

Engenharia Agrícola

ANÁLISE DE AROMA DE CAFÉS FERMENTADOS ESPONTANEAMENTE.

Tiago Beghini Fernandes Araujo - 7º módulo de Agronomia, bolsista PIBIC/CNPq, UFLA

Flávio Meira Borém - Orientador, Professor no departamento de engenharia agrícola, UFLA - Orientador(a)

Ana Paula de Carvalho Alves - Coorientadora, doutora em agroquímica, CPPPA - UFLA

Claudia Mendes dos Santos - doutora em agroquímica, CPPPA - UFLA

Resumo

A fermentação de café tem ganhado destaque nos últimos anos como um processo inovador na pós-colheita. No entanto, para que esse processo seja eficaz no aprimoramento das notas sensoriais que agradam ao consumidor e contribuam para uma diferenciação positiva dos cafés, é essencial manter um controle rigoroso sobre o procedimento. O objetivo deste estudo é realizar a fermentação natural do fruto do café em diferentes intervalos de tempo e, posteriormente, conduzir análises sensoriais e químicas para avaliar a qualidade do café fermentado. As amostras de café (*Coffea arabica* L.) utilizadas foram coletadas em Presidente Olegário – MG, na safra de 2018/19, na região do Cerrado Mineiro. O estudo avaliou o efeito e o tempo (0, 24, 48, 72 e 96 h) de fermentação na qualidade sensorial do aroma do café. Observou-se que, a partir de 48 horas de fermentação, ocorre uma diferenciação sensorial significativa, incluindo um aumento na nota final. Conclui-se que a fermentação espontânea controlada tem o potencial de modificar, de forma positiva, a análise sensorial do aroma do café. Agradecimentos: FAPEMIG, CNPq, CAPES, INCT - café, UFLA

Palavras-Chave: Qualidade, Processamento, anaerobiose .

Instituição de Fomento: UFLA - Universidade Federal de Lavras

Link do pitch: <https://www.youtube.com/watch?v=4N2mQI-ooDs>