pela Fazenda Forquilha do Rio – Espírito Santo
- O Melhor Café do Brasil!

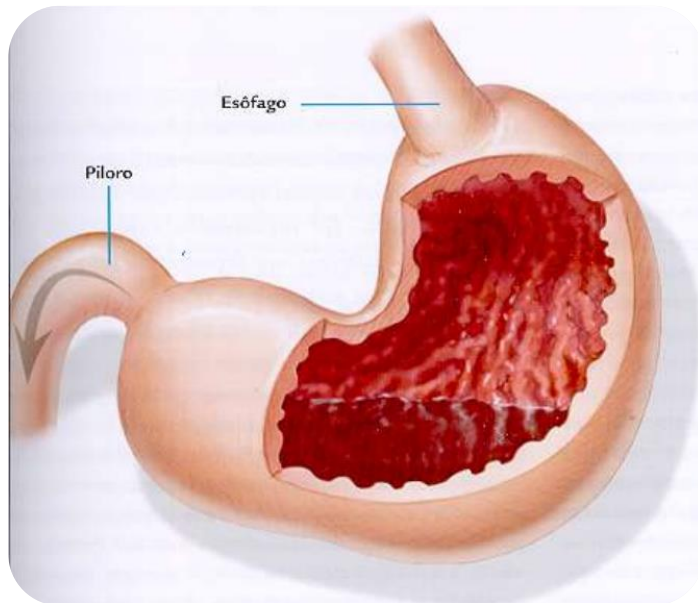


Viagem do café neste trabalho...



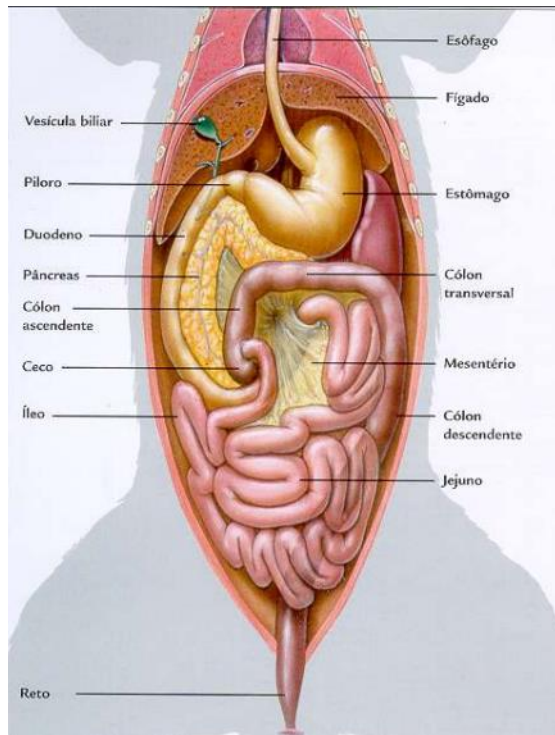
Estômago (gato)

- pH \approx 2,5
- Suco gástrico feito em laboratório através de uma solução XXX
- $\Delta t = 7,5h$



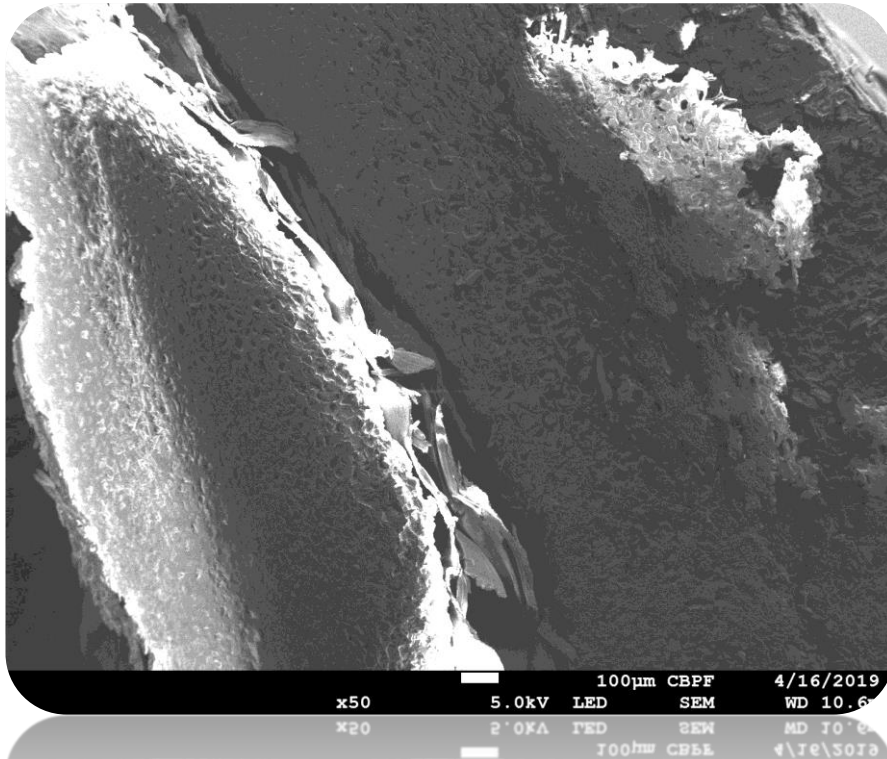
Intestino delgado (gato)

- $\text{pH} \approx 5,7$
- Feito em laboratório, por meio de bactérias, que produziram enzimas.
- $\Delta t = 3\text{h}$

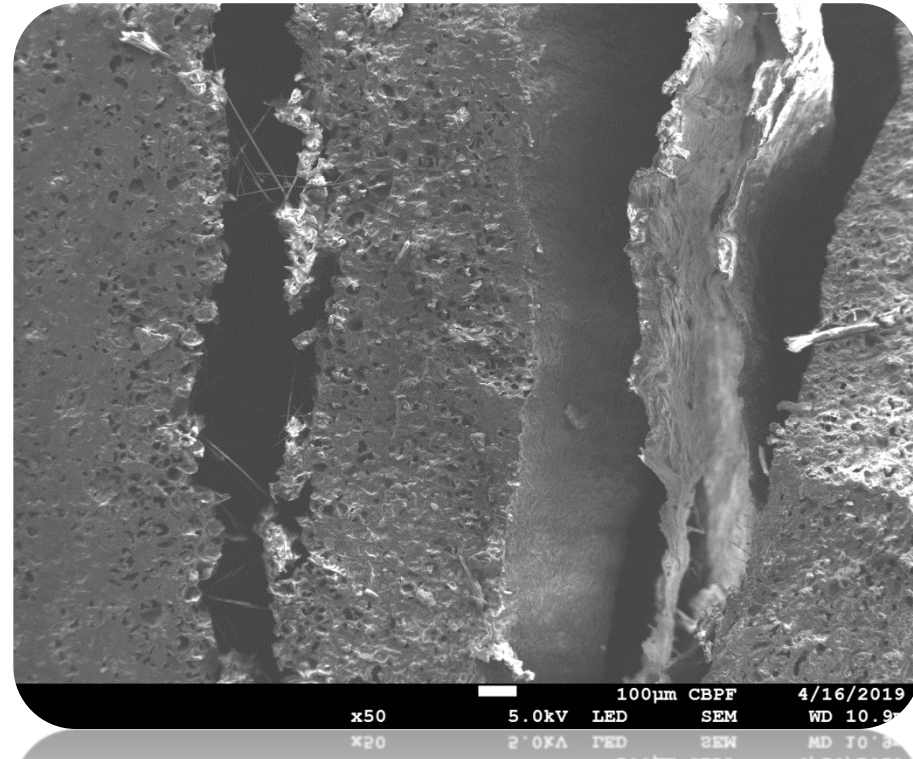


Análises do café

- Grãos não torrados



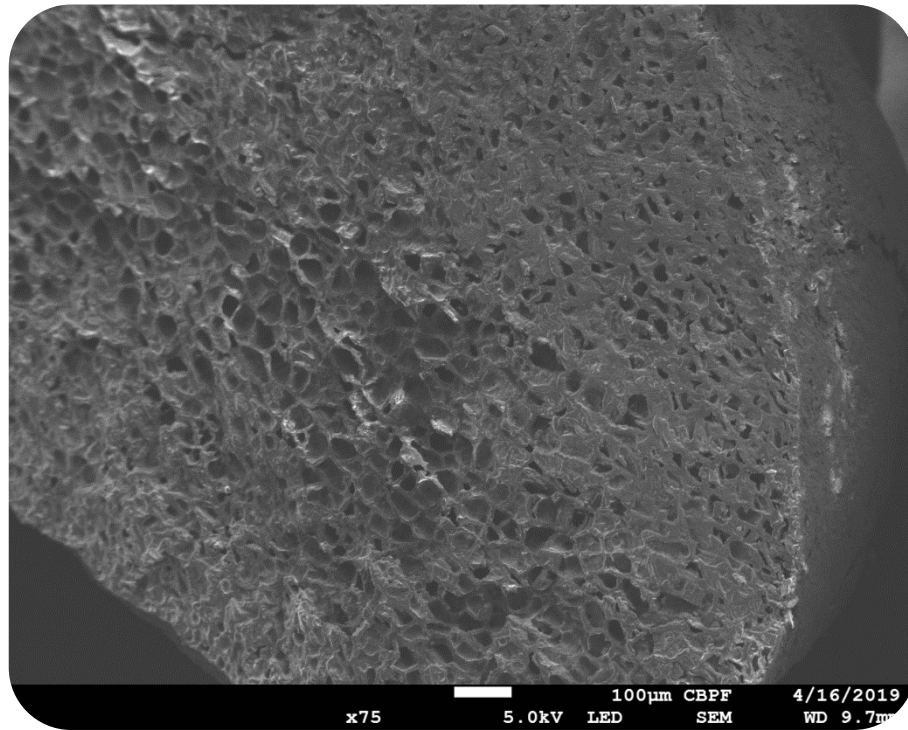
Grão Natural



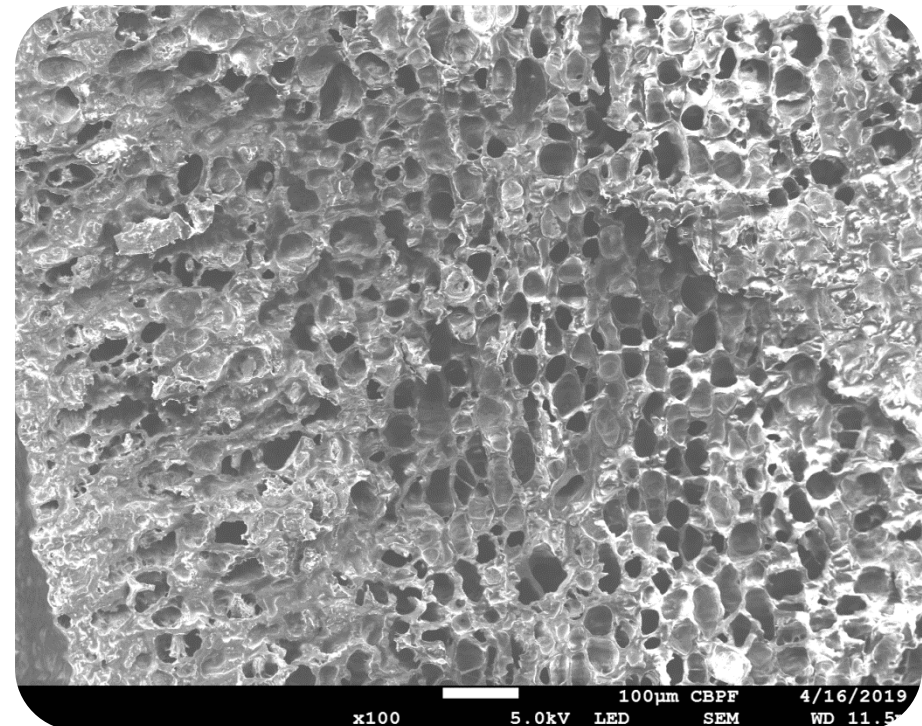
Grão trabalho

Análises do café

- Grãos torrados



Grão natural

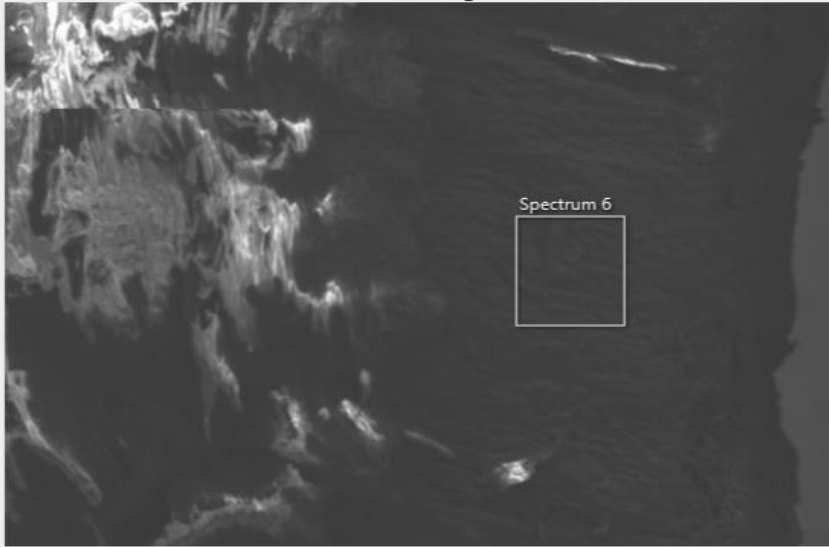


Grão processado

Análises do café

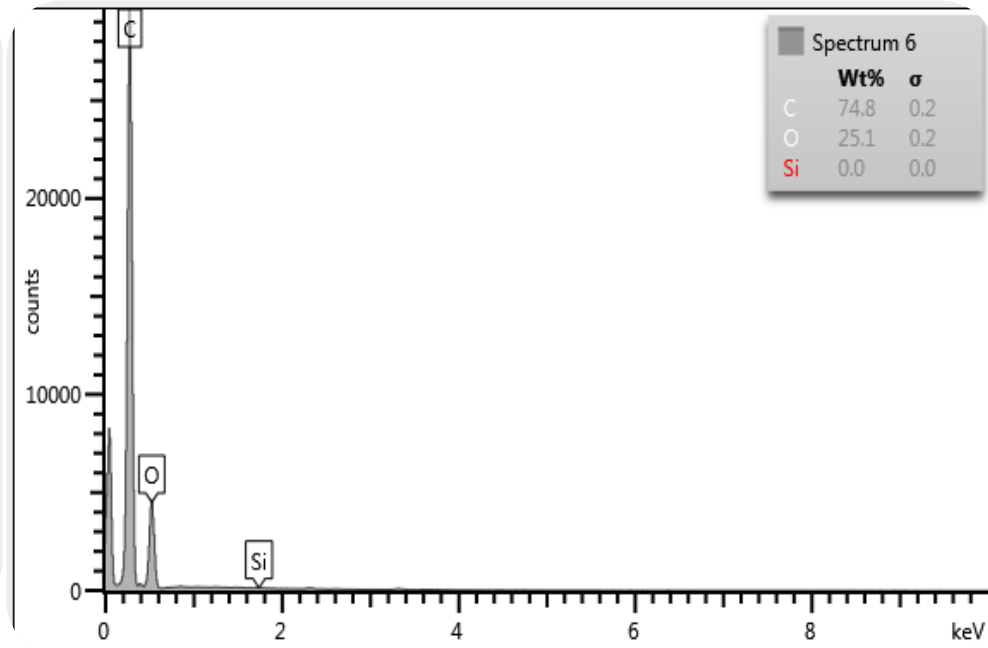
- EDS em MEV – Grão Natural

Electron Image 6



250μm

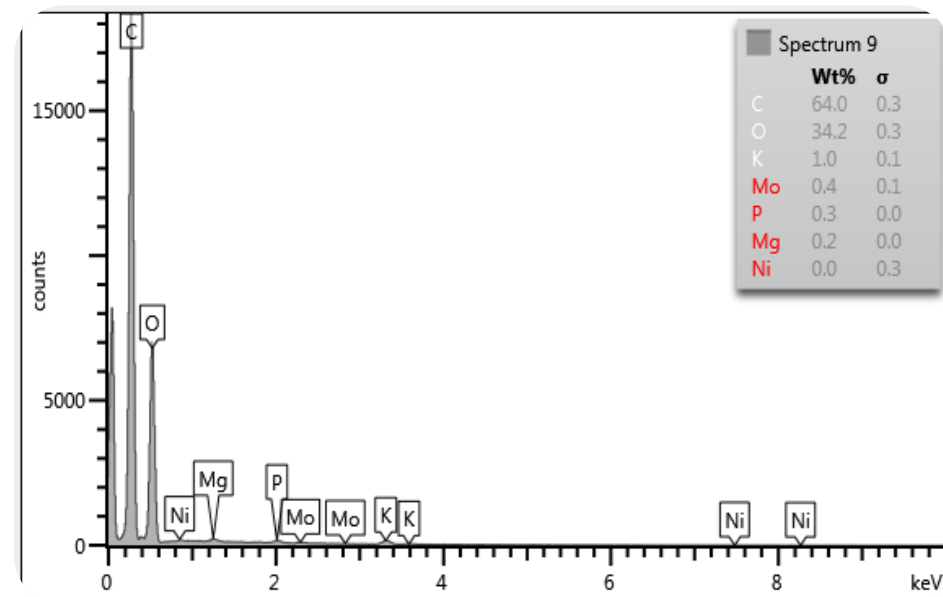
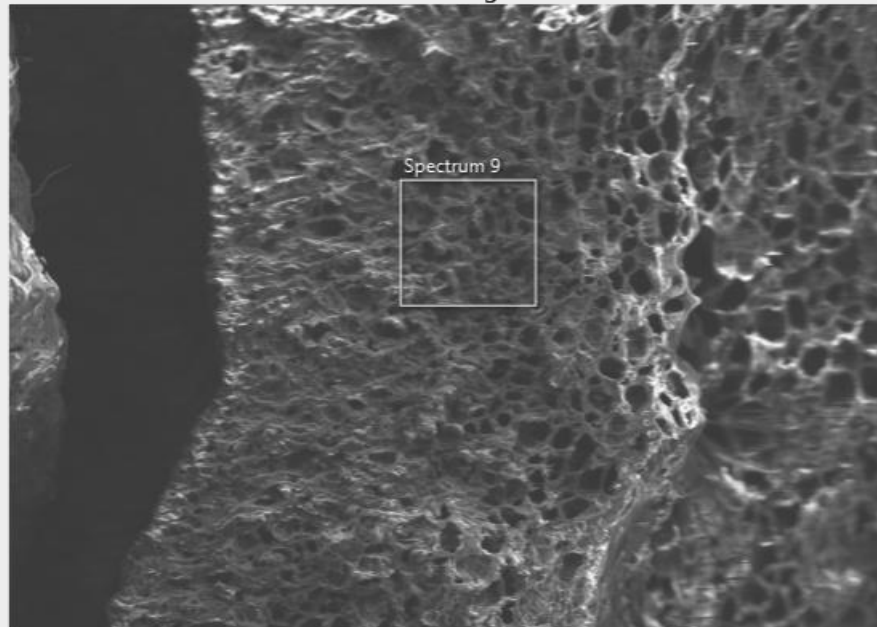
250μm



Análises do café

- EDS em MEV – Grão processado

Electron Image 10



Conclusão

- Aroma e sabor
- Morfologia
- Análises em microscópio eletrônico
- Provedores de MG e ES

Próximos passos

- Entender melhor o funcionamento das variáveis do processo.
- Patentear o processo.
- Participar da Semana Internacional do Café 2019, em Belo Horizonte.

Obrigado pela atenção!!!

