

Engenharia de Alimentos

IDENTIFICAÇÃO DE GRÃOS BROCADOS EMPREGANDO SISTEMA COB EM CAFÉ ARÁBICA GRÃO CRU

Pamella Fernandes Oliveira Barbosa - 1º módulo de Química Bacharel, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA.

Bruna dos Santos Silva - 0º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA.

Loyane Silvestre Alves - 13º módulo de Engenharia Química, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA.

Maria Heloísa de Toledo - 6º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA.

Lílian Vanessa Silva - 8º semestre do Doutorado em Ciência dos Alimentos, PPGCA, UFLA.

Luisa Pereira Figueiredo - professora do Departamento de Ciência dos Alimentos, UFLA - luisa.figueiredo@ufla.br. Orientador(a). - Orientador(a)

Resumo

Diante das transformações no mercado cafeeiro, onde os consumidores estão dispostos a pagar mais por cafés singulares e de alta qualidade, surge a necessidade da padronização qualitativa dos grãos. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento publicou a Instrução Normativa (IN) Nº 8/2003 estabelecendo diretrizes técnicas para a identificação e classificação do café beneficiado grão cru. O experimento objetivou aplicar o protocolo dessa Classificação Oficial Brasileira – COB para inspecionar o café Catuaí Amarelo que é a amostra experimental do projeto “Efeitos da broca sobre a qualidade de grãos de café arábica”. O café estava preparado para industrialização e isento de defeitos extrínsecos (pedras, cascas, paus ou quaisquer matérias estranhas), que prejudicam a torração e a qualidade da bebida. Foram classificadas vinte amostras uniformes (300g ± 0,01). O teor médio de água analisado por AgroSystem GAC2100 foi 11%, atendendo ao limite da IN (12,5%). Quanto à granulometria média, a concentração reteve-se nas peneiras 19 (34%), 18 (21%), 17 (22%), 16 (9%) e fundo (0,1%). Quanto ao formato, 96% eram grãos chatos, sendo 2% no formato triângulo e 2% grãos moca, cuja separação ocorreu durante a catação. Nessa etapa, foi feita a remoção e separação de defeitos intrínsecos (grãos imperfeitos, provenientes do manejo incorreto na lavoura e falhas no beneficiamento). Utilizou-se a tabela de equivalência de defeitos do protocolo COB para quantificá-los e qualificá-los. O rebeneficiamento visa a eliminação de defeitos, inclusive dos grãos afetados pelo inseto *Hypothenemus hampei*, popularmente conhecido como broca-do-café. No entanto, os resultados dessa análise revelaram a média de 55 grãos brocados por amostra. O dano da broca no grão foi, na maioria dos casos, sutil, e a confirmação foi realizada por meio de microscópio estereoscópico Bel Phonotics SZ-BLED nos níveis de brocado limpo (98%), rendado (0%) e sujo (2%), conforme estipulado na IN. Esses grãos pouco afetados pela broca impactaram na classificação do café, enquadrando-o como Tipo 4. Concluiu-se que o café é da categoria I (*coffea arabica*), chato graúdo, grupo I (arábica). Constatou-se que a característica física permite que o café seja classificado como especial desde que possua atributos sensoriais compatíveis. Entretanto, o índice de defeitos causado pelos grãos pouco brocados prejudicou a qualidade do café quanto ao Tipo, conforme a classificação COB.

Palavras-Chave: Broca, Defeitos do café, Rebeneficiamento.

Instituição de Fomento: Ufla

Link do pitch: https://youtu.be/Y7suyV4_Hrg