



SABOR E AROMA DE CAFÉS SUBMETIDOS A DOIS TIPOS DE FERMENTAÇÕES

Talita A. T. CÂNDIDO¹; Pedro P. SEPINNI²; Polyana F. C. ABRÃO³; Maurílio Vieira da ROCHA⁴;
Leandro C. PAIVA⁵;

RESUMO

O consumo de cafés de qualidade vem aumentando gradativamente, influenciando diretamente no seu valor agregado, tanto para o mercado interno e externo. Diferentes processamentos realizados na produção de cafés influenciam diretamente na qualidade do produto final. Com isso objetivou-se avaliar dois dos atributos sensoriais da bebida do café induzido ao processo de fermentação biológica. Foi utilizado dois tipos de fermentação, sendo: somente água e água + *Saccharomyces bayanus*, ambos fermentados pelo período de 24 horas. Considerou-se os atributos sensoriais da bebida, sabor e aroma. Concluiu-se que ambos tratamentos apresentaram notas idênticas quanto as características analisadas.

Palavras-chave:

Cafés especiais; Levedura; Via-úmida

1. INTRODUÇÃO

O Brasil detém o título de maior produtor e exportador de cafés no mundo, e devido ao aumento da produção ano após ano, é extremamente necessário aprimorar e aplicar técnicas que possibilitam a produção de cafés com a qualidade superior, e que ganhe destaque na busca por novos mercados consumidores, principalmente ligados à exportação.

A qualidade é valorizada através dos atributos sensoriais e organolépticos da bebida, e com o aumento do consumo interno do café, a busca pela qualidade gera grandes desafios nesse setor (BORÉM, 2008). O processamento é uma etapa importante da pós-colheita, fazendo com que ocorra a maior homogeneidade possível dos frutos, evitando possíveis comprometimentos na qualidade da bebida. A escolha do método de processos dependerá principalmente das condições de capitalização do produtor, da quantidade produzida e do padrão desejado de qualidade (WINTGENS, 2004).

1 IFSULDEMINAS – talita.tranches@muz.ifsuldeminas.edu.br

2 IFSULDEMINAS – pedrosepini@gmail.com

3 IFSULDEMINAS – polyana.cardoso@muz.ifsuldeminas.edu.br

4 IFSULDEMINAS – maurilio.rocha@muz.ifsuldeminas.edu.br

5 IFSULDEMINAS – leandro.paiva@ifsuldeminas.edu.br



O aroma da bebida do café é um dos atributos que garantem sua qualidade, isso acontece por causa da complexidade dos compostos presentes nos grãos de café. A quantidade de compostos voláteis varia de acordo com o tipo de processamento trabalhado. Brando (1999) em estudo sobre a qualidade do café preparado sob diferentes métodos de processamento, observou características superiores da bebida para os cafés descascados, despulpados e desmucilados em relação ao café natural. Uma vez que os microrganismos estão presentes naturalmente em todas as etapas pré e pós-colheita do café, influenciando na bebida, seja pela degradação de compostos presentes nos grãos ou pela excreção de metabólitos, torna-se de suma importância a caracterização dessa microbiota através do seu isolamento e identificação. (REIS JÚNIOR et al., 2004).

Realizando o controle das fermentações que ocorrem na pós-colheita, consegue-se evitar fermentações indesejáveis que comprometem a qualidade da bebida, diminuindo o valor na comercialização, quando a fermentação é controlada e aplicada de forma ideal, é possível proporcionar qualidades superiores e distintas na bebida do café influenciando no mercado e garantindo uma melhor aceitação no mundo dos cafés especiais.

2. MATERIAL E MÉTODOS

O experimento foi instalado e conduzido no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais, Câmpus Machado – MG (21° 40' S; 45° 55' W; 850 m de altitude), onde foi coletado um lote de café arábica, variedade Mundo Novo, no estágio cereja de maturação. Os grãos foram processados por via-úmida para obtenção máxima de grãos cereja, retirando o máximo possível de grãos passa e bóia, mantendo maior homogeneidade nos tratamentos. A levedura foi dosada e reidratada de acordo com a recomendação do produto comercial.

Foram trabalhados aproximadamente 20 litros de café cereja (natural). O lote de café colhido foi fracionado em 10 litros de café por tratamento e isolado em sacos plásticos transparentes. Posteriormente a levedura foi adicionada e os sacos foram fechados. As amostras foram transportadas para o terreiro suspenso, onde foram fermentadas durante o tempo estabelecido de 24 horas. Após atingir o tempo estimado de fermentação, a amostra foi espalhada sob o terreiro suspenso até atingir 11-12% de umidade para o armazenamento dos grãos.

Os tratamentos foram dispostos em dois tipos de fermentação, sendo: água e água + *Saccharomyces bayanus*, ambos fermentados pelo período de 24 horas.



A avaliação sensorial do café foi feita por dois provadores treinados, por meio dos órgãos do sentidos, especialmente gosto, olfato. A análise sensorial é o método mais utilizado para caracterização da qualidade da bebida do café. O método SCAA de análise sensorial prescreve a utilização de protocolos estabelecidos pelos Comitês Técnicos da SCAA.

3. RESULTADOS E DISCUSSÕES

Não foi observada significância entre os resultados obtidos na análise sensorial como demonstrado na tabela abaixo:

Tabela 1: Notas para as características sensoriais em estudo separadas para os cafés segundo o tipo de fermentação, Machado 2017.

	<i>Fermentação em água</i>		<i>Fermentação em água + S. bayanus</i>	
	<u>Provador 1</u>	<u>Provador 2</u>	<u>Provador 1</u>	<u>Provador 2</u>
Aroma	7,5	7,5	7,5	7,5
Sabor	7,5	7,25	7,5	7,5

Ambos Provadores não identificaram diferenças entre os tratamentos propostos no presente trabalho, indicando assim a necessidade de execução de novos testes com tempos e cepas diferentes.

4. CONCLUSÕES

Concluiu-se que ambos tratamentos apresentaram notas idênticas quanto as características analisadas.

AGRADECIMENTOS

Ao IFSULDEMINAS por ceder a estrutura para desenvolver os experimentos e ao auxílio financeiro concedido.

REFERÊNCIAS

BORÉM, F. M. **Pós-colheita do café**. UFLA: Ed. UFLA, 2008.

REIS, JÚNIOR, F.B.; TEIXEIRA, K.R. dos S.; REIS, V.M. **Análises de restrição do DNA Ribossomal Amplificado (ARDRA) em estudos de diversidade intra-específica de *Azospirillum***



9ª Jornada Científica e
Tecnológica do IFSULDEMINAS
6º Simpósio da Pós-Graduação

ISSN 2319-0124

amazonense isolado de diferentes espécie de *brachiaria*. Distrito Federal, Embrapa Cerrados, 2004. 41 p.

WINTGENS, J. N. **Coffee: growing, processing, sustainable production**. Weinheim: Oxford, 2004. 711 p.