



PUBLICIDADE

Não, pó de café no Brasil não contém sangue de boi

Boato já foi desmentido em 2020; diferenças de solubilidade entre marcas, demonstradas em vídeo viral, são explicada pelo tamanho de grãos

Daniel Tozzi Mendes, especial para o Estadão

16 de fevereiro de 2022 | 13h31

Não é verdade que o café em pó comercializado no Brasil seja misturado com sangue de boi, como cogita um vídeo que circula nas redes sociais. A afirmação é antiga e já **foi desmentida** pela Associação Brasileira da Indústria do Café (Abic) em 2020. Na oportunidade, a Abic, que monitora e fiscaliza os cafés comercializados no País, garantiu que é impossível haver uma impureza como o sangue no pó de café. Conteúdos que faziam menção ao sangue no café também foram checados por agências como **Aos Fatos** e **E-farsas** em 2020. Mesmo assim, o boato continua a ser mencionado nas redes sociais.

A postagem que é objeto desta verificação é um vídeo publicado em uma página do Facebook no dia 3 de fevereiro de 2022, e que também está disponível no YouTube. Na filmagem, um homem aparece dissolvendo café em pó de quatro marcas diferentes em copos d'água e, em um quinto copo, é colocado um pó de café que, segundo ele, foi moído em sua casa, com um liquidificador. Enquanto os pós de café das marcas comerciais começam a se dissolver na água e vão apresentando colorações distintas, o pó de café moído em casa permanece sem se dissolver na água até o final do vídeo.

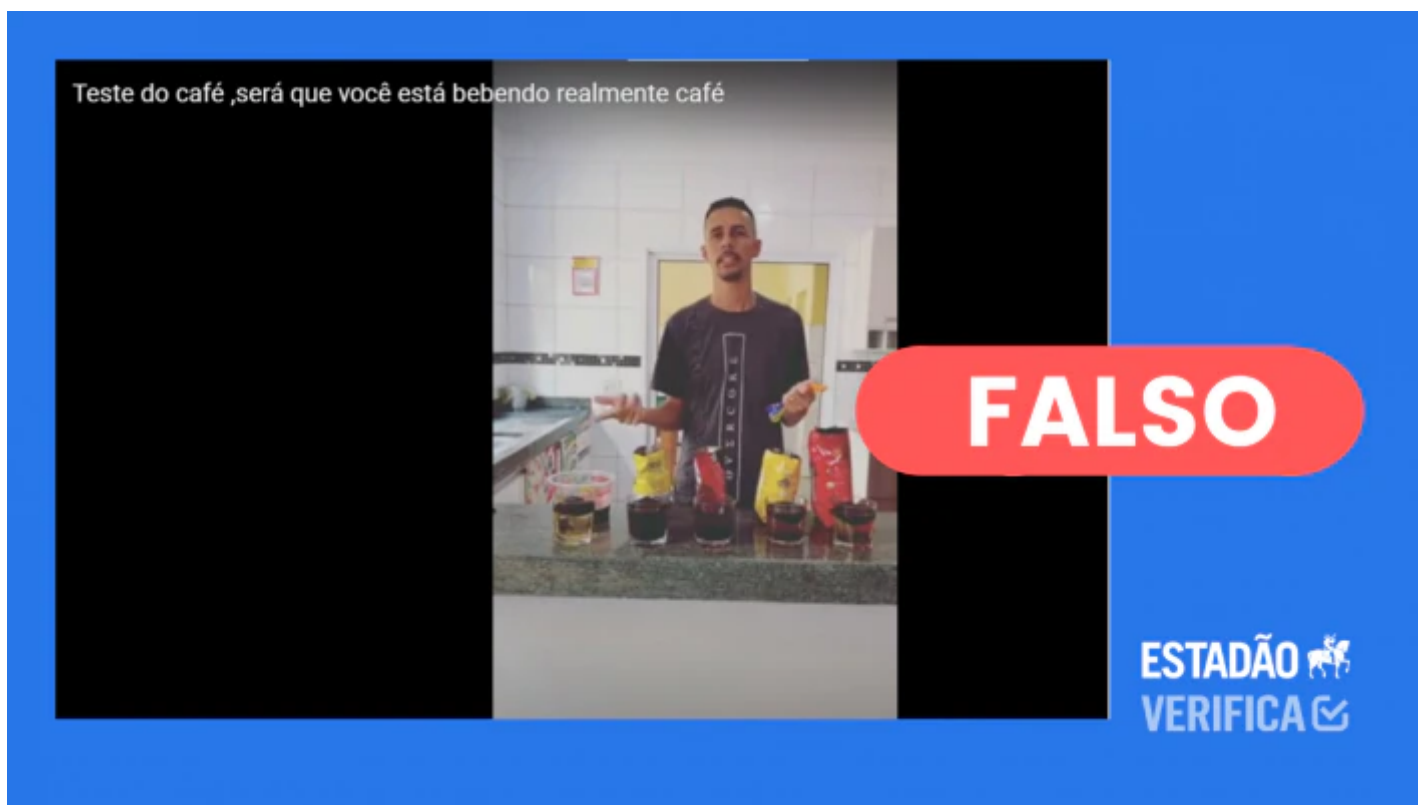


ATUALIZAMOS NOSSA POLÍTICA DE COOKIES

Nós utilizamos cookies e outras tecnologias semelhantes para melhorar sua experiência em nossos serviços, personalizar nossa publicidade e recomendar conteúdo de seu interesse.

Ao utilizar nossos serviços, você aceita a política de monitoramento de cookies. Para mais informações, consulte nossa [Política de cookies](#).

CIENTE



A postagem não faz relação direta entre o que ocorre no experimento e o sangue no café. Em determinado momento da gravação, o homem responsável pelo experimento reproduz um áudio de WhatsApp, que originou o boato do sangue no café em 2020, e menciona o boato como possibilidade de explicação para o experimento. “Você acha que o produtor de café é capaz de misturar alguma química, não só o sangue, para fazer volume na embalagem e lucrar mais?”, questiona o homem no vídeo. “Não estamos afirmando nada aqui, mas são possibilidades”, acrescenta.

O *Estadão Verifica* entrou em contato com a página em que o vídeo foi postado pedindo mais detalhes sobre como foi realizado o experimento, mas não obteve retorno.

Diferentes solubilidades

PUBLICIDADE

O fato de o café moído em casa não ter se dissolvido imediatamente na água está relacionado com o tamanho dos



ATUALIZAMOS NOSSA POLÍTICA DE COOKIES

Nós utilizamos cookies e outras tecnologias semelhantes para melhorar sua experiência em nossos serviços, personalizar nossa publicidade e recomendar conteúdo de seu interesse.

Ao utilizar nossos serviços, você aceita a política de monitoramento de cookies. Para mais informações, consulte nossa [Política de cookies](#).

CIENTE

Paulo, ao entrar em contato com a água, qualquer tipo de pó de café, seja comprado no supermercado ou moído

em casa, irá decantar e colorir a água gradativamente, primeiro com as partículas mais densas e depois com as menos densas. “É uma relação entre a superfície do sólido e o volume da água: se você tem uma torra de café muito grossa, vai demorar mais tempo para saírem os compostos solúveis para a água.”

A hipótese é corroborada por Stanislaw Bogusz Júnior, professor da área de química dos alimentos do Instituto de Química de São Carlos (IQSC) da Universidade de São Paulo. “Quando alguém usa um liquidificador doméstico para moer grãos de café torrado, a granulometria do pó obtido é mais grosseira, e não será a mesma dos cafés comerciais. A indústria do café emprega equipamentos de moagem especialmente projetados para esta função e que permitem o ajuste da granulometria do pó segundo os padrões de qualidade estabelecidos pela empresa. O tamanho das partículas obtidas com a moagem dos grãos de café torrado está diretamente relacionada com a solubilidade do pó”, explica o pesquisador.

Em relação ao processo de torra do café, ainda anterior à moagem, Bogusz destaca que é nessa operação que serão formados os compostos químicos responsáveis pela cor e pelo aroma do pó. “Dependendo das condições, especialmente a temperatura e o tempo de torrefação, poderão ser formados maiores ou menores quantidades de compostos de cor e sabor. No experimento do vídeo, as diferentes tonalidades de cor observadas se explicam pela variedade desses compostos que se formam durante a torrefação”, comenta.

Ainda que a hipótese do pó de café conter sangue de boi já tenha sido desmentida, é importante salientar que isso não quer dizer que o pó de café comercializado no Brasil esteja livre de qualquer outro componente externo. “Existem algumas marcas de café torrado e moído que apresentam grãos de baixa qualidade, ou com adulteração, como a adição de outros vegetais, como milho e cevada”, pondera a professora Thais Vieira. “Em geral, essa adulteração serve para aumentar o volume do café com material mais barato. Mas isso não quer dizer que era o caso das marcas que aparecem no vídeo, porque também pode ter havido adulteração no momento da filmagem”, acrescenta.

De acordo com a pesquisadora, cafés de qualidade inferior, com grãos verdes, quebrados, misturados com pedaços de galhos ou outras partes, em geral, apresentam um grau de torra mais forte. Isso mascara esses defeitos e faz a água ficar mais escura. Já os cafés de qualidade superior, com grãos selecionados e sem impurezas, em geral têm uma torra média ou fraca, para não mascarar os aromas e sabores originais. Nesse caso, a cor do café dissolvido na água tende a ser mais fraca.

Em contato com a equipe do *Estadão Verifica*, a coordenadora de Projetos da Abic, Monica Pinto, informou que a entidade, desde 1989, confere um selo de pureza às marcas de café cujas amostras são periodicamente analisadas pelo corpo técnico da instituição. “Realizamos mais de 5 mil análises por ano, e é claro que uma impureza ou outra pode vir a ser constatada, como a presença de alguma casca ou grão estranho ao pó, mas sempre dentro de um limite tolerável. Os consumidores devem ficar tranquilos com marcas que tenham os selos de pureza e qualidade da Abic”, afirma.

Sangue no café

O boato do sangue de boi no café começou a circular em fevereiro de 2020, a partir de um áudio viral de WhatsApp. No áudio, um caminhoneiro afirmava que carretas carregadas de sangue de boi entregam o material para as fábricas de café e que, após um processo de “aquecimento”, o sangue é misturado com o café que será comercializado. Segundo o caminhoneiro essa operação seria para “dar mais peso e volume” às embalagens.

Na época da viralização do áudio, a Abic desmentiu o boato, dizendo que as informações eram falsas e que os cafés certificados pela associação e comercializados para o público em geral “são analisados e monitorados periodicamente, com a garantia da pureza e qualidade do produto”. A checagem da agência **Aos Fatos**, publicada em fevereiro de 2020, cita ainda as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) para a presença



ATUALIZAMOS NOSSA POLÍTICA DE COOKIES

Nós utilizamos cookies e outras tecnologias semelhantes para melhorar sua experiência em nossos serviços, personalizar nossa publicidade e recomendar conteúdo de seu interesse.

Ao utilizar nossos serviços, você aceita a política de monitoramento de cookies. Para mais informações, consulte nossa [Política de cookies](#).

CIENTE

PUBLICIDADE



ATUALIZAMOS NOSSA POLÍTICA DE COOKIES

Nós utilizamos cookies e outras tecnologias semelhantes para melhorar sua experiência em nossos serviços, personalizar nossa publicidade e recomendar conteúdo de seu interesse.

Ao utilizar nossos serviços, você aceita a política de monitoramento de cookies. Para mais informações, consulte nossa [Política de cookies](#).

CIENTE