

Folder. Agroindústria de extração de óleo de café, 2026

Autores

Vânia Aparecida Silva
Aline Aparecida Caetano
Meline de Oliveira Santos
Tatiana Silveira Junqueira de Moraes
Enzo Zamana Maciel
Laís de Souza Maciel
Débora da Silva Maculan Fernandes
Luciana Lopes Silva Pereira
Barbara Sayuri Belleto
Juliano Elvis de Oliveira

Produção

Departamento de Informação Tecnológica

Fabriciano Chaves Amaral

Divisão de Produção Editorial

Ângela Batista P. Carvalho

Revisão

Rosely A. Ribeiro Battista Pereira

Maria Luiza Almeida Dias Trotta

Projeto gráfico e diagramação

Débora Silva Nigri

Apoio



AGRICULTURA,
PECUÁRIA E
ABASTECIMENTO



EPAMIG Sul

Campus da Universidade Federal de Lavras - UFLA

Rodovia Lavras/Ijaci Km 02 37200-970 - Lavras, Minas Gerais - (35) 3829 1190

epamigsul@epamig.br

 www.epamig.br | livrariaepamig.com.br

Distribuição gratuita

EPAMIG/DPIT/FEVEREIRO/2026

EPAMIG
Pesquisa Agropecuária

AGROINDÚSTRIA DE EXTRAÇÃO DE ÓLEO DE CAFÉ

**Tecnologia e inovação para agregação
de valor à cadeia cafeeira**



Agroindústria

É o setor que une agricultura e indústria, transformando matérias-primas em produtos de maior valor agregado. Uma agroindústria de extração de óleo de café realiza o processamento de grãos para a extração do óleo.

A produção agroindustrial do óleo de café envolve três etapas principais:

- 1 - Extração do óleo por prensagem mecânica (a frio)
- 2 - Purificação do óleo bruto
- 3 - Envase do óleo

Figura 1 - Agroindústria piloto de extração de óleo de café



Nota: A - Prensa mecânica; B - Alimentador da prensa; C - Filtro prensa.

Especificações técnicas do óleo

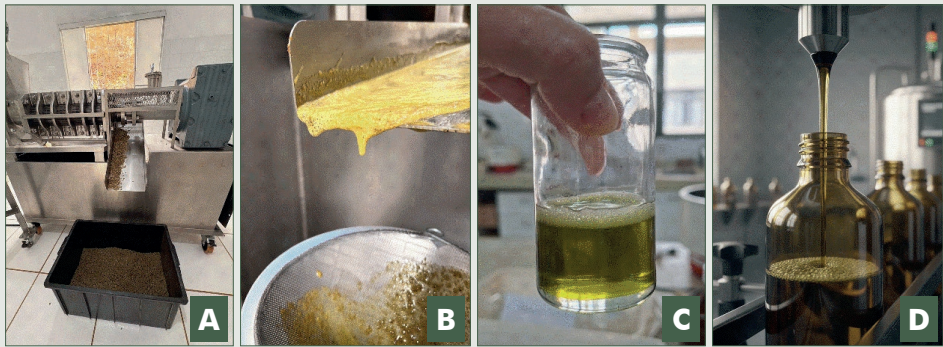
Estudos conduzidos na Agroindústria Piloto de Extração de Óleo de Café, localizada na EPAMIG Sul - Campo Experimental de Lavras (CELA), Lavras, MG, avaliaram a qualidade e o potencial tecnológico do óleo de café obtido de diferentes acessos do Banco de Germoplasma da EPAMIG. O rendimento dos acessos (Tabela 1) apresentou variação moderada na eficiência de extração, possivelmente relacionada com as diferenças intrínsecas de composição e estrutura.

Tabela 1 - Faixa de rendimento e características físico-químicas dos óleos de café

Parâmetros	Resultados
Rendimento	5,0% - 8,4%
Índices	
Acidez	2,0 - 3,6 mg KOH/g
Saponificação	166 - 185 mg KOH/g
Peróxido	3,9 - 6,5 meq/kg
Iodo	24,3 - 28,9 g/g de óleo
Viscosidade	101 - 140 mPa.s

Nota: Os parâmetros físico-químicos indicam conformidade com a Instrução Normativa nº 87/2021 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), assegurando qualidade e estabilidade aos óleos prensados a frio e não refinados.

Figura 2 - Extração do óleo de café



Nota: A - Extração por prensagem mecânica; B - Óleo bruto; C - Óleo purificado; D - Envase.

Propriedades do óleo de café

O óleo de café é um poderoso ativo natural, rico em ácidos clorogênicos, ácidos graxos, cafeína e matéria insaponificável. Com ação termogênica, hidratante e antioxidante, revitaliza, nutre e ajuda a potencializar a luminosidade e o viço da pele.

Benefícios econômicos

A extração do óleo de café é uma alternativa promissora, pois amplia as possibilidades de inserção do café em novos mercados de elevado valor agregado, como os setores cosmético e farmacêutico. Além disso, gera novas oportunidades econômicas a partir de matérias-primas alternativas, como os grãos de peneira baixa, que não se enquadram nos padrões de qualidade.