

Agronomia

Influência da altitude de cultivo do cafeeiro na temperatura e Brix durante o processo fermentativo.

Joao Victor Barnezi Godoy - 9o módulo de Agronomia, UFLA, iniciação científica PBIT-UFLA.

Flavio de Meira Borém - Orientador, Professor DEA, UFLA - Orientador(a)

Pedro Henrique Toledo da Costa - Graduado em Agronomia, UFLA

Ana Paula de Carvalho Alves - Técnica Administrativa DEA, UFLA

Luana Haeberlin - Pós-graduanda do Departamento de Engenharia Agrícola, UFLA

Resumo

A bebida do café é amplamente consumida nos dias atuais, sendo difundida cada vez mais de forma global, sendo que o gênero *coffea arábica* possui a maior representatividade de consumo devido principalmente as suas características sensoriais. Logo, a cultura do café no Brasil foi uma das pioneiras a passar pelo processo de aprimoramento da produção para resultantes com maior qualidade e maior valor agregado. Desse modo, ferramentas e processamentos foram cruciais para que a qualidade e os diferentes perfis sensoriais atualmente produzidos fossem alcançados, para isso um dos principais processamentos utilizados é a fermentação. A fermentação é um processamento que tem por objetivo adicionar ou aprimorar características sensoriais na bebida do café por meio das reações promovidas por microrganismos e que podem causar alteração de compostos químicos. Portanto, o presente trabalho, teve por objetivo avaliar os parâmetros de temperatura e grau Brix do processo fermentativo de 72 horas, fazendo-se as medições a cada 12 horas. As amostras foram colhidas em duas diferentes altitudes (980 m e 1240 m de altitude) e a cultivar foi Catuaí Amarelo 62. Após as análises estatísticas, observou-se que para a temperatura, não houve interação significativa entre os fatores (altitude e tempo de fermentação). Somente o tempo, independentemente da altitude foi significativo para a variação de temperatura no processo fermentativo. Observou-se também que para o Brix, a interação entre altitude e tempo foi significativa, ou seja, ambos os fatores influenciaram na variação do Brix. Desse modo, conclui-se que a altitude não influenciou na variação da temperatura no processo de fermentação, sendo somente o tempo significativo nesse aspecto. Para o Brix, verificou-se que há influência da altitude, muito provavelmente explicado pela diferença de foto assimilados totais nas amostras de maiores altitudes causada pelo lento processo de amadurecimento. O tempo também causa variação significativa na variação do Brix. Agradecimentos: UFLA, PIVIC, CAPES, CNPQ, Fapemig, INCT-Café

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

Instituição de Fomento: PBIT-UFLA

Link do pitch: <https://youtu.be/VRA1yqSHEpg>