

Ciências Biológicas

AVALIAÇÃO DE CULTIVARES DE *Coffea arabica* QUANTO AOS COMPONENTES FÍSICO-QUÍMICOS EM GRÃOS CRUS E TORRADOS

José Eduardo Marques da Silva - 6º módulo de Ciências Biológicas (Bacharelado), UFLA, Bolsista PIBIC/CNPq.

Flávia Maria Avelar Gonçalves - Professora do Departamento de Biologia, UFLA. - avelar@ufla.br. Orientadora - Orientador(a)

Gabriela Ester Ferraz - Doutorando do Programa de Pós-Graduação em Genética e Melhoramento de Plantas - UFLA.

Lucimara Cruz de Souza - Professora do Departamento de Biologia, UFLA

Resumo

A demanda crescente por cafés de alta qualidade tem intensificado a competitividade no setor cafeeiro. Isso resultou em maiores investimentos e na expansão de pesquisas sobre os fatores que influenciam a qualidade do café. Embora a avaliação sensorial seja amplamente utilizada para determinar a qualidade do café, ela é subjetiva às opiniões dos avaliadores. Dessa forma, o estudo das características físico-químicas do grão, em conjunto com a avaliação sensorial, pode proporcionar maior confiabilidade nos resultados. O objetivo deste trabalho foi verificar e comparar as propriedades físico-químicas de cultivares de café arábica antes e depois da torra. Foram utilizadas quatro cultivares comerciais: Catuaí Vermelho IAC 144, Catuaí Vermelho IAC 99, Obatã Amarelo IAC 1669-20, Arara. As amostras dessas cultivares foram coletadas em um experimento implantado na Universidade Federal de Lavras. De cada cultivar, foi colhida manualmente uma amostra de 1 kg de fruto cereja. Os frutos foram secos em peneiras e posteriormente beneficiados. Após o beneficiamento, os grãos com defeito foram eliminados. Parte dos grãos foi torrada e outra foi deixada sem torrar. Os grãos de café crus e torrados foram moídos, e posteriormente armazenados em freezer à temperatura de -18 °C até a realização das análises. Foram avaliadas as características físico-químicas: umidade, condutividade elétrica, lixiviação de potássio, pH, acidez titulável total, açúcares totais, açúcares redutores e sacarose. Os resultados das análises indicaram diferenças entre grãos crus e torrados e alguns padrões de alteração dos valores após a torra em uma mesma cultivar, com a tendência de diminuição dos açúcares totais, pH, sacarose e condutividade elétrica. E com a tendência de aumento dos valores para lixiviação de potássio e açúcares redutores. Foram obtidos resultados sem padrões aparentes para acidez titulável total e umidade. Assim, pode-se concluir que o processo de torra gera grandes mudanças na composição e características das cultivares de café, além disso foi observado que essas alterações possuem padrões para diversas das características analisadas.

Palavras-Chave: Café, Qualidade de café, Melhoramento Genético.

Instituição de Fomento: CNPq

Link do pitch: <https://www.youtube.com/watch?v=W9XerSRCYg8>