

Agronomia

AVALIAÇÃO DA COR DE CAFÉ “PASSA DESCASCADO” DURANTE O ARMAZENAMENTO

João Victor Barnezi Godoy - 6o modulo de Agronomia, UFLA, bolsista PIBIT/UFLA

Flavio de Meira Borém - Orientador, Professor do Departamento de Engenharia Agrícola, UFLA - Orientador(a)

Ana Paula de Carvalho Alves - Técnica Administrativa DEA, UFLA

Felipe Guimarães Abrantes Lacerda - 10o modulo de Agronomia, UFLA

Gabriel Carvalho Matias - Pós-graduando do Departamento de Engenharia Agrícola, UFLA

Resumo

A evolução da cadeia produtiva do café está sendo amplamente modificada nos dias de hoje, com grande crescimento na de produção de cafés especiais, para atender as demandas do consumidor final que está em busca de cafés diferenciados e saborosos. Desse modo, as diferentes etapas necessárias para obtenção dos cafés especiais necessitam de atenção e constante aprimoramento que direcionem melhor a produção, tendo em vista sua grande complexidade. Portanto, o presente trabalho tem por objetivo avaliar as características colorimétricas do café armazenado por um período de 9 meses, em duas condições (refrigerado e ambiente) e com dois tipos de embalagens (alta barreira e juta). O experimento foi realizado no Armazém de Logística Integrada de Varginha, na cidade de Varginha-MG. Os grãos passa descascados de origem comercial obtiveram 84 pontos na análise sensorial. Foram utilizadas duas embalagens, contendo 10 quilos de café em cada. Uma das embalagens foi a estruturada de alta barreira a gases, luz e umidade, enquanto a outra, permeável a umidade e gases. O café foi armazenado em temperatura ambiente e temperatura refrigerada (aproximadamente 15 graus celsius), durante um período de 9 meses. Para analisar a cor, foi utilizado o colorímetro Minolta CR310 (iluminante C e ângulo de 10°), com intuito de medir os parâmetros L (luminosidade), a e b (coordenadas de cromaticidade). Durante as análises, foram observadas mudanças no parâmetro b, indicando distanciamento da cor desejada e aumento no parâmetro L, indicando uma maior ocorrência de branqueamento, estas variações foram significativas ao tempo de armazenamento. Conclui-se que as mudanças de cor durante o armazenamento são perceptíveis quando avaliadas usando as coordenadas de cor b e L. Agradecimentos: UFLA, CAPES, CNPq, FAPEMIG e INCTCafé

Palavras-Chave: Café especial, Armazenamento, Pós-colheita.

Instituição de Fomento: PBIT-UFLA

Link do pitch: <https://youtu.be/qZWY7Satrkc>