

34º Congresso Brasileiro de Pesquisas Cafeeiras

ANÁLISE SENSORIAL DA BEBIDA DO CAFÉ CEREJA DESCASCADO SUBMETIDO A DIFERENTES PROCESSAMENTOS PÓS-COLHEITA

M. P. Rodarte (doutoranda em Ciência dos Alimentos - DCA/UFLA) mpr@vialavras.com.br; R.G.F. A. Pereira (Prof. DCA/ UFLA); K.M.Tavares (grad. Química Lic., bolsista CNPq – DCA/UFLA); F.R.S.C.Branco (grad. Agronomia – DCA/UFLA)

O processamento dos frutos do cafeeiro por via úmida possibilita a obtenção de um produto para ser comercializado em um mercado bastante exigente. A secagem do café cereja descascado é realizada imediatamente após o descascamento, sem a retirada da mucilagem, seja por ação mecânica como ocorre nos desmucilados ou bioquímica nos despulpados. O café cereja descascado pode proporcionar uma bebida de melhor qualidade, sendo mais encorpado, quando comparado aos outros processamentos da via úmida. Um outro aspecto importante no processamento pós-colheita é a exposição dos frutos e grãos a ações mecânicas que poderão ocasionar danos aos mesmos, comprometendo a qualidade da bebida. Considerando a necessidade de otimizar as etapas da pós-colheita a fim de obter bebidas de melhor qualidade, o presente trabalho foi realizado com o objetivo de avaliar a interferência da mucilagem residual aderida ao endocarpo e dos danos mecânicos eventualmente ocasionados durante o processamento pós-colheita na qualidade da bebida obtida a partir de cafés cerejas descascados. Foram colhidos manualmente 320 litros de frutos do cafeeiro (*Coffea arabica* L., variedade Acaíá), no estádio cereja, na lavoura do Setor de Cafeicultura da Universidade Federal de Lavras (UFLA). Os frutos foram lavados, retirando-se as impurezas presentes e a seguir, submetidos a dois processamentos:

Processamento A: Os frutos foram descascados manualmente, sem a utilização de nenhum instrumento de corte, evitando-se qualquer tipo de dano. A secagem foi realizada em terreiro, durante 15 dias, utilizando-se bandejas com fundo telado até atingir um teor de água próximo a 11%. O acompanhamento do teor de água durante a secagem foi realizado utilizando um medidor de umidade (G800) e pelo método padrão de estufa $105 \pm 3^{\circ}\text{C}$, até peso constante. O beneficiamento dos grãos também foi realizado manualmente como no descascamento.

Processamento B: Os frutos foram levados ao descascador de cerejas para a retirada das cascas. A secagem foi realizada como descrita no processamento A. O beneficiamento foi realizado mecanicamente.

Foram retirados os defeitos das amostras submetidas aos dois processamentos e encaminhadas a provadores treinados, que receberam as amostras codificadas. A análise sensorial foi realizada segundo o protocolo da BSCA (Associação Brasileira de Cafés Especiais).

Resultados e Conclusões

Os grãos provenientes do processamento A apresentaram uma maior quantidade de mucilagem aderida ao endocarpo, quando comparados ao processamento B. O resultado da análise sensorial encontra-se na Tabela 1. Apenas os atributos corpo e acidez diferiram estatisticamente, a bebida obtida pelo processamento A apresentou-se mais encorpada e com menor acidez, quando comparada a do processamento B.

TABELA 1 Avaliação sensorial da bebida do café cereja descascado.

Atributo	Processamento A	Processamento B
Aroma	8,25a	8,25a
Sabor	7,25a	7,25a
Acidez	7,25b	7,50a
Corpo	7,5a	7,25b
Uniformidade	10,0a	10,0a
Balanço	7,0a	7,0a
Xícara limpa	10,0a	10,0a
Doçura	10,0a	10,0a
Geral	7,0a	7,0a
Sabor residual	7,0a	7,0a
Nota	81,25a	81,25a

Médias seguidas das mesmas letras na linha não diferem entre si, pelo teste de Tukey ao nível de 5% de probabilidade

Embora não tenha ocorrido diferença estatística na nota final das bebidas obtidas a partir dos dois tipos de processamentos, constata-se que o café cereja descascado obtido manualmente e secado com maior quantidade de mucilagem aderida ao endocarpo apresentou maior corpo e menor acidez. Este fato reforça a hipótese de que a manutenção de barreira física no caso, maior quantidade de mucilagem e cuidados criteriosos na secagem potencializam atributos muito valorizados pelo mercado de cafés especiais como o corpo da bebida.