

Tópicos Multidisciplinares em Ciências Biológicas

**Edson da Silva
(Organizador)**

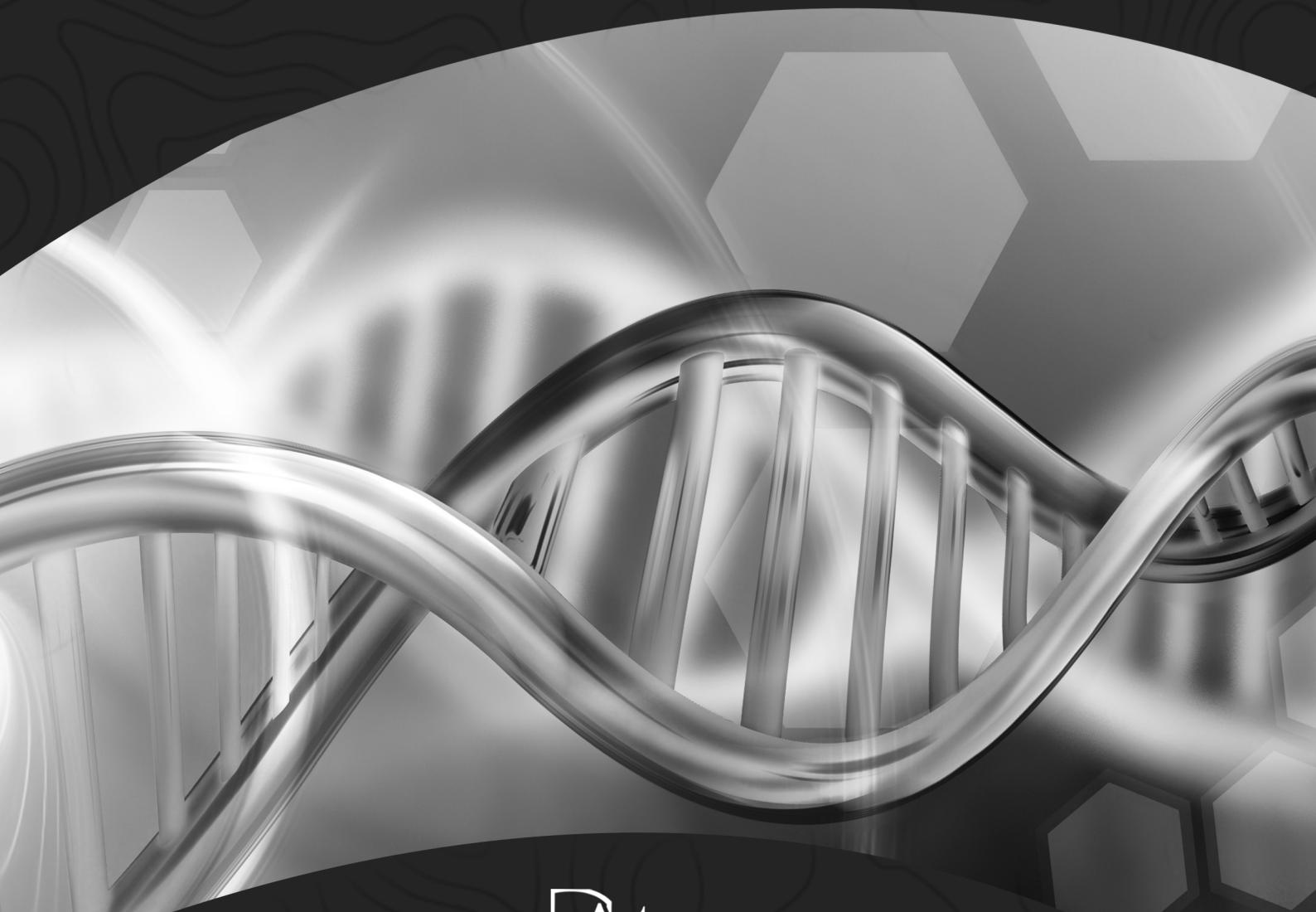


 **Atena**
Editora

Ano 2020

Tópicos Multidisciplinares em Ciências Biológicas

**Edson da Silva
(Organizador)**



 **Atena**
Editora

Ano 2020

2020 by Atena Editora

Copyright © Atena Editora

Copyright do Texto © 2020 Os autores

Copyright da Edição © 2020 Atena Editora

Editora Chefe: Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira

Diagramação: Karine de Lima

Edição de Arte: Lorena Prestes

Revisão: Os Autores



Todo o conteúdo deste livro está licenciado sob uma Licença de Atribuição Creative Commons. Atribuição 4.0 Internacional (CC BY 4.0).

O conteúdo dos artigos e seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de responsabilidade exclusiva dos autores. Permitido o download da obra e o compartilhamento desde que sejam atribuídos créditos aos autores, mas sem a possibilidade de alterá-la de nenhuma forma ou utilizá-la para fins comerciais.

Conselho Editorial

Ciências Humanas e Sociais Aplicadas

Profª Drª Adriana Demite Stephani – Universidade Federal do Tocantins

Prof. Dr. Álvaro Augusto de Borba Barreto – Universidade Federal de Pelotas

Prof. Dr. Alexandre Jose Schumacher – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso

Prof. Dr. Antonio Carlos Frasson – Universidade Tecnológica Federal do Paraná

Prof. Dr. Antonio Gasparetto Júnior – Instituto Federal do Sudeste de Minas Gerais

Prof. Dr. Antonio Isidro-Filho – Universidade de Brasília

Prof. Dr. Carlos Antonio de Souza Moraes – Universidade Federal Fluminense

Prof. Dr. Constantino Ribeiro de Oliveira Junior – Universidade Estadual de Ponta Grossa

Profª Drª Cristina Gaio – Universidade de Lisboa

Profª Drª Denise Rocha – Universidade Federal do Ceará

Prof. Dr. Deyvison de Lima Oliveira – Universidade Federal de Rondônia

Prof. Dr. Edvaldo Antunes de Farias – Universidade Estácio de Sá

Prof. Dr. Elio Martins Senhora – Universidade Federal de Roraima

Prof. Dr. Fabiano Tadeu Grazioli – Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões

Prof. Dr. Gilmei Fleck – Universidade Estadual do Oeste do Paraná

Profª Drª Ivone Goulart Lopes – Istituto Internazionale delle Figlie di Maria Ausiliatrice

Prof. Dr. Julio Cândido de Meirelles Junior – Universidade Federal Fluminense

Profª Drª Keyla Christina Almeida Portela – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso

Profª Drª Lina Maria Gonçalves – Universidade Federal do Tocantins

Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte

Prof. Dr. Marcelo Pereira da Silva – Universidade Federal do Maranhão

Profª Drª Miranilde Oliveira Neves – Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará

Profª Drª Paola Andressa Scortegagna – Universidade Estadual de Ponta Grossa

Profª Drª Rita de Cássia da Silva Oliveira – Universidade Estadual de Ponta Grossa

Profª Drª Sandra Regina Gardacho Pietrobon – Universidade Estadual do Centro-Oeste

Profª Drª Sheila Marta Carregosa Rocha – Universidade do Estado da Bahia

Prof. Dr. Rui Maia Diamantino – Universidade Salvador

Prof. Dr. Urandi João Rodrigues Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará

Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande

Prof. Dr. William Cleber Domingues Silva – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro

Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme – Universidade Federal do Tocantins

Ciências Agrárias e Multidisciplinar

Prof. Dr. Alexandre Igor Azevedo Pereira – Instituto Federal Goiano

Prof. Dr. Antonio Pasqualetto – Pontifícia Universidade Católica de Goiás

Profª Drª Daiane Garabeli Trojan – Universidade Norte do Paraná

Profª Drª Diocléa Almeida Seabra Silva – Universidade Federal Rural da Amazônia
Prof. Dr. Écio Souza Diniz – Universidade Federal de Viçosa
Prof. Dr. Fábio Steiner – Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Fágner Cavalcante Patrocínio dos Santos – Universidade Federal do Ceará
Profª Drª Gílrene Santos de Souza – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Prof. Dr. Júlio César Ribeiro – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Profª Drª Lina Raquel Santos Araújo – Universidade Estadual do Ceará
Prof. Dr. Pedro Manuel Villa – Universidade Federal de Viçosa
Profª Drª Raissa Rachel Salustriano da Silva Matos – Universidade Federal do Maranhão
Prof. Dr. Ronilson Freitas de Souza – Universidade do Estado do Pará
Profª Drª Talita de Santos Matos – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof. Dr. Tiago da Silva Teófilo – Universidade Federal Rural do Semi-Árido
Prof. Dr. Valdemar Antonio Paffaro Junior – Universidade Federal de Alfenas

Ciências Biológicas e da Saúde

Prof. Dr. André Ribeiro da Silva – Universidade de Brasília
Profª Drª Anelise Levay Murari – Universidade Federal de Pelotas
Prof. Dr. Benedito Rodrigues da Silva Neto – Universidade Federal de Goiás
Prof. Dr. Edson da Silva – Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri
Profª Drª Eleuza Rodrigues Machado – Faculdade Anhanguera de Brasília
Profª Drª Elane Schwinden Prudêncio – Universidade Federal de Santa Catarina
Prof. Dr. Ferlando Lima Santos – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Prof. Dr. Gianfábio Pimentel Franco – Universidade Federal de Santa Maria
Prof. Dr. Igor Luiz Vieira de Lima Santos – Universidade Federal de Campina Grande
Prof. Dr. José Max Barbosa de Oliveira Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Profª Drª Magnólia de Araújo Campos – Universidade Federal de Campina Grande
Profª Drª Mylena Andréa Oliveira Torres – Universidade Ceuma
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Paulo Inada – Universidade Estadual de Maringá
Profª Drª Vanessa Lima Gonçalves – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande

Ciências Exatas e da Terra e Engenharias

Prof. Dr. Adélio Alcino Sampaio Castro Machado – Universidade do Porto
Prof. Dr. Alexandre Leite dos Santos Silva – Universidade Federal do Piauí
Prof. Dr. Carlos Eduardo Sanches de Andrade – Universidade Federal de Goiás
Profª Drª Carmen Lúcia Voigt – Universidade Norte do Paraná
Prof. Dr. Eloi Rufato Junior – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Fabrício Menezes Ramos – Instituto Federal do Pará
Prof. Dr. Juliano Carlo Rufino de Freitas – Universidade Federal de Campina Grande
Prof. Dr. Marcelo Marques – Universidade Estadual de Maringá
Profª Drª Neiva Maria de Almeida – Universidade Federal da Paraíba
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Takeshy Tachizawa – Faculdade de Campo Limpo Paulista

Conselho Técnico Científico

Prof. Msc. Abrâao Carvalho Nogueira – Universidade Federal do Espírito Santo
Prof. Msc. Adalberto Zorzo – Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza
Prof. Dr. Adaylson Wagner Sousa de Vasconcelos – Ordem dos Advogados do Brasil/Seccional Paraíba
Prof. Msc. André Flávio Gonçalves Silva – Universidade Federal do Maranhão
Profª Drª Andreza Lopes – Instituto de Pesquisa e Desenvolvimento Acadêmico
Profª Msc. Bianca Camargo Martins – UniCesumar
Prof. Msc. Carlos Antônio dos Santos – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof. Msc. Cláudia de Araújo Marques – Faculdade de Música do Espírito Santo
Prof. Msc. Daniel da Silva Miranda – Universidade Federal do Pará
Profª Msc. Dayane de Melo Barros – Universidade Federal de Pernambuco

Prof. Dr. Edvaldo Costa – Marinha do Brasil
Prof. Msc. Eliel Constantino da Silva – Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita
Prof. Msc. Gevair Campos – Instituto Mineiro de Agropecuária
Prof. Msc. Guilherme Renato Gomes – Universidade Norte do Paraná
Prof^a Msc. Jaqueline Oliveira Rezende – Universidade Federal de Uberlândia
Prof. Msc. José Messias Ribeiro Júnior – Instituto Federal de Educação Tecnológica de Pernambuco
Prof. Msc. Leonardo Tullio – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Prof^a Msc. Lilian Coelho de Freitas – Instituto Federal do Pará
Prof^a Msc. Liliani Aparecida Sereno Fontes de Medeiros – Consórcio CEDERJ
Prof^a Dr^a Lívia do Carmo Silva – Universidade Federal de Goiás
Prof. Msc. Luis Henrique Almeida Castro – Universidade Federal da Grande Dourados
Prof. Msc. Luan Vinicius Bernardelli – Universidade Estadual de Maringá
Prof. Msc. Rafael Henrique Silva – Hospital Universitário da Universidade Federal da Grande Dourados
Prof^a Msc. Renata Luciane Polsaque Young Blood – UniSecal
Prof^a Msc. Solange Aparecida de Souza Monteiro – Instituto Federal de São Paulo
Prof. Dr. Welleson Feitosa Gazel – Universidade Paulista

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) (eDOC BRASIL, Belo Horizonte/MG)	
T673	Tópicos multidisciplinares em ciências biológicas [recurso eletrônico] / Organizador Edson da Silva. – Ponta Grossa, PR: Atena Editora, 2020.
<p>Formato: PDF Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader Modo de acesso: World Wide Web Inclui bibliografia ISBN 978-85-7247-971-4 DOI 10.22533/at.ed.714203001</p> <p>1. Ciências biológicas – Pesquisa – Brasil. I. Silva, Edson da. CDD 570</p>	
Elaborado por Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422	

Atena Editora
Ponta Grossa – Paraná - Brasil
www.atenaeditora.com.br
contato@atenaeditora.com.br

APRESENTAÇÃO

O e-book “Tópicos Multidisciplinares em Ciências Biológicas” é uma obra composta por estudos de diferentes áreas das ciências biológicas e da saúde. Em seus 16 capítulos o e-book aborda trabalhos de pesquisas, de ensino, relatos de casos e revisões da literatura mostrando avanços e atualidades nesse campo.

As ciências biológicas englobam áreas do conhecimento relacionadas com a vida e incluem a biologia, a saúde humana e a saúde animal. Nesta obra, apresento estudos vivenciados na prática profissional e na formação acadêmica relacionados aos cursos de graduação e de pós-graduação em biologia, biomedicina, biotecnologia, nutrição, medicina, fisioterapia, química, engenharia biomédica, arquitetura entre outros.

Este volume tem objetivo de compartilhar o conhecimento científico aplicado às ciências biológicas e suas áreas afins, potencializando discussões e abordagens contemporâneas em temas variados. Agradeço aos autores que tornaram essa edição possível e desejo uma ótima leitura a todos.

Prof. Dr. Edson da Silva

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1 1

AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE HIDROLÍTICA DE LIPASES OBTIDAS DE NOVAS FONTES VEGETAIS:
MORINGA E GIRASSOL

Flávia Michelle Silva Santos
Álvaro Silva Lima
Alini Tinoco Fricks
Cleide Mara Faria Soares

DOI 10.22533/at.ed.7142030011

CAPÍTULO 2 9

AVALIAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE SEMENTES DE ANDIROBA (*CARAPA GUIANENSIS - MELIACEAE*) E AÇAÍ (*EUTERPE OLERACEA*)

Janaina Pompeu dos Santos
Sabrina Baleixo da Silva
Renato Meireles dos Santos
Jhonatas Rodrigues Barbosa
Cassia Barbosa Aires
Martina Damasceno Portilho
Flaviane Leal Batista
Joice Silva de Freitas
Lucas Henrique da Silva e Silva
Natacia da Silva e Silva
Wanessa Shuelen Costa Araújo
Vanderson Vasconceslos Dantas

DOI 10.22533/at.ed.7142030012

CAPÍTULO 3 16

CARACTERIZAÇÃO HISTOLÓGICA DAS CÉLULAS DE HOFBAUER EM PLACENTAS A TERMO, DE MÃES DE MÉDIO E ALTO RISCO, ATENDIDAS EM MATERNIDADES PÚBLICAS DO RECIFE

Mateus Cotias Filizola
Fálba Bernadete Ramos dos Anjos

DOI 10.22533/at.ed.7142030013

CAPÍTULO 4 26

CONDIÇÃO CLÍNICO-FUNCIONAL DE IDOSOS DE UMA COMUNIDADE DA ZONA RURAL

Luciana Julek
Danielle Bordin
Luciane Patrícia Andreani Cabral
Taís Ivastcheschen
Heloize Gonçalves Lopes
Clóris Regina Blanski Grden

DOI 10.22533/at.ed.7142030014

CAPÍTULO 5 39

DESCRICAÇÃO DE CASOS CONFIRMADOS DE COINFECÇÃO DE TUBERCULOSE/HIV NO ESTADO DE GOIÁS

Murilo Barros Silveira
Fábio Castro Ferreira
Fernanda Soares da Mota
Tamires Mariana Dias Damas Rocha
Beatriz Gonçalves dos Santos
Iara Barreto Neves Oliveira
Aldenira Matias de Moura
Muriel Vilela Teodoro Silva
Marielly Sousa Borges
Juliana Boaventura Avelar

DOI 10.22533/at.ed.7142030015

CAPÍTULO 6 46

LAGOCHILASCARÍASE HUMANA: REVISÃO DE LITERATURA

Meriele Aline de Paula
Amanda Silva Santos Aliança
José Eduardo Batista Filho
Nathália de Paula Batista

DOI 10.22533/at.ed.7142030016

CAPÍTULO 7 59

TERAPIA DE REPOSIÇÃO DE TESTOSTERONA: ESTRESSE OXIDATIVO E RISCO PARA DOENÇAS CARDIOVASCULARES

André Luiz Cavalcante Fontenele
Diego Gonçalves de Lima
Romeu Paulo Martins Silva
Miguel Junior Sordi Bortolini
Dionatas Ulises de Oliveira Meneguetti
Anderson Gonçalves Freitas

DOI 10.22533/at.ed.7142030017

CAPÍTULO 8 74

VIRULÊNCIA E PERFIL DE SUSCEPTIBILIDADE ANTIFÚNGICA DE ESPÉCIES DE *CANDIDA*

Renato Birlo de Araújo
Adryelle Idalina da Silva Alves
Melyna Chaves Leite de Andrade
Franz de Assis Graciano dos Santos
Michellangelo Nunes da Silva
Paulo Roberto de Moura Carvalho
Reginaldo Gonçalves de Lima Neto
Rejane Pereira Neves
Danielle Patrícia Cerqueira Macêdo

DOI 10.22533/at.ed.7142030018

CAPÍTULO 9 87

A SOBRECARGA PSICOSSOCIAL DO CUIDADOR FAMILIAR DE PESSOAS COM DIAGNÓSTICO DE DOENÇAS DEGENERATIVAS

Sueli Ferreira de Paula Cardoso
Claudineia Pedroso Fernandes

DOI 10.22533/at.ed.7142030019

CAPÍTULO 10	90
EXPERIÊNCIA DE ESTÁGIO EM AMBIENTES NÃO FORMAIS, REALIZADO NA FUNDAÇÃO ZOOBOTÂNICA DE MARABÁ/PA	
Larisse Caldas da Silva	
Laysa Kellen Dos Santos Alves	
Patrick Anderson Barbosa Borralho	
Nádia Nunes da Silva	
Manoel Ananis Lopes Soares	
DOI 10.22533/at.ed.71420300110	
CAPÍTULO 11	99
RECURSOS DIDÁTICOS VISUAIS E AUDIOVISUAIS: UM BREVE PARALELO ENTRE TICS E O ALBUM SERIADO NO CONTEXTO DAS DISCIPLINAS QUE REPRESENTAM AS CIÊNCIAS DA NATUREZA	
Rosangela Mota Lunas	
Ranlig Carvalho de Medeiros	
Liliani Aparecida Sereno Fontes de Medeiros	
DOI 10.22533/at.ed.71420300111	
CAPÍTULO 12	107
UMA PROPOSTA DE JOGO EDUCACIONAL DIGITAL PARA APOIAR O ENSINO DE ANATOMIA DO SISTEMA MUSCULAR	
Edson da Silva	
Marileila Marques Toledo	
DOI 10.22533/at.ed.71420300112	
CAPÍTULO 13	117
EXTRACTION AND CRYSTALLIZATION OF CAFFEINE FROM COFFEE HUSKS	
Ana Paula Silva Capuci	
Eloízio Júlio Ribeiro	
José Roberto Delalibera Finzer	
DOI 10.22533/at.ed.71420300113	
CAPÍTULO 14	123
PRODUÇÃO DE ETANOL A PARTIR DE AMIDO DE MILHO HIDROLISADO COM AMILASES DO MALTE DE CEVADA	
Felipe Staciaki da Luz	
Renata Nascimento Caetano	
Adrielle Ferreira Bueno	
Carine Vieira	
Danielle Cristina Silva Oliszseski	
Gideã Taques Tractz	
Bianca Vanjura Dias	
Cynthia Beatriz Fürstenberger	
Everson do Prado Banczek	
DOI 10.22533/at.ed.71420300114	

CAPÍTULO 15 135

SÍNTSE DE SUPERFÍCIES NANOESTRUTURADAS À BASE DE POLIANILINA

Ítalo Gustavo de Lira Moura

Gabriel Galdino Gadelha

Liandra Roberta Pinho da Cunha Coutinho

Washington Andrade da Cunha Coutinho Filho

Renata Miranda Gomes

Rosa Fireman Dutra

DOI 10.22533/at.ed.71420300115**CAPÍTULO 16** 150

O IMPACTO DO RUÍDO EM ANIMAIS DE CATIVEIRO (O CASO DO JARDIM ZOOLÓGICO DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO, BRASIL)

Isabel Cristina Ferreira Ribeiro

DOI 10.22533/at.ed.71420300116**SOBRE O ORGANIZADOR.....** 159**ÍNDICE REMISSIVO** 160

EXTRACTION AND CRYSTALLIZATION OF CAFFEINE FROM COFFEE HUSKS

Data de submissão: 17/11/2019.

Data de aceite: 20/01/2020

Ana Paula Silva Capuci

Universidade de Uberaba, Departamento de
Engenharia Química
Uberaba – MG
<http://lattes.cnpq.br/4652343814529493>

Eloízio Júlio Ribeiro

Universidade Federal de Uberlândia, Programa de
Pós-Graduação em Engenharia Química
Uberlândia – MG
<http://lattes.cnpq.br/7396213263599744>

José Roberto Delalibera Finzer

Universidade de Uberaba, Programa de Pós-
Graduação em Engenharia Química
Uberaba – MG
<http://lattes.cnpq.br/3768604935693672>

and crystallizing the caffeine extracted with the controlled cooling technique. The work proposes an optimized temperature and roasting time for the extraction of caffeine (145.9°C and 5.4 min). Under these conditions, 57.7% m/m of caffeine can be extracted from the Coffea arabica coffee husk. With the crystallization it was possible to purify the caffeine, reaching an average purity of 88%.

KEYWORDS: Coffee husks. Extraction. Caffeine. Crystallization.

1 | INTRODUCTION

In the last decade, corresponding to the harvest of 2007 and 2008; the harvest of 2017 and 2018, coffee production worldwide increased by 28%. This means that in the last decade, production of Arabica coffee increased from 74.8 million bags, from 60 kg, to 97.4 million bags. The increase of the residue generated after the grain processing is proportional to the increase of the coffee production, that is to say, the ratio between the obtained grain and the coffee husk is 1: 1 (EMBRAPA, 2017). Once a high amount of residue is generated, for the current trade scenario, research is needed for its destination. Among some applications of the coffee bark, we can mention, as the most usual, ruminant feed, nutrient supply in the process of

ABSTRACT: In the last decade, the production of coffee husks in the world increased by 28%, the ratio between the obtained grain and the coffee husk is 1: 1. It is known that caffeine is a psychomotor stimulant, whose main property is to stimulate mental activity, relieving sleep and fatigue. The present work presents an alternative for the disposal of this residue by solid-liquid extraction of the caffeine from the Coffea arabica coffee husk, using water as the extracting agent

organic fertilization, weed control (EMBRAPA, 2017).

Thus, the present work aims to propose a destination for this residue by extracting solid-liquid caffeine from the coffee husk of the Coffea arabica species, using water as the extracting agent and crystallize the extracted caffeine with the intention of purifying it.

2 | EXPERIMENTAL

2.1 Extraction of caffeine

Initially, a Central Composite Planning was done around the central points, validated by Yoshida (2005) and Fernandes (2007), to evaluate the response of caffeine extraction varying temperature (145.9 to 174.1°C) and toasting time (4.36 to 7.24 min). Sixteen experiments were performed, with 8 replicates at the central point. The experiments were carried out in triplicate with husks from the 2018 harvest, provided by a producer from Araguari - MG. The coffee husks were cleaned manually and with the help of Tyler screens of 2.36 mm opening for removal of soot, twigs and coffee beans. Then, 100 g of the coffee straw were inserted into the Carmonaq TP1 roaster at the operating temperature. The peels remained in the roaster at the given time of each experiment. At the end of the toast, the roasted coffee husks were milled in Hamilton Beach Adjustable grinder. Then, grading was carried out on Tyler mesh screens 35 and 48 in order to remove 5 g of sample with a mean diameter of 0.36 mm . The next step was the extraction of caffeine in a Polti Expresso 3000 extractor. Caffeine determination was performed according to the method used by Chaves et. al (2004) and Fernandes (2007). The infrared spectra of the commercial and crystalline caffeine was performed in a Bruker Alpha infrared.

2.2 Crystallization of caffeine

The supersaturated solutions were obtained according to Equations (1) and (2). Equation (1), allows the calculation of the concentration of caffeine to be used (C), considering the supersaturation (S) and concentration of caffeine at the operating temperature (C^*). Equation (2) it was used to determine the solubility of caffeine in water. The solubility of caffeine was proposed by Nagy et al. (2007).

$$S = \frac{C}{C^*} \quad (1)$$

$$\ln(C) = -\frac{4907.4}{T} + 104 \quad (2)$$

The seeds were produced by a previously crystallization of commercial caffeine. The seeds were subjected to several heating and cooling treatments, in order to promote

acicular crystal size growth. For crystallization of extract caffeine, approximately 220 mL of supersaturated caffeine solution was prepared at 42.9°C. Thereafter, commercial caffeine seeds (1.952 g) were added and the stirring was adjusted to 221 rpm. The caffeine crystallization from the coffee husk was then monitored by a thermocouple and subjected to a controlled cooling process for a period of 180 min until the temperature reached 20°C. After completion of the crystallization process, all of the caffeine was withdrawn from the glass crystallizer, separated from the mother liquor and stored at 60°C for 24 h in a stove. The yield of caffeine was determined according to Equation (3).

$$y(\%) = \left(\frac{m_{final}}{m_{seed}} - 1 \right) * 100 \quad (3)$$

3 | RESULTS AND DISCUSSION

3.1 Extraction of caffeine

Analyzing the results obtained in the planning, it is observed that both variables have a negative effect on the response studied. From the results of the extraction experiments performed, the process optimization was performed using Equation (4), where y represents the extracted caffeine content, x₁, temperature, and x₂, time, where x₁ and x₂ are statistically coded values.

$$y = 49,68 - 10,19x_1 - 3,78x_1^2 - 7,29x_2 - 4,23x_2^2 \quad (4)$$

This equation was obtained through a multiple regression that relates the isolated variables, the interactions and the quadratic terms to the parameter estimation. The interactions were not significant, so they were taken from Equation (4). The determination of the statistical parameters of the regression was performed through a hypothesis test using maximum probability of error in Student's t-test with a significance level of 10%. The square of the regression correlation coefficient (r²) was equivalent to 0.89073. The residues were random and well distributed. According to the data analysis, it can be verified that the lower the time and temperature, within the range studied, the greater the amount of caffeine extracted. Within the studied range of temperature and time, the optimal points were -1.414 and -0.4525, corresponding to values 145.9°C and 5.4 min respectively. Under these conditions, 57.7% of a total of 1.3% m/m of caffeine in *Coffea arabica* coffee husk can be extracted.

According to the results of Yoshida (2005) and Fernandes (2007), it was possible to extract 92% of the total caffeine from the same coffee species with an optimum time of 5 min and a temperature of 160 ° C. The difference between the optimized

parameters of these researchers with those of the present study, in the same range of study, may have occurred both by the amount of extraction of a same sample and by the use of different rotors. In the first case, the authors made successive extractions while for this study a single extraction was performed. Yoshida (2005) and Fernandes (2007) used a roaster with perforated body cylinder, in which the heat exchanges during the roasting of the shells occurred by conduction and convection, whereas in the work presented, a roaster with massive cylinder was used in which only the conduction was characterized as heat exchange.

3.2 Crystallization of caffeine

The crystallization of caffeine extracted from the coffee husk occurred with controlled cooling from 42.9°C to 20°C for 180 min, with stirring of 221 rpm and supersaturation of 1,135. In the experiments 1.952 g of commercial caffeine seeds were added. At the end of the operation the yield was 310.82%. The extracted caffeine had a purity of 73% (± 3), after crystallization, the purity obtained was 88% (± 2.8), an increase of approximately 21%. When analyzing the crystals obtained in an optical microscope (Nikon Eclipse E100), it is observed that they have the characteristic acicular form of this organic compound (Figure 1A). The caffeine identification was performed by comparing the infrared spectra (Bruker Alpha) of the commercial and crystalline caffeine as shown in Figure 1B. The result shows that there is excellent agreement on the wave numbers of the specific bands of both spectra. The similarity of the forms of the spectra can be justified by the visual comparison of the spectra shown in Figure 1B. The crystal was thus identified as being caffeine.

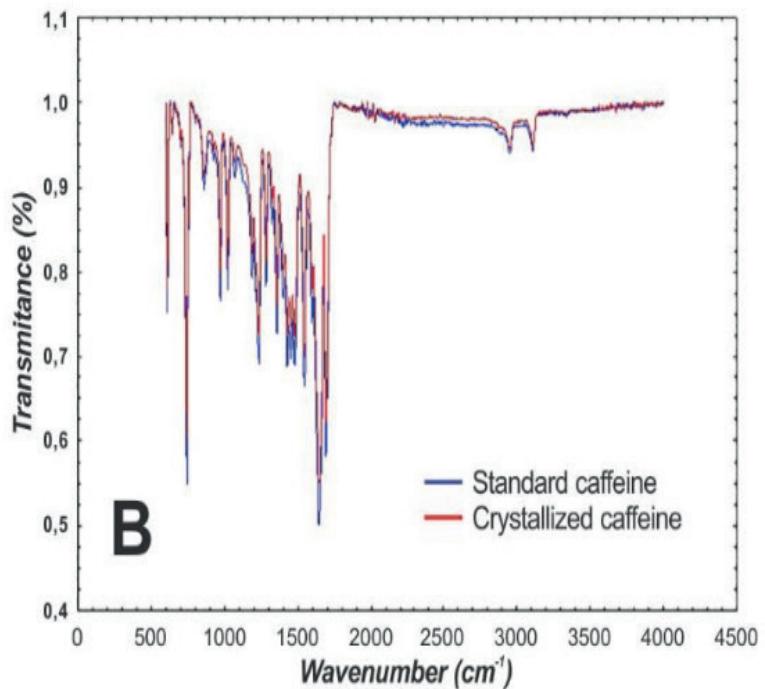
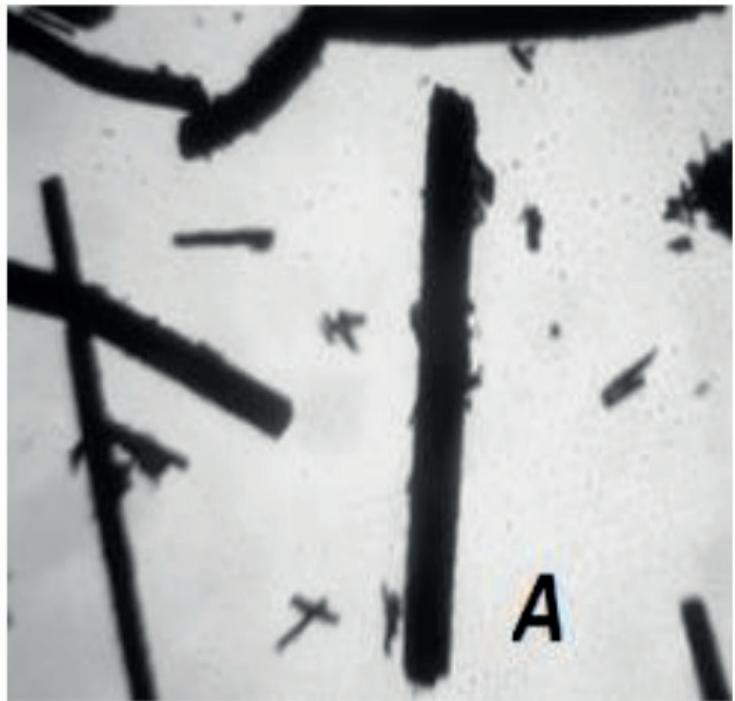


Figure 1 .(A). Caffeine crystals obtained by cooling crystallization photographed on 4x magnification lens under optical microscope. (B). Infrared spectra of standard caffeine (---)and crystallized caffeine from coffee husks (---).

4 | CONCLUSION

In the worked temperature and time range, it was possible to extract 57.7% of the caffeine present in the coffee husk in an optimized roasting condition with a time of 5.4 min and a temperature of 145.9°C. However the heterogeneity of vegetable matter may interfere with the amount of caffeine extracted in the process. Crystallization proved to be an excellent purification option for the organic compound, with final purity of 88%. The characterization tests of the caffeine obtained demonstrated that the technique

was able to purify the caffeine and produce crystals with characteristics faithful to the crystals of the same pure compound.

REFERENCES

Chaves, .J.C.D., Miyazawa, M., Bloch, M.F.M., Yamakami, J.K. **Estimativa do teor da cafeína das sementes de café baseada na sua concentração nas folhas de mudas e de plantas adultas.** Acta Scientiarum Agronomy, Maringá, 26, 3, 287 – 292, 2004.

EMBRAPA, **Produção mundial de café cresceu de 124 milhões para 159 milhões de sacas na última década.** 29 ago. 2017. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/26234229/producao-mundial-de-cafe-cresceu-de-124-milhoes-para-159-milhoes-de->>

Fernandes. G. **Extração e purificação da cafeína da casca de café.** 2005. 107 f. Dissertação (Mestrado em Engenharia Química). Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia.

Nagy, Z.K., Gillon, A.L., Steele, G., Makwana, N., Rielly, C.D. **Using process analytical technology for in situ monitoring of the polymorphic transformation of organic compounds.** 8th International IFAC Symposium on Dynamics and Control of Process Systems. Cancun, Mexico, 2007. vol 3., 1-6.

Yoshida, L.M. **Extração de solúveis da casca de café torrada.** 2005. 223 f. Dissertação (Mestrado em Engenharia Química). Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia.

SOBRE O ORGANIZADOR

Edson da Silva possui graduação em Fisioterapia pela Fundação Educacional de Caratinga (2001). Obteve seu título de Mestre (2007) e o de Doutor em Biologia Celular e Estrutural pela Universidade Federal de Viçosa (2013). É especialista em Educação em Diabetes pela Universidade Paulista (2017) e realizou cursos de aperfeiçoamento em Educação em Diabetes pela parceria ADJ do Brasil, *International Diabetes Federation* e Sociedade Brasileira de Diabetes (2018). Pós-Graduando em Tecnologias Digitais e Inovação na Educação (2019-2020). É professor e pesquisador da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, desde 2006, lotado no Departamento de Ciências Básicas (DCB) da Faculdade de Ciências Biológicas e da Saúde (FCBS). Ministra disciplinas de Anatomia Humana para diferentes cursos de graduação. No Programa de Pós-Graduação em Saúde, Sociedade e Ambiente atua na linha de pesquisa Educação, Saúde e Cultura. É vice coordenador do Programa de Pós-Graduação em Ciências da Nutrição, no qual atua nas áreas de Nutrição e Saúde Coletiva. É líder do Grupo de Estudo do Diabetes credenciado pelo CNPq no Diretório dos Grupos de Pesquisa no Brasil. Desde 2006 desenvolve ações interdisciplinares de formação em saúde mediada pela extensão universitária, entre elas várias coordenações de projetos locais, além de projetos desenvolvidos no Projeto Rondon com atuações nas regiões Norte, Nordeste, Centro-Oeste e Sudeste do Brasil. É membro da Sociedade Brasileira de Diabetes, membro de corpos editoriais e parecerista *ad hoc* de revistas científicas internacionais da área da saúde. Tem experiência na área da Saúde, atuando principalmente nos seguintes temas: Anatomia Humana; Diabetes *Mellitus*; Processos Tecnológicos Digitais e Inovação na Educação em Saúde; Educação, Saúde e Cultura.

ÍNDICE REMISSIVO

A

- Açaí 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15
Álbum seriado 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105
Ambientes não formais 90, 91, 93, 96, 97
Amido de milho 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 132
Amilase 125, 129
Anatomia 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 159
Andiroba 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15
Antifúngicos 75, 76, 84, 85
Aprendizagem 91, 95, 97, 99, 101, 103, 104, 105, 107, 108, 109, 114, 115, 152, 154
Atividade hidrolítica 1, 3, 4, 5, 6, 7

B

- Bem-estar animal 150, 154, 157
Biofilme 74, 75, 76, 78, 82, 83, 84, 85
Biosensores 135, 136, 140, 141

C

- Caffeine* 117, 118, 119, 120, 121, 122
Candida 8, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86
Carapa guianensis 9, 11, 14
Células de Hofbauer 16, 17, 19
Cevada 123, 125, 126, 127, 128, 129, 131, 132
Ciências Naturais 9, 90, 91, 99, 101, 102, 104
Coffee husk 117, 118, 119, 120, 121
Coinfecção 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45
Composição físico-química 9, 10, 12
Crystallization 117, 118, 119, 120, 121
Cuidador 87, 88

D

- Doenças Cardiovasculares 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 70, 71, 72, 148

E

- Educação 32, 35, 52, 56, 90, 91, 92, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 103, 104, 105, 107, 108, 109, 115, 159
Eletropolimerização 135, 136, 138, 139, 143, 144, 145
Ensino de biologia 90
Estágio 19, 50, 53, 90, 91, 93, 94, 95, 96, 97, 139
Estresse Oxidativo 59, 60, 61, 62, 63, 65, 66, 67, 69, 70, 71, 73
Etanol 4, 78, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133
Euterpe oleracea 9, 11, 14

F

Fermentação alcoólica 123, 124, 125, 126, 131, 132, 133

G

Gestação 16, 17, 18, 19, 22, 24

Girassol 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

H

Helminose Emergente 46, 47, 48, 49

Hidrólise 1, 2, 4, 5, 7, 8, 15, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133

Hidrólise enzimática 8, 123, 124, 125, 126, 127

Histologia 16, 17, 19

HIV 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45

J

Jardim zoológico 150, 153, 155, 156

Jogos educacionais 107, 109, 114

L

Lagochilascaríase 46, 47, 48, 49, 50, 52, 53, 54, 56, 57, 58

Lagochilascaris minor 46, 47, 49, 50, 57, 58

Lipase 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

M

Malte 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 131, 132

Moringa 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

P

Placenta 16, 17, 18, 19, 20, 21, 23, 24, 25

Polianilina 135, 136, 137, 140, 141, 143, 147, 148

Polímeros condutores 135, 136, 137, 139, 147, 148

Psicossocial 87, 88

R

Recursos didáticos 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105

Resíduos orgânicos 9, 10

Ruído 150, 152, 154, 155, 156, 157, 158

S

Saúde pública 28, 39, 40, 44, 48, 58, 62, 88, 158

T

Tecnologias de informação e comunicação 99, 100, 105
Testosterona 59, 60, 61, 64, 65, 66, 67, 69, 70, 71, 73
TICs 99, 100, 101, 103, 104, 105
Tuberculose 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45

Z

Zoonose 46, 48, 52

Atena
Editora

2 0 2 0