

Capacidad antioxidante y contenido de cafeína en Cafés especiales de El Salvador

En un estudio del Consejo Salvadoreño del Café (CSC) y el Laboratorio de Investigación de Productos Naturales, de la Facultad de Química y Farmacia de la Universidad de El Salvador (UES), se evaluó las propiedades antioxidantes de la cafeína en 12 cafés de especialidad del certamen "Taza de Excelencia".

Las variedades evaluadas en esta investigación fueron Pacamara, Bourbon, Kenya y Bernardina, de fincas cafetaleras de las cordilleras Apaneca-Illamatepec, Tecapa-Chinameca, y Alotepec-Metapán. Se colocaron 12.5 g de las muestras tostadas y molidas con 225 mL de agua ultra pura a 94.4°C por cinco minutos, equivalente a una relación de 0.055 g/mL (de acuerdo con reglamento SCA). El café se filtró a través de papel Whatman N91 y se concentró a sequedad en el Genevac EZ2-plus a 40°C. Los residuos fueron almacenados en desecador hasta peso constante, para su posterior análisis de la capacidad antioxidante y cuantificación de cafeína.

Las muestras con mayor capacidad antioxidante son las muestras: 1) Pacamara natural, de Santa Ana; 2) Pacamara lavado, de Chalatenango; 3) Pacamara Honey, de Chalatenango; 4) Bourbon lavado, departamento Usulután. Por otra parte, en cuanto al contenido de cafeína, el valor más alto correspondió al café Pacamara, proceso honey, del departamento de Chalatenango; y el valor más bajo lo obtuvo el café Kenya, proceso semi-lavado, del departamento de Santa Ana.

Las capacidades antioxidantes de los cafés de El Salvador variaron entre 0.121-0.281 mmoles ET/g, lo que representa una cantidad importante, además de considerarse una bebida social, es una fuente de antioxidantes beneficiosos para la salud. En cuanto al contenido de cafeína, todas las muestras presentaron valores entre 0.617-1.163%, encontrándose dentro de los valores permitidos por el Reglamento Técnico Salvadoreño (mayor al 0.4% en base seca) y los valores típicos que presenta la especie *Coffea Arabica*.

