



PERFIL SENSORIAL DE CULTIVARES DE CAFÉ (*Coffea arabica* L.) PROCESSADOS POR VIA SECA

Alice de M. MATOS¹; José M.A. de MENDONÇA²

RESUMO

O Brasil, maior produtor e exportador mundial de café, enfrenta a crescente demanda global por bebidas de alta qualidade. Este estudo avaliou o perfil sensorial de quatro cultivares de *Coffea arabica* L. processadas por via seca no IFSULDEMINAS - Campus Muzambinho durante a safra 2023/2024. Cultivares 'Arara', 'Azulão', 'Paraíso MG1' e 'IPR103' foram analisadas após secagem e torrefação. A cultivar 'Azulão' obteve a maior pontuação sensorial, destacando-se por notas de mel, limão e melaço, enquanto 'IPR103' teve a menor pontuação. A análise sensorial seguiu as metodologias da SCA (2008) e os dados foram estatisticamente analisados com o Teste Tukey. Os resultados confirmam que a bebida precisa atingir pelo menos 80 pontos e apresentar equilíbrio sensorial para ser considerada especial.

Palavras-chave: Coffea arábica; Análise sensorial; Cafés especiais.

1. INTRODUÇÃO

O Brasil é o maior produtor e exportador mundial de café, com uma produção anual para o ano de 2024, incluindo as espécies arábica e conilon, de 58,81 milhões de sacas beneficiadas até o momento (safra 02/2024). Minas Gerais, São Paulo e Espírito Santo se destacam como os maiores produtores do país, sendo responsáveis por mais de 90% da produção nacional, conforme dados da CONAB (2024).

Com o intuito de atender a demanda crescente do mercado mundial, a busca por uma melhor qualidade sensorial da bebida se faz de extrema importância e agrega valor ao produto final (LEMOS et al., 2020). O sabor característico da bebida de café é originado do grão e está diretamente associado às variedades de café, sendo influenciado por fatores como clima, práticas culturais, processos de secagem, fermentação, torrefação, moagem e envase. Assim, trata-se de uma combinação complexa que deve manter um equilíbrio entre diversos compostos (SCHMIDT; MIGLIORANZA, 2011).

Tendo isso em vista, este trabalho teve como objetivo avaliar o perfil sensorial da bebida de quatro cultivares de *Coffea arabica* L., processadas por via seca no setor de cafeicultura do IFSULDEMINAS- Campus Muzambinho na safra 2023/2024.

¹Discente IFSULDEMINAS – Campus Muzambinho. E-mail: alice.matos@alunos.ifsuldeminas.edu.br

²Orientador. IFSULDEMINAS – Campus Muzambinho. E-mail: jose.mendonca@muz.ifsuldeminas.edu.br

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: ‘Arara’, ‘Azulão’, ‘Paraíso MG1’ e ‘IPR103’. O café colhido foi inicialmente lavado para separar os frutos com menor densidade (bóias). Em seguida, 15 litros dos frutos foram colocados em um terreiro suspenso, enquanto a segunda metade foi descascada utilizando o descascador DPM-02 da Pinhalense e, posteriormente, também acondicionada em um terreiro suspenso. As cultivares foram expostas 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 aproximadamente 60 dias na sala de amostras do Laboratório de Classificação e Degustação de Cafés.

Na sequência, as amostras foram beneficiadas em equipamento Pinhalense, sendo preparados 300 gramas de café peneira 15 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 (2024), no qual dois profissionais credenciados para a avaliação de cafés especiais participaram do processo.

Foi realizada a estatística descritiva e síntese quantitativa dos dados, por meio de tabelas e gráficos, dos valores obtidos para os atributos: fragrância/aroma, sabor, acidez, corpo, finalização, equilíbrio, doçura, uniformidade, limpeza de xícara, geral e nota total dos cafés. Além disso, para a comparação da nota final de bebida das quatro cultivares de café arábica, foi realizada análise de variância dos dados, utilizando-se o Teste Tukey em nível de 5% de probabilidade. Todas as análises estatísticas foram realizadas utilizando-se o software SISVAR (FERREIRA, 2011).

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Como resultados, observou-se que a cultivar Azulão apresentou a maior nota final de bebida, conforme apresentado na Tabela 1. Entre todas as cultivares, a IPR103 obteve a menor pontuação.

A descrição do perfil sensorial do café das cultivares *Coffea arabica* L é apresentado na Tabela 2. As amostras com maiores pontuações apresentaram como características distintas mel, limão e melaço (‘Azulão’) e rapadura, mel, especiarias, doce de leite e castanha (‘Arara’).

Na Figura 1 é apresentado o gráfico de radar da análise sensorial das amostras, que detalha os atributos de cada uma das cultivares.

Tabela 1. Notas totais obtidas pelas amostras de café das cultivares de *Coffea arabica* L. classificados segundo SCA (2024). Ano safra 2023/2024, IFSULDEMINAS Campus Muzambinho, Muzambinho/MG.

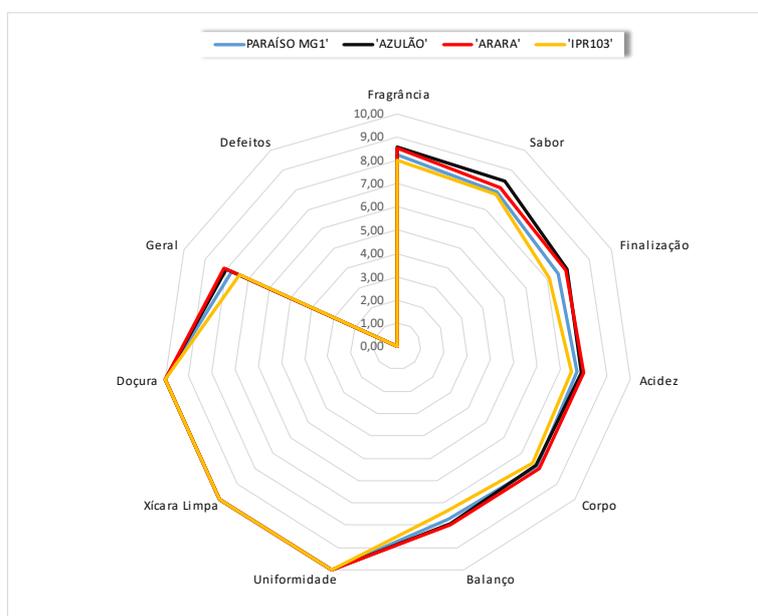
Cultivar	Pontuação Média
‘IPR103’	82,83 a ⁽¹⁾
‘Paraíso MG1’	84,70 a b
‘Arara’	84,45 b
‘Azulão’	86,62 b

(1) Médias seguidas de uma mesma letra minúscula na coluna, não diferem entre si em nível de 5% de probabilidade

Tabela 2. Descrição do perfil sensorial do café das cultivares de *Coffea arabica* L. classificados segundo SCA (2024). Ano safra 2023/2024, IFSULDEMINAS Campus Muzambinho, Muzambinho/MG.

Cultivares	Descrição
‘Arara’	Rapadura, mel, especiarias, doce de leite, castanha.
‘Azulão’	Mel, limão, melaço.
‘Paraíso MG1’	Floral, baunilha, limão, castanha, chocolate, caramelo.
‘IPR103’	Maracuja, frutado, limão, mel, caramelo.

Figura 1. Gráfico de radar da análise sensorial de amostras de café das cultivares de *Coffea arabica* L. classificados segundo SCA (2024).



De acordo com De Souza (2023), para que uma bebida de café seja classificada como especial, ela deve atingir um valor mínimo de 80 pontos na análise e, quanto às características sensoriais, deve apresentar um equilíbrio adequado entre os diversos atributos sensoriais, o que, de fato, foi observado nas amostras analisadas.

4. CONCLUSÃO

Com base nos resultados, conclui-se que a cultivar Azulão se destaca pela alta qualidade sensorial, apresentando as notas mais equilibradas e complexas, com perfil de sabor diferenciado, enquanto a IPR103 obteve a menor pontuação. As amostras analisadas alcançaram a classificação de café especial, confirmando um equilíbrio satisfatório de atributos sensoriais

REFERÊNCIAS

CONAB - COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO. Acompanhamento da safra brasileira de café: v. 11, n. 2, segundo levantamento, maio 2024. Brasília, DF: CONAB, 2024. Disponível em: <https://www.conab.gov.br/>. Acesso em: 16 set. 2024.

DE SOUZA, D. A. *et al.* Qualidade sensorial da bebida de cultivares de *Coffea arabica* L. em função do processamento pós-colheita: Sensory quality of coffee beverages from *Coffea arabica* L. cultivars as affected by post-harvest processing. **Brazilian Journal of Animal and Environmental Research**, v. 6, n. 2, p. 962-968, 2023.

FERREIRA, D. F. **SISVAR: sistema de análise estatística.** Versão 5.6. [s.l.]: [s.n.], 2011. Disponível para download em: <https://des.ufla.br/~danielff/programas/sisvar.html>. Acesso em: 16 set. 2024.

LEMOS, M. F. *et al.* Chemical and sensory profile of new genotypes of Brazilian *Coffea canephora*. **Food chemistry**, v. 310, p. 125850, 2020.

SCA. **A system to assess coffee value.** June 2024. Disponível em: [https://static1.squarespace.com/static/584f6bbef5e23149e5522201/t/667182ffdde8a5081afc2d8c/1718715138872/SCA+++A+System+to+Assess+Coffee+Value++June+2024+\(Secured\).pdf](https://static1.squarespace.com/static/584f6bbef5e23149e5522201/t/667182ffdde8a5081afc2d8c/1718715138872/SCA+++A+System+to+Assess+Coffee+Value++June+2024+(Secured).pdf). Acesso em: 04 out. 2024.

SCHMIDT, C. A. P; MIGLIORANZA, E. A análise sensorial e o café: Uma revisão. **Revista Eletrônica Científica Inovação e Tecnologia**, v. 1, n. 2, p. 13-21, 2011.