

EL BOOM DE LA CÁSCARA DE CAFÉ:

ELABORAN INNOVADORA BEBIDA Y ENERGIZANTE NATURAL CON PROPIEDADES ANTIOXIDANTES

Las cooperativas Incahuasi de Cusco y Satinaki de Junín apuestan por la cáscara de café y la innovación.

La primera agroindustria de la humanidad, el vino, debió su éxito a la cáscara de la uva, fundamental por el color, sabor, cuerpo y otras virtudes estimulantes. Un camino similar viene tomando la agroindustria del café, cuya cáscara hasta ahora subestimada, promete conquistar el mercado internacional.

Esto es más que una realidad debido a una reciente investigación realizada por la **Central Café & Cacao del Perú**, que gracias al financiamiento del Programa Nacional de Desarrollo Tecnológico e Innovación - **ProInnovate del Ministerio de la Producción**, desarrollaron el prototipo de una bebida elaborada a partir de la cáscara de café, insumo antes considerado como desecho y contaminante en las unidades productivas.

La **Central Café & Cacao** con el apoyo de ProInnovate del Ministerio de la Producción, no ha desaprovechado la tendencia y ha investigado hasta poner en escena su propia bebida de cáscara de café, a la cual denominaron "Cáscara Puma".

Alemania

Por si fuera poco, el pasado mes de abril el Perú exportó a Alemania las primeras seis toneladas de cáscara orgánica, acción promovida por esta organización que promueve la producción de cafés de calidad en diferentes cooperativas del centro y sur del Perú. "Esto solo es el comienzo", advierte Geni Fundes, gerente de la Central Café & Cacao quien desde su oficina en Santa



Beatriz, Cercado de Lima, hace un recuento del largo y minucioso proceso que siguieron para lograr este avance. Desarrollar el proyecto de la bebida de cáscara de café fue todo un reto, ya que implicaba zambullirse en investigaciones y adecuar procesos durante tres años de trabajo, desde luego, acompañados de un equipo de investigadores de la Universidad Nacional Agraria La Molina (UNALM) quienes dieron el rigor técnico y científico, así como los productores y cooperativas que participaron, asegurando un proceso para la producción óptima de la cáscara.

El proyecto

El objetivo del proyecto fue elaborar una bebida funcional con antioxidante y energizante a partir de la cáscara de café. En esta línea, se planteó la hipótesis: "obtener una bebida con alto

La cáscara internacionalmente cuesta más que el grano

Acaban de exportarse las primeras seis toneladas hacia Alemania.

contenido de polifenoles (antioxidantes) y alto contenido de cafeína".

En el proceso, se trabajó con cuatro variedades de café (geisha, catuai y catimor) y se hizo varios estudios: análisis proximal, análisis físico-químico, de minerales, de compuestos bioactivos (capacidades antioxidantes, compuesto fenólicos y antocianinas) y cafeína.

Los resultados mostraron a la cáscara con alto contenido de compuesto fenólico y alto contenido de cafeína (Cuadro N° 1), sobresaliendo la variedad "Geisha". El análisis de minerales muestra alto contenido de Potasio (cuadro N° 2).

Con los resultados, y para la preparación de la bebida, se hizo una fórmula con las variedades "geisha", "catuai" y "catimor" en diferentes proporciones. Finalmente, se obtuvo un prototipo de bebida con los siguientes resultados:

- 33,303 umolTE/100 ml de capacidad antioxidante.
- 490 mg AGE/100 ml compuestos fenólicos, superiores inclusive al té verde.
- 1.4 mg AGE/100 ml de antocianinas.
- 28 mg/100 ml de cafeína cerca a la



Refrescante Los prototipos pueden adquirirse en la cafetería Puma Café (ubicada en Av. Arenales 1199, Santa Beatriz, Lima)

Presentación de la bebida de cáscara de café en la Expo SCA Portland (USA). Geni Fundes (al medio), gerente de la Central Café & Cacao y director del Proyecto CCE, junto al cónsul peruano, Juan Miguel Miranda y al Consejero Económico Comercial de PROMPERÚ en Estados Unidos, Conrado Falco.

COMPUESTOS FUNCIONALES				
ENSAYO	CATUAI	CATURRA	CATIMOR	GEISHA
Capacidad antioxidante (umolTE/100g)	312,576	266,400	247,065	376,800
Compuestos fenolicos (mgAGE/100g)	469	422	394	701
Antocianinas (mg/100g)	35.72	36.53	33.15	101.72
Cafeína (g/100g)	0.65	0.53	0.67	0.55

Cuadro 1 Fuente: Laboratorio AGQ Lab

MINERALES				
ENSAYO	CATUAI	CATURRA	CATIMOR	GEISHA
Calcio (mg/100g)	145	161	128	123
Potasio (mg/100g)	2,068	2,166	1,912	1,633
Sodio (mg/100g)	<250	<250	<250	<250

Cuadro 2

bebida Red Bull, pero es una bebida 100% natural.

La bebida producida contiene hasta 2.298 mg/L de polifenoles, sustancias con capacidad antioxidantes que están presentes en el té verde y té negro, aunque en este caso se han obtenido valores muy superiores.

También se halló 28,5 mg/100 ml de cafeína natural, lo que está muy cerca de las concentraciones presentes en energizantes artificiales cuyo contenido de cafeína artificial fluctúa entre los 29 y 32 mg/100ml, así como un alto contenido en antocianinas llegando hasta los 8.98

mg/g de esta sustancia.

Existen dos presentaciones, con gas y sin gas, cuyas características sensoriales en cuanto a olor, color y sabor han obtenido la aprobación de un panel de catadores consultados.

El dato

En febrero del 2022 la Unión Europea reguló el Novel Food considerando la cáscara de café como alimento, esto da soporte al proyecto que promueve la Central.

Estos resultados muestran una bebida funcional con gran potencial para el mercado. Asimismo, hicieron una presentación de la bebida en la Feria de la Specialty Coffee Association (SCA) en Estados Unidos, que generó gran expectativa. Producto de esta presentación, se viene gestionando con la oficina de PromPerú en Houston, Texas, su ingreso a una cadena de supermercados.

Impactos

Los impactos de la cáscara y la bebida proyectan fortalecer la cadena de valor del café y agregar valor de forma significativa:

- Resuelve el problema de contaminación de las aguas en las unidades productivas.
- La bebida funcional se convierte en una fuente de antioxidantes y energizantes muy buena para la salud.
- Contribuye a incrementar los ingresos de los productores en promedio un 20%.

Para esta iniciativa, la Central Café & Cacao del Perú recibió el financiamiento del programa ProInnóvate del Ministerio de la Producción, a través del concurso de Proyectos de Innovación Empresarial. Gracias a ello, se realizaron las investigaciones hasta poner en escena una bebida de cáscara de café a la cual denominaron "Cáscara Puma".