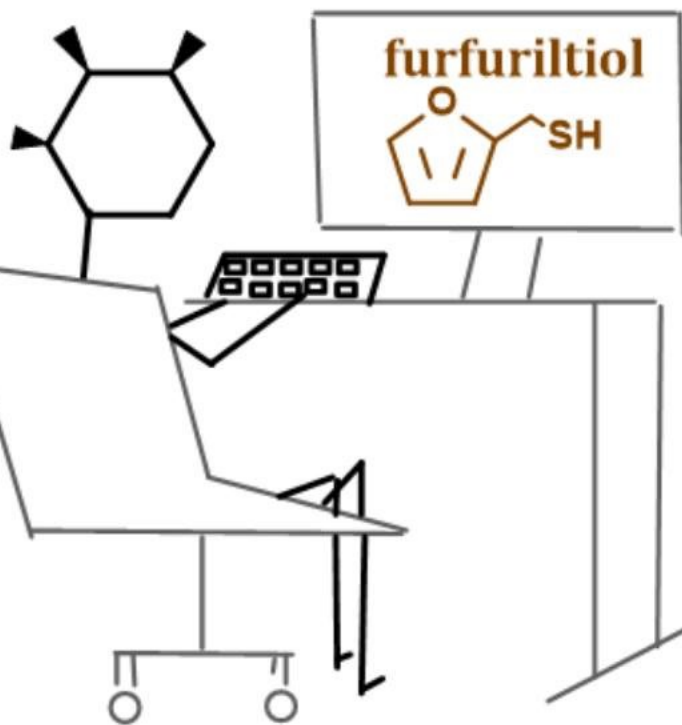


Cheiro de quê café....

EM AULA NA PANDEMIA....



Tá fazendo café na
cozinha?
Que cheiro bom....
Eu quero!



Projeto de divulgação científica

Moleculettes

O cheiro do café é formado por muitas substâncias, vindas de transformações químicas do grão cru durante sua torra, a exemplo das reações entre carboidratos e aminoácidos, entre outras. O grau da torra do grão afeta fortemente o aroma, o sabor e a cor do seu cafezinho.

Furfuriltiol tem aroma típico de café torrado fresco.

Para saber mais:

<http://static.sites.sbq.org.br/rvq.sbq.../pdf/v9n1a10.pdf>