

Agronomia

AVALIAÇÕES DA NOTA FINAL DA BEBIDA DE CAFÉS PROCESSADOS HONEYPROCESS

Otávio Ferreira Nogueira - a)10º módulo de Agronomia, UFLA, PIVIC

Luís Gustavo Amaral Salvio - b)Mestre DEA, UFLA

Pedro Henrique Toledo da Costa - c)Doutorando DEA, UFLA

Ana Paula de Carvalho Alves - d)Coorientadora DEA, UFLA

Flávio Meira Borém - e)Orientador DEA, UFLA - Orientador(a)

Resumo

O mercado de cafés especiais tem demandado inovações no processamento pós-colheita, especialmente na fermentação, prática que pode transformar os atributos sensoriais e agregar maior valor à bebida. Este estudo avaliou a influência do tempo de fermentação, da inoculação com *Saccharomyces cerevisiae* CCMA 0543 e do armazenamento sobre a qualidade sensorial de cafés da variedade Mundo Novo, produzidos em Santa Rita do Sapucaí – MG. O experimento foi conduzido na Fazenda Condado e no Laboratório de Processamento de Produtos Agrícolas da Universidade Federal de Lavras (UFLA). Os frutos maduros foram submetidos a dois tipos de fermentação: espontânea, utilizando a microbiota indígena, e inoculada com a levedura *S. cerevisiae* CCMA 0543. O delineamento experimental foi em blocos ao acaso, com dez tratamentos e três repetições, considerando cinco intervalos de fermentação (0, 24, 48, 72 e 96 horas). Após a fermentação, realizou-se o descascamento sem uso de água, mantendo-se a mucilagem, seguido de secagem em leitos suspensos até atingir teor de água entre 10,8 e 11,5%. As amostras foram avaliadas sensorialmente após a secagem e, posteriormente, novamente analisadas após seis meses de armazenamento em câmara fria. Os resultados evidenciaram que o tempo de fermentação foi o principal fator de diferenciação entre os tratamentos. Amostras submetidas a 96 horas de fermentação espontânea apresentaram redução da qualidade após o período de estocagem, sugerindo que longas fermentações podem comprometer a estabilidade da bebida. A inoculação com *S. cerevisiae* apresentou efeitos positivos, mas não diferiu de forma significativa em relação à fermentação espontânea, indicando que a microbiota natural também foi eficiente no processo.

Palavras-Chave: Qualidade sensorial, Processamento, Cultura Iniciadora.

Instituição de Fomento: UFLA

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