



# UM CAFÉ DE POSSIBILIDADES

VOCÊ SABIA?



Foto: Elo7

O cafeeiro é a planta que  
produz nosso cafezinho  
de cada dia!

...E o Brasil, é  
o maior produtor  
de cafés do mundo!



Foto: Stok

---

## CAFÉS



Foto: Grupo Escolar

Após estar maduro, o café é colhido e seco.



Foto: Daily Mail

Depois de seco e descascado o café fica assim! Agora só falta torrar e moer para ser consumido como conhecemos!



Foto: Moka Clube

Mas... e a casca?

---

## CAFÉS

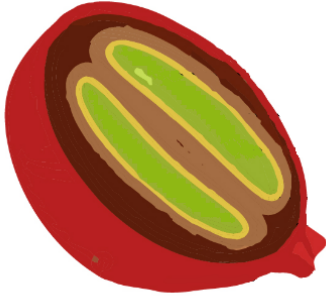


Foto: Buena Vista Café

A casca representa  
50% do grão

No Brasil ainda é vista como um resíduo da atividade cafeeira, mas mundo afora a casca se torna um delicioso chá, também conhecido como:

## Chá de Cascara

Utilize 10g de cascara  
para 200ml  
de água fervente.  
Deixe em infusão de  
4-5min!



Foto: Canva

---

## CAFÉS

O chá de cascara possui sabor frutado e quando comparado ao café, possui pouca cafeína!

### Perfil de sabor

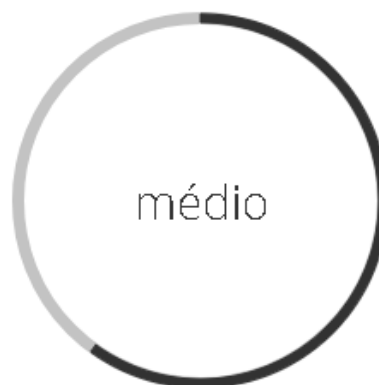
Frutas vermelhas



Cítrico



**ACIDEZ**



**CORPO**

Foto: Moka Clube

Experimente! Além de uma nova opção de bebida, você estará contribuindo com a sustentabilidade da atividade cafeeira.

## Referências

ANDRADE, A. P. S. Análise química e avaliação do potencial alelopático da casca do café (*Coffea arabica*). p. 255, 2009.

BRUM, S. S. Caracterização e modificação química de resíduos sólidos do beneficiamento do café para produção de novos materiais. 2007. 138 p. Dissertação (Mestrado em Agroquímica) - Universidade Federal de Lavras, Lavras, 2007.

MELO, J. C. S. DE Avaliação do potencial tecnológico e antioxidante de casca de café como substrato para produção de fibras alimentares. Belo Horizonte, Universidade Federal de Minas Gerais, 2013.

MOKA CLUBE. Produtos. Disponível em <https://www.mokaclube.com.br/produto/cascara/>. Acesso em: 23 de set. de 2020.

VEGRO, C. L. R.; CARVALHO, F. C. Disponibilidade e utilização de resíduos gerados no processamento agroindustrial do café. *Informações Econômicas*, São Paulo, v. 24, n. 1, p. 9-16, 1994.



Trabalho proposto pela disciplina:  
**AGROINDUSTRIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS ORGÂNICOS DE  
ORIGEM VEGETAL**

### **Alunos**

Cleber da Mota Pereira  
Priscila Carolina Ricci

### **Orientador**

José Antônio Azevedo Espindola