

Engenharia de Alimentos

Drivers of linking de café especial com diferentes graus de torra: Uma avaliação usando ferramentas de dominância temporal de sensações (TDS)

Rita de Cássia Vieira - 8º período de Engenharia de Alimentos, iniciação científica.

Ana Carla Marques Pinheiro - Orientadora DCA, UFLA. - Orientador(a)

Katiúcia Alves Amorim - Doutoranda em Ciência dos Alimentos.

Louise Paiva Passos - Doutoranda em Ciência dos Alimentos

Alexandre Henrique Silas Souza - Mestrando em Ciência dos Alimentos

Emanuelle Aparecida Costa - Doutoranda em Ciência dos Alimentos

Resumo

A análise sensorial é uma ferramenta essencial para entender as preferências dos consumidores em produtos como o café especial, que se destaca por sua complexidade aromática e de sabor. Cafés especiais são aqueles que obtiveram pontuação maior que 80 pontos quando avaliados através do método de cupping, desenvolvido e validado pela Associação de Cafés Especiais, destacando-se pela qualidade sensorial. O grau de torra influencia significativamente o perfil sensorial do café, afetando atributos como acidez, doçura e amargor. Assim, o objetivo deste estudo foi identificar os descritores sensoriais primários que mais influenciam a aceitação dos consumidores por cafés especiais com diferentes pontos de torra. Amostras de café arábica, com diferentes intensidades de torra, clara (C), média (M1) e escura (E) - sendo que a torra média foi avaliada em duplicata (M2) a fim de verificar a reprodutibilidade dos resultados sensoriais - foram avaliadas sensorialmente por um painel treinado e também consumidores de café especial. O painel treinado realizou o TDS que permitiu mapear as sensações dominantes ao longo do tempo durante o consumo do café. Enquanto os consumidores avaliaram a aceitação por meio de escala hedônica de nove pontos. Os resultados demonstraram que a torra clara foi a mais aceita pelos consumidores (7,13), destacando-se pelos atributos sensoriais doce, ácido e frutado. A torra média também obteve boa aceitação (M1 -7,05 e M2 -6,69), especialmente devido aos descritores doce, ácido, fermentado e especiarias. Em contrapartida, o café de torra escura apresentou predominância do atributo amargo, resultando em menor aceitação pelos consumidores (4,53). A análise de componentes principais (PCA) indicou que a aceitação do café está associada aos descritores sensoriais como doce e frutado. Por outro lado, os descritores amargos tendem a influenciar negativamente a aceitação. Este estudo reforça a forma como o ponto de torra exerce influência direta nas preferências dos consumidores. Tendo a torra clara exaltado descritores sensoriais doces e frutados sendo a mais preferida, enquanto a torra escura ressaltou o amargor e foi a menos preferida. Estes resultados são úteis para a indústria de cafés especiais, fornecendo insights sobre os atributos sensoriais que influenciam a preferência dos consumidores. Além disso, reforçam a importância de um equilíbrio sensorial entre doçura e acidez, atributos valorizados em cafés especiais.

Palavras-Chave: Painel de treinadores e consumidores, Atributos sensoriais, Preferência.

Instituição de Fomento: FAPEMIG

Link do pitch: <https://youtu.be/8xaSs1dHZVQ>