# Caracterização físico-química e analítica dos intermediários da decomposição térmica de sementes de café da safra de 2007.

Elder Moscardini Filho (IC), Flávio Machado de Souza Carvalho (PQ), Adriana Karla Cardoso Amorim Reis (PQ), Luiz Sidney Longo Jr. (PQ), Jivaldo do Rosário Matos (PQ), Lucildes Pita Mercuri (PQ)

<sup>1</sup>Departamento de Ciências Exatas da Terra, UNIFESP; <sup>2</sup>Instituto de Geociências, USP; <sup>3</sup>Instituto de Química, USP;

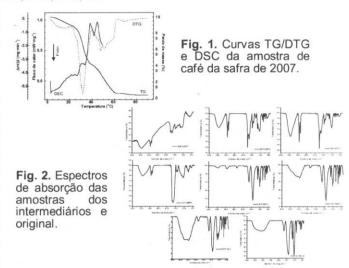
Palavras Chave: intermediários, sementes de café, TG/DTG, DSC, FTIR, DRX, AE.

#### Introdução

O café é uma das bebidas mais apreciadas no mundo por seu sabor e aroma incomparáveis. Para o Brasil, este grão tem alta importância no âmbito comercial, sendo que na safra de 2009 será produzido 39.07 milhões de sacas de 60 Kg (apresentando uma redução de 15% quando comparada com a safra passada)1. Este trabalho de pesquisa tem como objetivo, caracterizar os intermediários provenientes da decomposição térmica de sementes de café da safra de 2007, coletadas no interior de São Paulo, após beneficiamento. A caracterização físico-química e analítica foi realizada utilizando as técnicas TG/DTG, DSC, FTIR, DRX e AE. As curvas TG foram obtidas em ar (50mL·min<sup>-1</sup>), variando da T<sub>amb</sub> até 900°C (β=10°C·min<sup>-1</sup>). As curvas DSC foram obtidas em N<sub>2</sub> (100mL·min<sup>-1</sup>), variando da T<sub>amb</sub> até 500°C (β=10°C·min<sup>-1</sup>). Os dados de FTIR e AE foram obtidos na Central Analítica do IQ-USP. Os difratogramas de raio X foram obtidos no IG-USP. Para obtenção de maior quantidade de amostra, utilizou-se um forno tubular com a mesma programação utilizada para a obtenção das curvas TG.

#### Resultados e Discussão

A análise das curvas TG/DTG (Fig.1) possibilitou determinar as temperaturas de coleta dos compostos intermediários. A partir destes dados, calcinou-se a amostra original até cada temperatura e permaneceu isotérmico por 2 min. As curvas TG/DTG evidenciaram eventos de decomposição térmica consecutivos e concomitantes; pode-se observar que a 1ª perda de massa está relacionada à umidade, sendo observado um evento endotérmico nas curvas DSC. As curvas DSC (Fig.1) ainda mostraram um perfil exotérmico para esta decomposição, com exceção do 1º evento. Os espectros de FTIR (Fig.2) mostram um padrão sendo que algumas bandas perdem e outras ganham intensidade conforme o aumento de temperatura de coleta do composto. Os difratogramas de raio X evidenciam o surgimento de um caráter cristalino conforme, também, o aumento da temperatura de coleta. Este fato pode estar correlacionado à perda (decomposição) de matéria orgânica que contribui para a amorficidade. Esta perda está diretamente relacionada com a diminuição dos teores de C e H, observados por AE (Tab.1).



**Tab. 1.** Teores de C, N e H para as amostras intermediárias e original da safra de 2007

Amostra	Temperatura (°C)	Teores (%)		
		С	н	N
Safra 2007	Ambiente	45,23	6,86	2,34
	209	47,52	6,90	2,77
	255	52,15	6,77	3,32
	399	63,59	5,01	3,20
	495	64,82	2,78	3,00
	564	15,29	1,99	0,85
	619	12.24	2,67	0,64
	800	3.57	2.17	0.21

## Conclusões

As amostras aumentam o caráter cristalino conforme a matéria orgânica é decomposta. Isto também é confirmado com os dados de AE (C e H). O aumento do teor de C até  $\sim\!500^{\circ}\text{C}$  pode ser atribuído à formação de  $C_{\text{carvão}}.$  A decomposição deste tipo de matriz tem caráter exotérmico e é bem complexa.

### Agradecimentos

CNPq, FAPESP, LATIG, IQ-USP, UNIFESP.

15º Encontro Nacional de Química Analítica e 3º Congreso Iberoamericano de Química Analítica.

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup> "Acompanhamento da safra brasileira Café Safra 2009 – Segunda estimativa Maio/2009" Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB). Brasilia, DF. Disponível em <a href="http://www.revistacafécultura.com.br/bancofotos/materias/2cafe\_09\_conab.pdf">http://www.revistacafécultura.com.br/bancofotos/materias/2cafe\_09\_conab.pdf</a>. Acessado em 03/06/09 as 19-45 horas.