

Inic. Científica - Agronomia

**Atributos físicos de 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, UFLA

Roseane Maria Evangelista Oliveira - Coorientadora, pós-doutoranda em Agronomia, UFLA, bolsista Embrapa

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

Stefania Vilas Boas Coelho - Doutoranda DAG, bolsista Capes

Aline da Consolação Sampaio Clemente - Pós-doutoranda Pnpd, bolsista Capes

**Resumo**

A cafeicultura é uma das principais fontes de divisas para o Brasil, que tem se destacado, desde o final do século XIX, como o maior produtor e exportador de café do mundo. Diante das exigências do mercado consumidor, os cafeicultores necessitam dar mais atenção às diversas etapas da produção tanto na condução da lavoura, quanto na colheita e pós-colheita do café, uma vez que os atributos físicos e sensoriais, influenciados por estes processos, são decisivos para a classificação dos mesmos. A qualidade dos grãos de café é avaliada por suas características físicas e sensoriais, por meio da classificação por peneira, tipo, análise da bebida e pelo aspecto visual. Portanto, é de suma importância a complementação dos procedimentos em uso com a adoção de métodos físicos e químicos com objetivo de tornar mais real e objetiva a determinação da qualidade do café. Nesse sentido, o objetivo neste trabalho foi comparar diferentes características físicas dos grãos com a classificação 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. As análises das características físicas dos grãos de café realizadas foram: catação, defeitos, fragrância e tipo. De acordo com os resultados obtidos observa-se que a bebida Estritamente Mole apresentou os menores valores de catação e defeitos, enquanto que a bebida Riada apresentou alta associação com as características catação, defeitos e tipos. No entanto, percebe-se estreita relação quando se compara a classificação da bebida com a fragrância do grão, sendo que o maior valor foi obtido pela bebida Estritamente Mole e o menor pela Rio. Em vista do que foi apresentado, conclui-se que não se pode separar a bebida, com exatidão, apenas baseando-se nas características físicas do grão, pois apenas a fragrância obteve relação direta com a classificação. Apoio CNPq, FAPEMIG e CAPES

Palavras-Chave: Qualidade de bebida, Características físicas, Correlação.

Instituição de Fomento: Embrapa