



T0933

AVALIAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DA DIFERENÇA NA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL E SENSORIAL DE EXTRATO DE CAFÉ, CAFÉ EXPRESSO E CAFÉ SOLÚVEL

Beatriz Mayumi Yoshida (Bolsista PIBIC/CNPq) e Prof. Dr. Roberto Hermínio Moretti (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O café é a segunda bebida mais consumida no mundo, sendo seu consumo crescente a cada ano devido principalmente à facilidade de acesso à bebida, ao aumento da produção de café solúvel e ao número de cafeterias que servem café expresso. O objetivo deste trabalho foi avaliar as diferenças da composição centesimal, físico-químicas e sensoriais de três tipos de cafés, como o extrato líquido concentrado, o café expresso e o café solúvel. Foram feitas determinações de pH, acidez titulável, atividade de água, cor, teor de sólidos totais, açúcares redutores e totais, nitrogênio total, cinzas, lipídeos e cafeína. O café solúvel apresentou menor acidez, maior teor de proteína e lipídeos, já o extrato líquido apresentou maior acidez e o café expresso mostrou ter baixa concentração dos constituintes estudados. A análise sensorial comparativa entre os cafés, a nível de consumidor, avaliou a Cor, Aroma, Doçura, Sabor e Impressão global. O extrato líquido de café foi o mais aceito em quase todos os atributos avaliados, o café expresso apresentou melhor aroma e o café solúvel obteve as piores notas nos atributos avaliados. O extrato líquido de café e o café solúvel apresentaram características semelhantes, mas devido ao processo de secagem para a produção do café solúvel, este apresenta menor acidez, sabor e aroma. O café expresso teve menor aceitação sensorial devido principalmente à sua constituição. Este trabalho mostrou as diferenças entre os produtos comercialmente obtidos do café.

Café - Expresso - Café solúvel