

DA TERRA À XÍCARA: A QUÍMICA DO CAFÉ

“Enquanto um pastor de cabras percebe que seus animais ficam mais espertos ao ingerirem certos grãos, um monge utiliza da infusão dos mesmos frutos para resistir ao sono que atrapalha sua oração.”

Essa é uma das lendas sobre a origem de uma das bebidas mais apreciadas no mundo. Altamente utilizado pelo sabor característico, o café vem sendo estudado, há algumas décadas, pelas suas propriedades terapêuticas e medicinais.

O principal componente do café é a 1, 3, 7 - trimetilxantina, conhecida popularmente como cafeína. Esse composto químico orgânico é designado como alcalóide, uma substância orgânica extraída de plantas e que contém nitrogênio.

Já são conhecidas várias propriedades medicinais no café. Entre as propriedades médico-terapêuticas, destacam-se o estímulo do sistema nervoso central, com aumento da concentração, da atenção e da memória; auxílio na digestão, produzindo suco gástrico; e estímulo do coração, dilatando os vasos periféricos e facilitando a circulação.

O consumo excessivo, entretanto, pode impedir a ação da adenosina (responsável pela sensação de sonolência) e provocar irritabilidade, agitação, dores de cabeça, dependência.

Percebe-se, então, que o bom e velho cafezinho está impregnado de química... de uma excelente química!

Texto escrito por Igor Richielli e Rafaela Jéssica, do Colégio Técnico da UFMG, premiados no Concurso de textos científicos promovido pelo **Departamento de Química e Diretoria de Divulgação Científica da UFMG** em comemoração ao Ano Internacional da Química.



teia de textos



BHTRANS



PREFEITURA
BELO HORIZONTE



CNPq
Conselho Nacional de Desenvolvimento
Científico e Tecnológico



FAPEMIG
Fundação de Amparo à Pesquisa do
Estado de Minas Gerais



UFMG

Projeto realizado com o apoio do PROEXT 2010 - MEC/SESu.

31 | 3586 2511

www.teiadetextos.com.br

www.ufmg.br/ciencianoar

teiadetextos@gmail.com