



APROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS PRODUCIDOS EN EL BENEFICIADO DE CAFÉ

Oscar Antonio Sánchez Aguirre¹, Marina Guevara Valencia¹, Ma. Teresa González Arnao¹ y Ma. del Rocío Bulás Mendoza¹

1 Universidad Veracruzana. oskar.aguirre92@gmail.com

Veracruz es uno de los estados más importantes en producción de café. La contaminación provocada por la industria cafetalera en el proceso del beneficio del café húmedo, constituye un serio problema, debido a que se consumen grandes cantidades de agua y cerca del 80% del fruto se considera con poco o nulo valor económico, la mayor de las veces se desecha vertiéndose regularmente en ríos, lo que provoca contaminación de los manantiales. El objetivo del presente trabajo centró su interés en la valoración de los subproductos que son generados en este proceso, entre ellos el mucilago del fruto de café. Para la remoción del mucilago se emplean métodos enzimáticos, mecánicos y químicos; la combinación de éstos en un proceso de fermentación ofrece los mejores resultados. El mucilago fresco contiene 8.2% de carbohidratos, 0.8% de fibra compuesta de celulosa y hemicelulosas, 1.5% de sustancias pécticas, 7.1 % de azúcares totales. A partir del mucilago es posible obtener la miel de café; este subproducto es uno de los más promisorios porque puede transformarse en diferentes productos que pueden ser utilizados en la industria alimentaria, cosmética, agroindustrial, farmacéutica y en la producción de combustibles. La miel de café aún no ha sido reconocida como producto alimenticio para consumo humano, no obstante contiene una gran cantidad de polifenoles, que pueden ser importantes para la elaboración de bebidas ricas en antioxidantes. Las aplicaciones que se pueden realizar a partir del mucilago y la miel de café, hacen que estos subproductos adquieran un impacto económico al proporcionarle valor agregado a materiales desaprovechados, así como la reducción de problemas ambientales que genera el beneficiado.