

Ciência da Computação / Sistemas de Informação

**Café natural fermentado com *Saccharomyces cerevisiae* e levedura indígena seguido do despulpamento: Análise da qualidade sensorial inicial e após seis meses.**

João Victor Barnezi Godoy - 10o modulo de Agronomia, UFLA, bolsista PIBIT/UFLA

Lucas de Oliveira Brandão - 8o modulo de Agronomia, UFLA, bolsista CNPq/UFLA

Flávio de Meira Borém - Orientador, Professor do Departamento de Engenharia Agrícola, UFLA - Orientador(a)

Ana Paula de Carvalho Alves - Técnica Administrativa DEA, UFLA

Cláudia Mendes dos Santos - Pós-Doutorado CNPq,/UFLA

**Resumo**

A qualidade do café é influenciada por diversos fatores, incluindo o ambiente de cultivo, características genéticas e processamento pós-colheita. Um dos principais processos de pós-colheita é a fermentação, que pode melhorar atributos sensoriais como acidez, corpo e doçura. Estudos recentes apontam o uso de culturas iniciadoras de leveduras para melhorar a qualidade sensorial do café, mas ainda são limitados os trabalhos que avaliam o impacto da fermentação e do armazenamento prolongado sobre a qualidade sensorial. O presente trabalho buscou analisar o efeito do tempo de fermentação, da inoculação de *Saccharomyces cerevisiae* CCMA 0543 e do armazenamento em câmara fria por seis meses na qualidade sensorial do café, utilizando a análise multivariada. Os grãos da variedade Mundo Novo (*Coffea arabica* L.) foram colhidos e submetidos a fermentação anaeróbica, sendo divididos em dois lotes: um com fermentação espontânea (microbiota natural) e outro inoculado com *S. cerevisiae*. Foram testados cinco tempos de fermentação (0, 24, 48, 72 e 96 horas), seguidos de despulpamento sem água. As amostras foram armazenadas por seis meses em câmara fria (10°C e 50% de umidade) em embalagens permeáveis. A análise sensorial foi realizada por juízes certificados, avaliando atributos como aroma, acidez, corpo e sabor. Foram utilizados métodos como ANOVA e teste de Scott-Knott para análise estatística. A análise de variância mostrou que o tempo de fermentação e o armazenamento influenciaram significativamente os atributos sensoriais, enquanto a inoculação não apresentou efeito significativo. Cafés fermentados por 72 e 96 horas apresentaram maiores intensidades de doçura, acidez, corpo e retrogosto. Após seis meses, apenas os atributos de acidez e retrogosto se mantiveram elevados nos cafés fermentados por 72 horas. Amostras fermentadas por 96 horas apresentaram redução significativa de doçura, acidez e corpo, além de aumento na adstringência e amargor após o armazenamento. A inoculação com *S. cerevisiae* ajudou a preservar a qualidade sensorial dos cafés fermentados por 96 horas durante o armazenamento. Os resultados indicam que a fermentação por 72 horas é recomendada para cafés destinados ao armazenamento, e o uso de leveduras pode ajudar a manter a qualidade sensorial em longos períodos. Agradecimentos: UFLA, CAPES, CNPq, FAPEMIG e INCTCafé.

Palavras-Chave: Café especial, Pós-Colheita do café, Fermentação.

Instituição de Fomento: PBIT-UFLA

Link do pitch: <https://youtu.be/FwQD6NdIOXQ>