

Engenharia Agrícola

INTENSIDADE DA ACIDEZ DE CAFÉS FERMENTADOS ESPONTANEAMENTE

Maria Eduarda Santos Aguiar - 3º modulo de Agronomia, UFLA, bolsa PIVIC/UFLA.

Professor Flavio Meira Borém - Orientador DEA, UFLA. - Orientador(a)

Ana Paula de Carvalho Alves - Doutora em agroquímica.

Cláudia Mnedes dos Santos - Doutora em agroquímica.

Resumo

O café apresenta mais de 1000 estruturas químicas diferentes em sua composição, destacando-se entre elas, açúcares lipídeos, cafeína e ácidos clorogênicos que podem contribuir para a presença de diferentes e complexas microbiotas. Ademais, a análise sensorial do café é a principal forma de avaliação da bebida além de ser uma ferramenta indispensável para a indústria de alimentos, que usando este método avalia aroma, corpo, acidez, amargor, sabor e impressão global. Sendo assim, o estudo sobre como a microbiota atua na fermentação espontânea e produz cafés com diferentes perfis sensoriais é importante, quando o pensamento é atender os consumidores mais exigentes. O objetivo com esse trabalho em específico, que é parte de uma pesquisa maior, é analisar a intensidade da acidez em cafés fermentados de forma espontânea. O experimento foi realizado com Coffea arábica na variedade Mundo Novo, esses frutos foram lavados e por consequência separados por densidade, os frutos maduros foram separados dos frutos chochos, passas e mal granados. O café foi colocado em cilindros herméticos com capacidade de 100 litros, onde fermentaram de forma anaeróbia sem a inoculação de leveduras, e as amostras foram retiradas dos cilindros após 0, 24, 48, 72 e 96 h. Após essa etapa os frutos foram para a secagem, onde foram colocados em leitos suspensos e espalhados em camadas finas (14 litros/m²) para que se iniciasse o processo de secagem, seguindo a metodologia do café natural (dry process). A secagem foi finalizada quando os grãos atingiram o teor de água entre 10,8 e 11,5% w.b. As avaliações foram feitas por um painel composto por 5 degustadores com certificado de Q-Arábica Grader, que marcaram no formulário as características sensoriais para aroma aplicando a técnica Check All That Apply (CATA). A intensidade da acidez será avaliada por meio da marcação de intensidade percebida pelo provador. Conclui-se que os cafés fermentados por 48, 72 e 96 horas alcançaram as maiores notas, e apresentaram notas de vinho e, em menor grau, notas adocicadas à bebida. Sendo estes períodos indicados quando o café desejado possuir este perfil.

Palavras-Chave: café, análise sensorial, fermentação.

Instituição de Fomento: FAPEMIG, CAPES, CNPq, INCT- Café, UFLA

Link do pitch: https://youtu.be/OT_HV_cE1ns