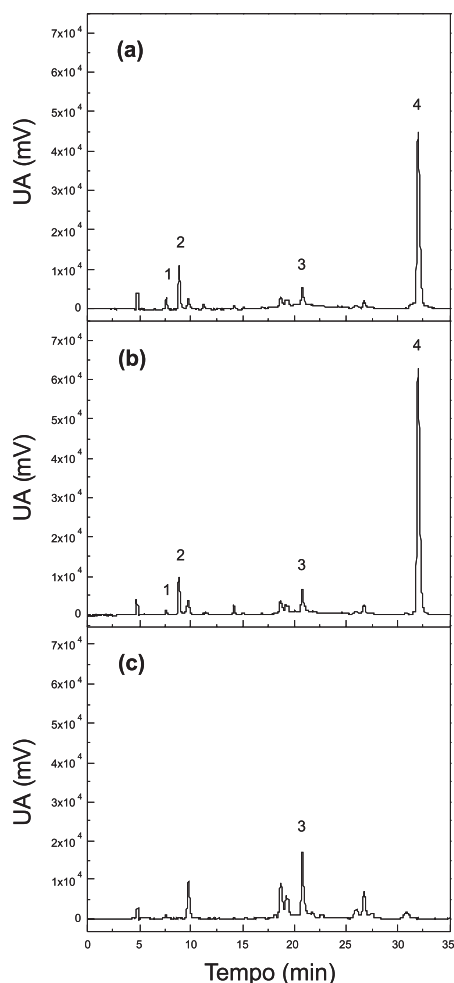
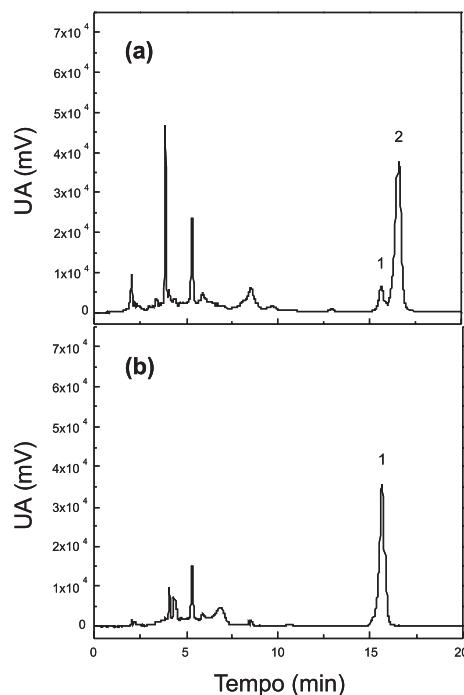


TEORES DE COMPOSTOS BIOATIVOS EM CAFÉS TORRADOS E MOÍDOS COMERCIAIS

Romilaine Mansano Nicolau de Souza, Gisele André Baptista Canuto, Rafael Carlos Eloy Dias e Marta de Toledo Benassi\*  
 Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Estadual de Londrina, CP 6001, 86051-970 Londrina - PR, Brasil



**Figura 1S.** Cromatogramas típicos dos compostos hidrossolúveis em cafés torrados e moídos comerciais. Detecção de ácido nicotínico e trigonelina a 260 (a), cafeína a 272 (b) e 5-ACQ a 320 nm (c). Picos: ácido nicotínico (1), trigonelina (2), 5-ACQ (3) e cafeína (4). Condições: coluna Spherisorb ODS-1, 250 x 4,6 mm, 5 µm; gradiente de ác. acético 5% (A) e acetonitrila (B) (0 a 5' - 5% de B; 5' a 10' - 5 a 13% de B, linear; 10' a 35' - 13% de B), vazão de 0,7 mL/min



**Figura 2S.** Cromatogramas típicos dos compostos lipossolúveis em cafés torrados e moídos comerciais. Detecção de cafestol a 230 (a) e caveol a 290 nm (b). Picos de caveol (1) e cafestol (2). Condições: coluna Spherisorb ODS-1, 250 x 4,6 mm, 5 µm; eluição isocrática com acetonitrila:água (55:45, v/v), vazão de 0,9 mL/min