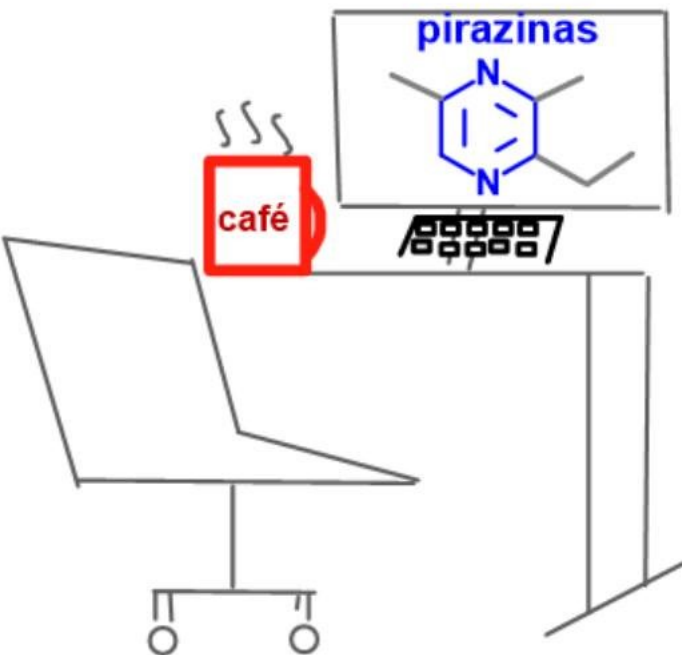


Cheiro de quê café.... continuação

NO INTERVALO DA AULA DA
PANDEMIA....



Gente, tem mais café ai?
ai que dor nas costas....



Projeto de divulgação científica

Moleculettes

Pirazinas (em azul) contribuem para o odor de alimentos torrados, e são produzidas pela reação entre carboidratos e aminoácidos. Também são encontradas naturalmente em plantas, insetos e microorganismos. Pirazinas com grupos alquila ligados ao anel, como da figura, tendem a ter odor mais potente, sendo muito usadas como aromatizantes. No café torrado são inúmeras, com aromas de torrado, chocolate, nozes e diferentes grupos funcionais ligados ao anel.

A 2-acetilpirazina (grupo $\text{CH}_3\text{C}=\text{O}$ ligado ao anel) dá odor típico à pipoca!

O aroma do seu cafezinho e dos produtos industrializados de café é resultado de inúmeras substâncias químicas.