



PERFIL SENSORIAL DE CAFÉ DE CULTIVARES DE *Coffea arabica* L. SOB DIFERENTES PROCESSAMENTOS PÓS-COLHEITA EM MUZAMBINHO/MG

Jaqueline C. da SILVA¹; Iago M. R. SMARGIASSI²; Jaciel MAGALHAES³; Fábio Henrique R. VIEIRA⁴; Júlio César de C. VIEIRA⁵; Mariege A. DIAS⁶; Carlos Antônio GARCIA⁷; Anna Lygia R. de MACIEL⁸; Geraldo G. de O. JUNIOR⁹; José M.A. de MENDONÇA¹⁰

RESUMO

O objetivo deste trabalho foi avaliar o perfil sensorial de doze diferentes cultivares de *Coffea arabica* L. processados por via seca e úmida, sendo as seguintes: Catucaí Amarelo, 2SL, Catiguá MG2, IPR 103, Arara, Icatu Precoce 3282, Catuaí Amarelo 62, Azulão, Catucaí Amarelo 20/15, Acaia 479/19, Acauã Novo, IPR 105 e Caturra, cultivadas no Setor de Cafeicultura do IFSULDEMINAS – Campus Muzambinho, na safra 2022/2023. As amostras de frutos colhidos maduros foram submetidas ao processamento pós-colheita por via seca (café natural) e via úmida (café despulpado) e secadas em terreiros suspensos. Após a secagem, os grãos foram armazenados por trinta dias, beneficiados e posteriormente submetidos à análise sensorial por 2 Q-Graders conforme o protocolo SCA. Constatou-se que, todas as cultivares apresentaram notas superiores a 80 pontos, tendo algumas alcançado maior pontuação final.

Palavras-chave: Café.; Pós-colheita.; Qualidade; SCA.

1. INTRODUÇÃO

A atividade cafeeira apresenta significativo destaque no agronegócio brasileiro, sendo o país o maior produtor e exportador de café do mundo (CONAB, 2023) e um segmento que vem se destacando no consumo de café é o de cafés de melhor qualidade, chamados cafés especiais.

A busca por maior qualidade sensorial de bebida do café é de extrema importância para maior agregação de valor ao produto final, visando principalmente atender a demandar crescente do mercado mundial de cafés. Se faz necessário, aliar fatores associados a qualidade do café, como genética, ambiente, método de processamento e manejo, todos de fundamental importância para alcançar maior eficiência na produção de cafés com diferencial de aromas e sabores (LE MOS et al., 2020). Neste contexto, a escolha da cultivar é considerada como um dos pontos decisivos para se alcançar este objetivo, visto que o produto final é altamente influenciado por questões relativas às plantas, como vigor, adaptabilidade climática, entre outros.

¹Discente IFSULDEMINAS – Campus Muzambinho. E-mail: jaquelinecarvalho-08@hotmail.com.

²Discente IFSULDEMINAS – Campus Muzambinho. E-mail: iago.smargiassi@alunos.ifsuldeminas.edu.br

³Discente IFSULDEMINAS – Campus Muzambinho. E-mail: jacielmagalhaes@gmail.com

⁴Discente IFSULDEMINAS – Campus Muzambinho. E-mail: fabio-vhr@hotmail.com

⁵Discente IFSULDEMINAS – Campus Muzambinho. E-mail: julyocastro.98@gmail.com

⁶Discente IFSULDEMINAS – Campus Muzambinho. E-mail: mariegedias@yahoo.com.br

⁷Discente IFSULDEMINAS – Campus Muzambinho. E-mail: carlosantoniojgarcia50@gmail.com

⁸Orientador IFSULDEMINAS – Campus Muzambinho. E-mail: geraldojunior@muz.ifsuldeminas.edu.br

⁹Orientador IFSULDEMINAS – Campus Muzambinho. E-mail: anna.lygia@muz.ifsuldeminas.edu.br

¹⁰Orientador IFSULDEMINAS – Campus Muzambinho. E-mail: jose.mendoca@muz.ifsuldeminas.edu.br

Sendo assim, objetivou-se com este trabalho avaliar o perfil sensorial da bebida de doze cultivares de *Coffea arabica* L., processadas por via seca e via úmida no setor de cafeicultura do IFSULDEMINAS- Campus Muzambinho na safra 2022/2023.

2. MATERIAL E MÉTODOS

O estudo de caso foi conduzido na área experimental do Setor de Cafeicultura do IFSULDEMINAS Campus Muzambinho, MG. O município se encontra em torno de 1033 metros de altitude, 21°22'33" de latitude Sul e 46°41'32" de longitude Oeste, com uma temperatura média de 23°C.

Foram colhidos aproximadamente 30 litros de frutos de café maduros em cada cultivar listada: Catucaí Amarelo 2SL, Catiguá MG2, IPR 103, Arara, Icatu Precoce 3282, Catuaí Amarelo 62, Azulão, Catucaí Amarelo 20/15, Acaia 479/19, Acauã Novo, IPR 105 e Caturra.

O café colhido foi lavado para a separação dos frutos com menor densidade (bóias), sendo na sequência, 15 litros de frutos acondicionados em terreiro suspenso e a segunda metade, descascados no descascador DPM-02 da Pinhalense e, posteriormente, acondicionados em terreiro suspenso. Ambos os terreiros, foram expostos ao processo de secagem ao sol, até que atingissem a umidade de 11%. Após a secagem, as amostras foram acondicionadas em sala de armazenamento por 30 dias na sala de amostras do Laboratório de Classificação e Degustação de Cafés.

Posteriormente, as amostras foram beneficiadas em equipamento Pinhalense, sendo preparados 300 gramas de café peneira 16 acima, isento de defeitos e torrados no equipamento de torra Probatino, até atingirem a coloração média corresponde a #55 a #65 na escala Agtron. Para as avaliações sensoriais foram adotadas metodologias estabelecidas pela SCA (2015), no qual dois profissionais credenciados para a avaliação de cafés especiais participaram do processo.

Foi utilizada a estatística descritiva dos dados, que possibilita, segundo Guimarães (2008), resumir as principais características de um conjunto de dados por meio de tabelas, gráficos e resumos numéricos, sendo neste caso analisados os valores obtidos para os atributos: fragrância/aroma, sabor, acidez, corpo, finalização, equilíbrio, doçura, uniformidade, limpeza de xícara, geral e nota total dos cafés.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Nos dois processamentos, via úmida e via seca, as cultivares Azulão, Caturra e Arara apresentaram a maior nota final de bebida, conforme observa-se na Tabela 01, em comparação com as demais cultivares, destacando a cultivar Azulão, com a maior nota entre todas as cultivares nos dois processamentos realizados. Na média geral, o processamento de via úmida obteve melhor pontuação comparado ao método de processamento via seca.

Hoje, é amplamente aceito que as reações metabólicas ocorridas durante o processamento por via úmida propiciam atributos que contribuem para a melhoria da qualidade da bebida do café (SELMAR et al., 2006). Para que uma bebida de café seja considerada especial, é necessário que em sua análise, seja alcançado o valor mínimo de 80 pontos e em relação às características sensoriais, deve haver equilíbrio entre os atributos sensoriais.

Tabela 1. Notas totais obtidas pelas amostras de café das cultivares de *Coffea arabica* L. classificados segundo SCA, 2015. Ano safra 2022/2023, IFSULDEMINAS Campus Muzambinho, MG.

Cultivar	Processamento	
	Via úmida	Via seca
Azulão	87,88	86,38
Caturra	86,50	83,50
Arara	84,38	85,50
Catiguá	82,75	82,13
Catucaí Am. 20/15	82,63	82,38
IPR 103	82,50	82,88
Catuaí Am. 62	82,38	83,13
Acauã Novo	82,38	81,38
Catuaí Am. 2SL	82,13	81,63
IPR 105	82,13	81,38
Icatu Precoce 32/82	81,25	84,00
Acaia 474/19	80,75	80,25
MÉDIA GERAL DOS PROCESSAMENTOS	83,14	82,88

Ainda, conforme disposto na Tabela 02, em amostras de café das cultivares que obtiveram maiores pontuações, foram observadas distintas características sensoriais (fragrância/aroma e sabor com notas de melão, frutado, ameixa, corpo denso/cremoso), além das características básicas (chocolate, caramelo, castanha; finalização com presença de adstringência e amargor, acidez cítrica média e corpo médio), presentes na maioria das amostras analisadas.

Tabela 2. Descrições do perfil sensorial do café das cultivares de *Coffea arabica* L. classificados segundo SCA, 2015. Ano safra 2022/2023, IFSULDEMINAS Campus Muzambinho, MG.

Cultivares	Processamentos	
	CD	Natural
Azulão	Aroma de melão, fruta passa, chocolate e mel. Sabor chocolate, mel e ameixa. Final chocolate. Corpo denso.	Aroma melão, fruta passa e laranja. Sabor mel, laranja e frutado doce. Final melão, caramelo e manteiga. Corpo cremoso.
Caturra	Aroma frutado intenso, chocolate e mel. Sabor frutas vermelhas e chocolate. Final chocolate. Corpo denso.	Aroma frutado e chocolate. Sabor frutado e caramelo. Final adstringente e leve amargor. Corpo médio.
Arara	Aroma cítrico e enzimático. Sabor mel, floral e abacaxi. Final caramelo e mel. Corpo médio.	Aroma abacaxi, caramelo e mel. Sabor caramelo, floral e mel. Final adocicada e caramelo. Corpo alto.
Catiguá MG2	Aroma cítrico e chocolate. Sabor malte e chocolate. Final adstringente e leve amargor. Corpo médio.	Aroma castanha e caramelo. Sabor laranja, caramelo e chocolate. Final adstringente. Corpo médio.

Catucui Amarelo 20/15	Aroma cítrico, caramelo e castanha. Sabor mel e laranja. Final caramelo, leve adstringência e amargor. Corpo médio.	Aroma frutado, chocolate e cítrico. Sabor caramelo e floral. Final caramelo e adocicada. Corpo médio.
IPR 103	Aroma cítrico, caramelo e castanha. Sabor caramelo, floral e mel. Final adocicada e caramelo. Corpo médio.	Aroma cítrico, caramelo, floral e abacaxi. Sabor mel, cítrico e caramelo. Final leve adstringência. Corpo médio.
Catucui Amarelo 62	Aroma frutado leve, caramelo e mel. Sabor cítrico, mel e abacaxi. Final caramelo cítrico e leve adstringência. Corpo médio.	Aroma frutado, chá de rosas e mel. Sabor cítrico, caramelo e frutado. Final leve adstringência e amargor. Corpo médio.
Acauã Novo	Aroma chá de rosas, caramelo e mel. Sabor chocolate e tabaco (cinzas). Final adstringente e amargo. Corpo médio.	Aroma castanha, cítrico leve e cereal. Sabor castanha, caramelo e herbáceo leve. Final adstringente e leve amargor. Corpo médio.
Catucui Amarelo 2SL	Aroma cítrico, caramelo e chocolate. Sabor caramelo, castanha e chocolate. Final leve adstringência e amargor. Corpo médio.	Aroma cítrico, caramelo e abacaxi. Sabor cítrico e chocolate. Final adstringente e amarga. Corpo médio.
IPR 105	Aroma cítrico, castanha e caramelo. Sabor chocolate e cítrico. Final leve adstringência. Corpo médio.	Aroma cítrico e castanha. Sabor caramelo e castanha. Final amargo e adstringente. Corpo médio.
Icatu Precoce	Aroma cítrico, castanha e floral leve. Sabor caramelo e cereal leve. Final adstringente e leve amargor. Corpo médio.	Aroma mel, floral, caramelo e laranja. Sabor mel, laranja e caramelo. Final leve adstringente. Corpo médio.
Acaia 474/19	Aroma castanha, caramelo e cereal leve. Sabor caramelo e cereal leve. Final adstringente. Corpo médio.	Aroma castanha e caramelo cítrico. Sabor cerealoso, herbáceo e caramelo leve. Final adstringente e amargo. Corpo médio.

4. CONCLUSÃO

Todas as cultivares, independentemente do método de processamento, apresentaram nota superior a 80 pontos, com variações de 80,25 a 87,88 pontos, se enquadrando na categoria especial. Para o ambiente avaliado, as cultivares Azulão, Caturra e Arara proporcionaram as maiores notas.

5. REFERÊNCIAS

CONAB - COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO. **Acompanhamento da safra brasileira de café**, Brasília, DF, v.9 safra 2022, n. 1, primeiro levantamento janeiro 2022. Disponível em: <<https://www.conab.gov.br/>> Acesso em: 21 abr. 2023.

FERNANDES, M. I. S.; ASSIS, G. A.; NASCIMENTO, L. G.; CUNHA, B. A.; AIRÃO, A. L. C.; GALLET, D. S. Coffee cultivars productive and quality parameters in the Alto Paranaíba region, Minas Gerais, Brazil. **Research, Society and Development**, v. 9, n. 9, p. e147996681, 2020.

GUIMARÃES, P. R. B.. Métodos quantitativos estatísticos. IESDE Brasil S.A, 2008.

LEMONS, M. F.; PEREZ, C.; CUNHA, P. H. P.; FILGUEIRAS, P. R.; PEREIRA, L. L.; FONSECA, A. F. A; IFA, D. M.; SCHERER, R. Chemical and sensory profile of new genotypes of Brazilian *Coffea canephora*. **Food chemistry**, v. 310, p. 125850, 2020.

SELMAR, D. et al. Germination of coffee seeds and its significance for coffee quality. **Plant Biology**, Chichester, v. 8, p. 260-264, 2006.

SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION (SCA). **Protocols: Cupping Specialty Coffee**. 2015. 10p. Disponível em: http://scaa.org/PDF/resources/cupping_protocols.pdf. Acesso em: 15 de jul. 2023.