

Programa Institucional de Bolsas  
de Iniciação Científica PIBIC

23 a 25  
outubro

Pró-Reitoria de Pesquisa - Pibic/CNPq  
Pró-Reitoria de Graduação - SAE/Unicamp



T0964

### **OBTENÇÃO DE EXTRATO DE CAFÉ CONTENDO AROMA EXTRAÍDO COM CO<sub>2</sub> SUPERCRÍTICO E AQUOSSOLÚVEIS POR PERCOLAÇÃO COM ÁGUA QUENTE**

Marluce Renata Sichieri Chiari (Bolsista SAE/UNICAMP) e Prof. Dr. Fernando Antonio Cabral (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O objetivo deste trabalho foi verificar a viabilidade técnica de se empregar o dióxido de carbono supercrítico para extrair os voláteis e o óleo do café torrado e a água para extrair os aquossolúveis. Caracterizou-se a amostra de café torrado e moído quanto à granulometria e teor de sólidos solúveis. O teor de sólidos solúveis foi analisado em dois experimentos: Soxhlet aquoso e extrator de vidro encamisado. Projetou-se uma curva de extração a partir do experimento realizado em extrator de leito fixo a temperatura de 95°C. Extraíu-se 1,6% de aroma e 9,13% de óleo do café torrado e moído em extrator de leito fixo usando o CO<sub>2</sub> supercrítico nas condições de 60°C e pressões de 150bar e 400 bar, respectivamente. Extraíu-se 27% de aquossolúveis no extrator de leito fixo usando água a 95°C.

Café - Extração supercrítica - Extração sólido-líquido