

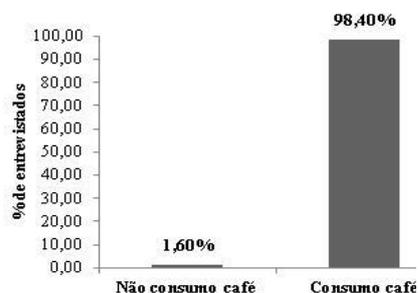
## PREFERÊNCIA PELOS PARTICIPANTES DA EXPOCAFÉ 2018 EM RELAÇÃO AO CONSUMO DE CAFÉ

B.N. Andrade, Bolsista- CBP&D/Café EPAMIG Sul; I.C.L.M. Silva, Assessora Técnica- EPAMIG - Sul; V.M.O. Cornélio, Dra. Pesq- EPAMIG Sul ; C. L. Angélico, Dra. bolsista FAPEMIG/INCT do Café/UFLA; S. M. Chalfoun, Dra. Pesq. EPAMIG Sul; G.F. Resende, Bolsista- CBP &D/Café EPAMIG Sul.

O café está entre as bebidas mais consumidas em todo mundo, sendo que, no Brasil, segundo dados da Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC), o consumo no ano de 2017 foi de **5,1 kg/habitante/ano de café torrado e moído**, o que representa o equivalente a 83 litros/habitante/ano. O hábito de tomar café é acompanhado de tradições, seja ela na escolha do modo de preparo, ou mesmo estímulo para o consumo, uma maneira de relaxamento ou como forma de se manter a atenção e a concentração. Pesquisadores da área incentivam o consumo moderado da bebida como forma de melhorar o desempenho físico e intelectual, aumento da capacidade de concentração e seu efeito sobre o humor. Existem diversos métodos de preparo do café, entre os mais conhecidos estão o filtrado no coador de pano ou papel, espresso, prensa francesa, aeropress, cafeteira italiana e café instantâneo.

Diante do exposto, o objetivo do trabalho foi avaliar o consumo de café, na aquisição e modo de preparo da bebida pelos consumidores na EXPOCAFÉ 2018. A pesquisa observacional foi realizada durante a EXPOCAFÉ 2018, evento realizado pela Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG) nos dias 16, 17 e 18 de Maio de 2018, no Campo Experimental de Três Pontas, Minas Gerais. Foi feita uma pesquisa do tipo Survey, com aplicação de questionários estruturados onde procurou-se conhecer as motivações referentes a aquisição, tipo de preparo e sensação ao ingerir a bebida. Os dados foram analisados e tabulados por meio do software Microsoft Office Excel 2007 e software Sphinx Survey - Edição Léxica. Os resultados mostraram que do total de 63 entrevistados, apenas 1,60% (1 pessoa) não consome café 98,40% (62 pessoas) consomem café diariamente (Figura 1), sendo que 67,70% (44 pessoas) consomem o café de produção própria (Figura 2). Tal fato pode ser justificado pelo público predominante no evento, ser produtores de café. Com relação aos demais quesitos (marca, preço, selo de pureza, etc.), orientou-se os consumidores para que fiquem atentos, pois a qualidade é expressa por meio desses parâmetros. Com relação ao preço, os consumidores devem estar cientes de que geralmente o produto de menor preço apresenta menor qualidade. A marca é um parâmetro de confiança estabelecido ao longo do tempo pelo consumidor e deve estar agregada aos selos que atestam a sua pureza e qualidade. Quanto ao tipo especial, verifica-se que tem crescido a preferência dos consumidores que além de consumirem um café de boa qualidade, são apreciadores de características diferenciadas apresentadas na bebida e/ou nos processos produtivos. Apesar de ser tradição pelos consumidores por ingerir uma bebida mais escura, orientou-se os mesmos no sentido do café extraforte não apresentar benefícios à saúde com relação a alta degradação de nutrientes importantes devido à torra escura, além de esconder impurezas no pó para o preparo da bebida.

**Figura 1** – Percentual de consumo de café entre os entrevistados na EXPOCAFÉ, Três Pontas

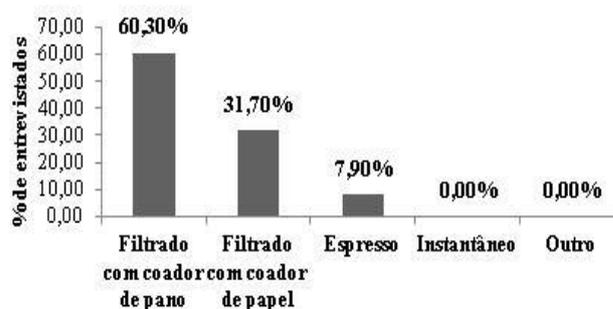


**Figura 2** – Percentual indicando como os entrevistados escolhem o café para o consumo na EXPOCAFÉ, Três Pontas, MG, 2018.

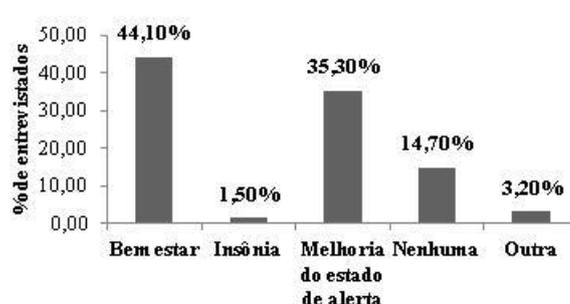


Com relação à forma de preparo do café (Figura 3), 60,30% dos entrevistados (38 pessoas) preferem preparar o café com coador de pano, seguido de 31,70% (20 Pessoas) que usam o filtro de papel. O resultado mostra que a maioria dos entrevistados ainda preserva a tradição do coador de pano, método esse que tem a capacidade de reter grande quantidade do lipídeo presente na bebida, assim como a filtragem no papel. Porém foi informado aos consumidores que os demais métodos em que não se utiliza a filtragem, devem ser consumidos com moderação, pois não retém os óleos presentes no café e que segundo estudos podem contribuir para o aumento do colesterol. Segundo a pesquisa feita sobre a sensação ao ingerir o café, 44,10% (30 pessoas) sentem bem estar, 35,30% (24 pessoas) sentem a melhoria do estado de alerta, 14,70% (10 pessoas) não sentem sensação nenhuma, 3,20% (2 pessoas) tem outras sensações como tranquilidade e vontade de fumar e 1,50% (1 pessoa) sente insônia ao ingerir café (Figura 4). A sensação de bem estar, seguida da melhoria do estado de alerta que a maioria dos entrevistados afirmam sentir, pode ser explicada pela ação positiva da cafeína no humor e disposição, devido seu efeito psicoestimulante (ALVES et al, 2009). O hábito de consumir café também remete ao convívio social, que contribui para o aumento do bem estar e interação entre as pessoas.

**Figura 3** – Percentual demonstrando a forma de preparo do café entre os entrevistados na EXPOCAFÉ, Três Pontas, MG, 2018.



**Figura 4** – Percentual sobre a sensação ao ingerir o café, entre os entrevistados na EXPOCAFÉ, Três Pontas, MG, 2018.



De acordo com os resultados pode-se concluir a maioria dos consumidores entrevistados na EXPOCAFÉ 2018, consomem café, de produção própria e preparado por meio de filtragem em coador de pano, relatando ainda que a bebida proporciona a sensação de bem estar e estado de alerta, confirmando esse benefício para os seus apreciadores.