

Engenharia Agrícola

FERMENTAÇÃO DE CAFÉ CATUAÍ AMARELO 62: IMPACTO DA ALTITUDE NOS PARÂMETROS DE BRIX E TEMPERATURA NA FERMENTAÇÃO POR 48 HORAS

Tayná de Oliveira Silva - 6º período de Engenharia Agrícola, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA

Flávio Meira Borém - Professor do Departamento de Engenharia Agrícola, UFLA -
flavioborem@ufla.br - Orientador(a)

Pedro Henrique Toledo da Costa - 10º período da Agronomia, UFLA

Luana Haerberlin - Co-orientadora, Pós-graduanda do Departamento de Engenharia Agrícola, UFLA

Ana Paula de Carvalho Alves - Técnico Administrativo do Departamento de Engenharia Agrícola, UFLA

Resumo

A fermentação é um processo bioquímico realizado por microrganismos em que moléculas complexas são quebradas em moléculas mais simples, desempenhando um papel crucial na definição de características sensoriais e na qualidade final dos grãos. A compreensão dos complexos mecanismos subjacentes a esse processo enzimático é de grande importância para o entendimento da formação de sabores e aromas. O objetivo deste trabalho foi avaliar o processo fermentativo do café Catuaí Amarelo 62, produzido em diferentes altitudes, durante o período de 48h, através de análises do brix e da temperatura. O experimento foi executado na região da Serra da Mantiqueira, no município de Cristina - MG, onde foi realizada uma colheita manual dos frutos de *Coffea arabica* Catuaí Amarelo 62, cultivados a 980 m e 1240 m de altitude. Após colhidos, os frutos foram transportados para a unidade de processamento da Fazenda da Pedra, para realização da separação hidráulica, por lavador mecânico e seleção manual dos frutos maduros. Então os frutos maduros foram submetidos à fermentação em embalagem hermética pelo período de 48h, e foram realizadas aferições de brix e temperatura a cada 12h (0, 12, 24, 36, 48h) de fermentação. Posteriormente, os frutos de café fermentado foram destinados para secagem, descanso e beneficiamento, no galpão do Laboratório de Processamento de Produtos Agrícolas (LPPA - UFLA). Para fermentação sólida de café Catuaí Amarelo 62 por 48h, a altitude de produção do café não apresentou diferença significativa para a concentração de sólidos solúveis e temperatura de fermentação, de acordo com a análise de variância dos resultados. Por meio dos resultados, foi verificada uma redução do brix ao decorrer do tempo de fermentação, devido ao consumo dos sólidos solúveis no processo fermentativo. Além disso, ocorreu elevação da temperatura, perante o processo exotérmico da fermentação realizada pelos microrganismos. Assim, conclui-se que durante 48h de fermentação, há uma diferença significativa entre o brix e a temperatura, independentemente da altitude de produção do café.

Palavras-Chave: Microrganismos, sólidos solúveis, características sensoriais.

Instituição de Fomento: Universidade Federal de Lavras

Link do pitch: <https://youtu.be/eCe6INUUA9k?feature=shared>