

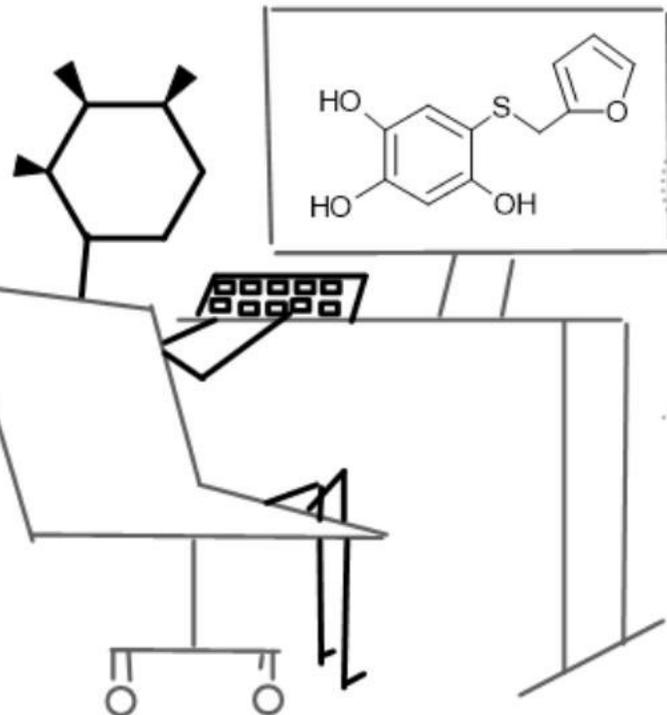
# Cheiro de quê... café velho



Projeto de divulgação científica

## Moleculettes

acabando a aula na pandemia...



Din-don

Ih, olha a entrega do  
mercado lá fora, gente!  
**Esse café tá velho !!**  
Tem fresco aí?



Muito do cheiro de café fresco vem do furfuriltiol (veja o primeiro post da série Cheiro de quê-Café). Entretanto, esta substância é instável no seu cafezinho e logo capturada por fenóis, formados na torra do café a partir dos ácidos clorogênicos. Aqui, o furfuriltiol se conjuga com o pirogalol. Estudos dessa natureza são importantes para aumentar a vida de prateleira de alimentos a base de café.