

CARACTERIZAÇÃO FÍSICA, FÍSICO-QUÍMICA, QUÍMICA E SENSORIAL DE GRÃOS DE CAFÉ ARÁBICA EM DISTINTAS ALTITUDES DE DIFERENTES REGIÕES BRASILEIRAS

Camila K. Krohling*, Kazumi K. Ramos, Diana C. N. de Lima, Priscilla Efraim.

Resumo

O café é a segunda bebida mais consumida no mundo e a qualidade da bebida é fator determinante pelos consumidores. O estudo objetivou avaliar as características físicas, físico-químicas, químicas e sensoriais de amostras de grãos de café arábica da safra de 2015 de três regiões produtoras e em diferentes faixas de altitude. Os resultados obtidos permitem concluir que os melhores cafés foram os de maior altitude; porém os cafés das Montanhas do ES e os do Sul de MG se destacaram com as melhores características sensoriais.

Palavras-chave:

Qualidade da bebida, pós-colheita.

Introdução

O café é uma das bebidas mais aceitas e apreciadas por diversos países no mundo por ser um produto natural, com aromas e sabores distintos. Porém, sua qualidade pode variar de acordo com o local de produção, topografia, manejo, tipo de solo, clima e da variedade (Borém, 2008).

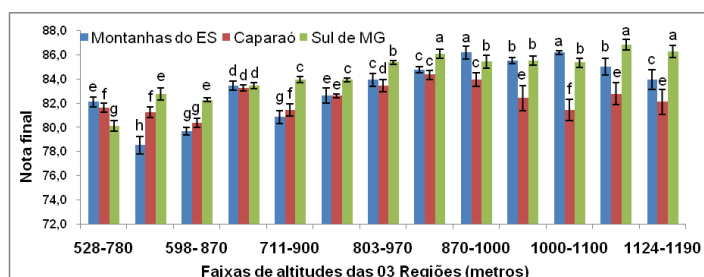
O objetivo do estudo foi avaliar as características físicas, físico-químicas, químicas e sensoriais de grãos de café arábica (*Coffea arabica* L.), variedade Catuaí Vermelho IAC-44, da safra de 2015 das Montanhas do ES, Caparaó e do Sul de MG, em diferentes faixas de altitude.

Resultados e Discussão

Os resultados apresentados mostram que ocorreram diferenças estatísticas significativas entre as notas finais da análise sensorial das amostras das três regiões (Figura 1) e entre as regiões (dados não mostrados).

Foram realizadas outras determinações: pH; umidade; densidade; acidez; índice de coloração; defeitos totais; açúcares redutores, não redutores e totais; compostos fenólicos; condutividade elétrica; cor do café torrado; lixiviação de potássio; cafeína; ácido clorogênico e ácido caféico.

Figura 1. Nota final da análise sensorial das amostras de café natural de três regiões de cultivo e diferentes faixas de altitude, realizadas pelo método da SCAA. n=3



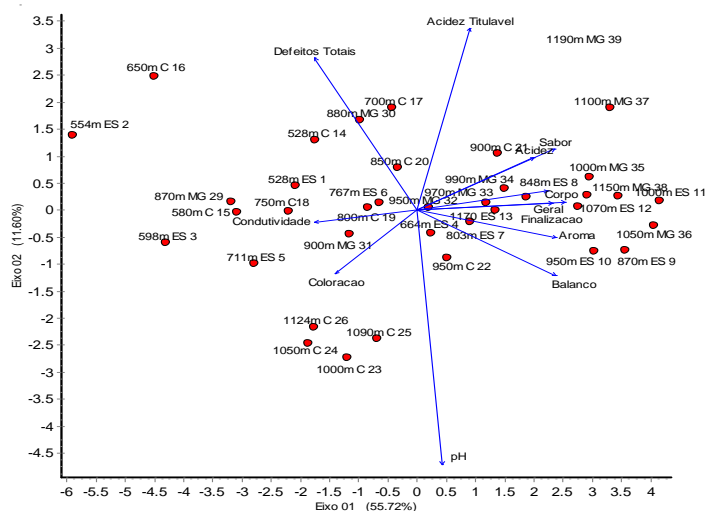
Letras diferentes nas colunas diferem significativamente pelo teste de Scoot-Knott ao nível de 5,0% de significância.

Os resultados indicam que houve aumento da nota final dos cafés independente da região avaliada com o aumento da altitude. Na região das Montanhas do ES as melhores notas foram nas altitudes de 870 a 1070 m; para

o Caparaó foi nas altitudes de 900 e 950 m e para o Sul de Minas de 970 a 1190 m.

A análise de Componentes Principais mostrou que os melhores cafés com as características de maior balanço, mais aroma, corpo, finalização, acidez, sabor e nota geral foram os cafés das Montanhas do ES: ES8, ES9, ES10, ES11 e ES12 compreendido entre as altitudes 848 a 1070 m e, para o Sul de Minas Gerais foram: MG35, MG36, MG37 e MG38, que estão entre a faixa de altitude de 1000 a 1150 m.

Figura 2. Disposição vetorial das variáveis: defeitos totais, aroma, sabor, finalização, acidez, corpo, balanço, nota geral, nota final, pH, coloração, acidez titulável e condutividade elétrica de acordo com os dois componentes principais da PCA e distribuição das amostras de café em relação aos componentes das 03 regiões e para as diferentes altitudes avaliadas. n=3.



Conclusões

Conclui-se que há diferenças significativas nas características físicas, físico-químicas, químicas e sensoriais dos cafés entre as altitudes das regiões das Montanhas do ES, Caparaó e Sul de MG e entre as regiões avaliadas.

Borém, F. M. Processamento do café. In: _____. *Pós-colheita do café*. Lavras: UFLA, 2008. cap. 5, p. 129-158.