

ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉS SUBMETIDOS A DIFERENTES MÉTODOS DE PROCESSAMENTO E SECAGEM¹

¹Trabalho financiado pela FAPEMIG e pelo Consórcio Pesquisa Café.

M.R. MALTA DSc, Pesquisador da EPAMIG, Lavras-MG. E-mail: marcelomalta@epamig.ufla.br; S.D.V.F. ROSA DSc, Pesquisadora Embrapa Café; L.O. FASSIO, Tecnóloga em Alimentos, Mestranda em Ciência dos Alimentos da UFLA; J.B. SANTOS – Biólogo, EPAMIG, Lavras-MG; P.M. LIMA – Graduanda do curso de Engenharia de Alimentos da UFLA; M.M. SILVA Engenheira de Alimentos; R.M.R. CHAGAS – Graduando do curso de química da UFLA.

Devido ao elevado teor de umidade em que é colhido, o café requer secagem adequada a fim de preservar a qualidade. Pesquisas recentes têm indicado várias alterações nos grãos decorrentes do processamento e secagem. Assim, neste trabalho objetivou-se verificar a influência da secagem lenta e secagem rápida sobre a qualidade da bebida do café. Cafés da cultivar Catuaí Vermelho IAC 144 foram colhidos em lavoura da Fazenda Experimental de Machado/MG, da EPAMIG. Foram avaliadas três formas de processamento, café natural, desmucilado e despulpado, e dois métodos de secagem, lenta à sombra em telados suspensos e secagem rápida em secadores de camada fixa a 35°C, até atingirem aproximadamente 11% de umidade (bu). Após secagem, os grãos de café foram beneficiados e submetidos à análise sensorial segundo protocolo da Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA). Os resultados da análise sensorial em função dos diferentes métodos de processamento e de secagem testados são apresentados nas Tabelas 1 e 2, onde é analisada a pontuação total da bebida, bem como as pontuações obtidas nos diversos atributos avaliados. De acordo com os resultados obtidos, verifica-se que há interação entre os métodos de processamento e de secagem sobre a qualidade sensorial do café, sendo mais evidentes os efeitos da secagem. Os cafés despulpados apresentam maior tolerância à secagem do que os cafés processados por via seca. Melhor qualidade sensorial é obtida nos cafés submetidos à secagem lenta, independentemente da forma de processamento utilizada. Esses resultados podem ser correlacionados com cafés que sofreram menos injúrias durante o processo de secagem, devido a menores taxas de secagem e, conseqüentemente, apresentam potencial para produção de cafés de melhor qualidade.

Tabela 1 – Notas médias de atributos sensoriais dos cafés submetidos a diferentes formas de processamento e de secagem.

Processamento	BL*	Doçura	Acidez	Corpo	GR**	Geral
Natural	6,00 A	6,50 A	5,92 B	6,00 A	5,83 A	5,83 B
Desmucilado	6,17 A	5,92 B	6,17 B	6,17 A	5,87 A	6,17 A
Despulpado	6,25 A	6,50 A	6,75 A	6,00 A	6,04 A	6,25 A
Secagem	BL	Doçura	Acidez	Corpo	GR	Geral
Rápida	6,00 B	5,83 B	6,00 B	6,00 A	5,72 B	5,89 B
Lenta	6,28 A	6,78 A	6,55 A	6,11 A	6,11 A	6,28 A

Médias seguidas pelas mesmas letras maiúsculas na vertical não diferem estatisticamente entre si, pelo teste de Scott-Knott a 5% de probabilidade.

* Bebida Limpa; ** Gosto Remanescente

Tabela 2 - Notas médias de atributos sensoriais dos cafés submetidos a diferentes formas de processamento e de secagem.

Processamento	Secagem					
	Sabor		Balanço		Nota Total	
	Rápida	Lenta	Rápida	Lenta	Rápida	Lenta
Natural	5,67 Ab	6,83 Aa	6,00 Aa	6,00 Ba	82,50 Bb	86,17 Ba
Desmucilado	6,00 Aa	6,33 Ba	6,00 Aa	6,00 Ba	83,25 Bb	86,00 Ba
Despulpado	6,25 Ab	7,00 Aa	6,00 Ab	6,67 Aa	84,50 Ab	89,00 Aa

Médias seguidas pelas mesmas letras maiúsculas nas colunas e minúsculas nas linhas, não diferem estatisticamente entre si, pelo teste de Scott-Knott a 5% de probabilidade.