

Inic. Científica - Agronomia

Características físico-químicas dos grãos de café de diferentes níveis de qualidade da bebida

Lucas Nardelli Chalfoun de Souza - 5º módulo de Agronomia, UFLA, bolsista Embrapa

Danilo Barbosa Cardoso - Mestrado em Engenharia Agrícola

Roseane Maria Evangelista Oliveira - Coorientadora, Pós-doutorado DAG, UFLA, bolsista Embrapa

Sttela Dellyzete Veiga Franco da Rosa - Orientadora, Dra. Pesquisadora Embrapa

Marcelo Ribeiro Malta - Pesquisador Embrapa

Matheus Ogando do Granja - 3º módulo de Agronomia, UFLA, bolsista Capes

Resumo

Atualmente, o Brasil é o maior produtor e exportador de café do mundo. Sendo que, de acordo com a Organização Internacional do Café, o país foi responsável por aproximadamente 30% das exportações mundiais no período de outubro de 2014 a setembro de 2015. Apesar do grande êxito da cafeicultura brasileira nas duas últimas décadas, o setor produtivo precisa estar atento às mudanças na demanda dos consumidores. Neste contexto, a preocupação com a qualidade da bebida vem ganhando o foco dos produtores. Diversos fatores estão associados à qualidade e dentre eles a composição química do grão, determinada por fatores genéticos, culturais e ambientais, representa uma importante parcela. Nesse sentido, o objetivo neste trabalho foi avaliar a composição físico-química dos grãos de diferentes níveis de qualidade da bebida. Para isso, as amostras de café foram classificadas na prova de xícara, segundo a Instrução Normativa nº 8 do MAPA (BRASIL, 2003) em bebida Estritamente Mole, Mole, Apenas Mole, Dura, Riado e Rio. Para as análises físico-químicas, foram realizadas determinações de sólidos solúveis, açúcares redutores, açúcares não redutores e açúcares totais. De acordo com os resultados obtidos observou-se que, para os teores de sólidos solúveis, a bebida Estritamente Mole e Dura apresentaram valores superiores aos demais tipos de bebida. Além disso, a bebida Estritamente Mole obteve o maior valor de açúcares totais e açúcares não redutores, enquanto que a bebida Riada obteve os menores resultados para esses quesitos. Já para os resultados de açúcares redutores a bebida Rio contém os maiores teores. Em vista dos resultados obtidos, conclui-se que, a bebida Estritamente Mole é a que apresenta as características mais desejáveis associadas à melhor qualidade de bebida. Apoio CNPq, FAPEMIG e CAPES

Palavras-Chave: Qualidade de bebida, Açúcares, Sólidos solúveis.

Instituição de Fomento: Embrapa