

Data: 31/10/2023

Veículo: Conexão Safra

Título: Pesquisadores desenvolvem enlatados e bebidas funcionais de café

Link: <https://conexaosafra.com/pesquisa/pesquisadores-desenvolve-enlatados-e-bebidas-funcionais-de-cafe/>

Pesquisadores desenvolvem enlatados e bebidas funcionais de café

A iniciativa é pioneira no desenvolvimento de enlatados e bebidas funcionais para atletas de alto rendimento

por Leandro Fidelis
em 31/10/2023 às 16h36

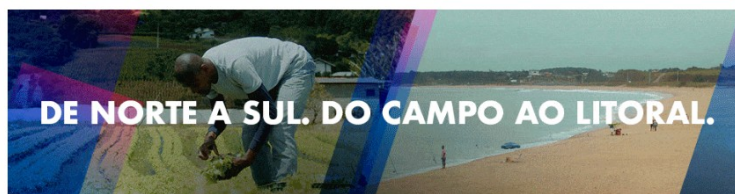
2 min de leitura



*Foto: Leandro Fidelis/Arquivo Conexão Safra- julho 2019 (*Imagem com direito autorial. Proibida reprodução sem autorização)

O grupo de pesquisa "Coffee Design", que atua com [pesquisa e desenvolvimento de café](#) no Ifes campus Venda Nova do Imigrante, embarcou em um projeto inovador que promete revolucionar a indústria de bebidas no Brasil. A iniciativa é pioneira no desenvolvimento de enlatados e bebidas funcionais para atletas de alto rendimento. O projeto foi aprovado no edital Universal da Fapes deste ano e é coordenado pela professora Emanuele Catarina da Silva Oliveira.

Um dos destaques é a criação de um "Cold Brew". O processo de produção envolve a extração do café a frio, onde o café é infundido em água fria. Embora haja dois sistemas de extração a frio já disponíveis comercialmente, o desafio foi compreender o funcionamento desses sistemas e determinar qual seria o blend ideal para a versão em experimento.



Uma das inovações do projeto é a proposta de carbonatação forçada da bebida, que visa eliminar o oxigênio, evitando o processo de oxidação e prolongando significativamente a vida útil do produto. As informações são de Fábio Olioza, aluno de mestrado em química que está sendo orientado pelos professores Emanuele e Lucas Louzada Pereira. Como resultados preliminares, a equipe de pesquisa conseguiu encontrar uma proporção ideal entre cafés arábica e conilon.

MAIS CONEXÃO SAFRA

Faça acontecer: Sicoob ES oferece crédito estudantil

Sicredi oferece mais de 50 cursos on-line e gratuitos

Novembro azul: a importância dos cuidados com a saúde do homem

Chamada Escolar: solicitação de rematricula já começou

TJ
Z
E
C
E

Agora, o próximo passo é aprofundar a pesquisa dentro dos parâmetros de tempo de prateleira (shelf life) e explorar ainda mais a questão da carbonatação da bebida. O projeto promete não apenas trazer uma nova bebida para o Brasil, mas também desenvolver outras para atletas de alto rendimento, todas elas à base de cafés e assim elevar o padrão de qualidade e durabilidade desse tipo de bebida.

Além disso, o projeto despertou o interesse de empresas, que já formalizaram propostas de aquisição da patente futura, demonstrando o potencial comercial dessa inovação.