



É necessário mais de 10 quilos do grão pra fazer 1 litro do óleo. Parceria entre faculdade de SP e cooperativa de MG transforma café em produtos de beleza. Foi se o tempo que os grãos serviam apenas para um simples cafezinho.

A indústria aproveita a fruta como matéria prima para os mais variados produtos. Cerveja, chocolate, medicamentos para dor de cabeça que usam cafeína na composição, e até cosméticos.

Uma parceria entre a Unesp de Araraquara e a cooperativa de Guaxupé aproveitou os compostos que fazem bem a saúde e transformou café em produto de beleza.

Em um laboratório em Guaxupé, os grãos de café são prensados. A máquina consegue extrair 25 litros de óleo de café por mês. E cada litro custa quase R\$ 400.

“O grão de café é uma das sementes oleaginosas mais difíceis para se extrair o óleo. Então hoje a gente utiliza em torno de 12 a 15 quilos de café pra 1 litro de óleo”, explica o engenheiro de produção Marcelo Casagrande. Mas é um óleo concentrado, não precisa ser usado em grandes quantidades para a produção de cremes. E conserva o ácido linoleico, o famoso ômega 6, importante para a saúde da pele.

“Nós temos uma atividade hidratante, uma atividade antioxidante forte, a capacidade foto protetora, protege a pele frente a radiação ultravioleta, aquela que queima a pele, a queimadura e nós temos uma atividade anti-celulite”, conta o professor de cosmetologia da Unesp, Marcos Antônio Correia.

Já existe até uma bermuda com um adesivo a base de cafeína, que libera a substância aos poucos para combater a celulite. O produto, que veio da França, resiste a 30 lavagens.

Os antioxidantes do café também são aplicados para aumentar o fator de proteção nos filtros solares. E para creme anti-rugas. Nada se perde. A sobra do processamento, é usada na fabricação de produtos esfoliantes como sabonetes.