

UTILIZAÇÃO DO TESTE DE TETRAZÓLIO PARA AVALIAR A QUALIDADE SENSORIAL DE GRÃOS DE CAFÉ. FREITAS, M.N.^{1*}; PEREIRA, C.C.²; ROSA, S.D.V.F.³; COELHO, L.F.⁴ (¹USP, Piracicaba - SP, Brasil, cellanunes@yahoo.com.br) (²UFLA, Lavras - MG, Brasil) (³Embrapa Café, Brasília - DF, Brasil) (⁴UFLA, Lavras - MG, Brasil)

O teste de tetrazólio é comumente utilizado pela indústria de sementes, para determinar a qualidade das sementes após o processamento e a secagem. A qualidade de grãos para a obtenção de bebida também é afetada pelos processos na etapa pós-colheita, uma vez que, estes podem afetar a constituição química dos grãos, ou seja, dos precursores do sabor e aroma da bebida. Neste sentido, objetivou-se testar o potencial do teste de tetrazólio para a avaliação da qualidade da bebida de café, por meio da correlação entre o teste e a análise sensorial. A pesquisa foi conduzida no Laboratório de Análise de Sementes do Departamento de Agricultura da Universidade Federal de Lavras (UFLA), em Lavras-MG. Foram utilizadas sementes de *Coffea arabica* colhidas no estágio cereja. O experimento constituiu de dez lotes armazenados por seis meses, com três avaliações (no estágio inicial, aos 3 e 6 meses). Foram realizados o teste de tetrazólio e a análise sensorial, conforme método proposto pela *Specialty Coffee Association of America* (SCAA). No estágio inicial de avaliação os resultados obtidos por meio do teste de tetrazólio e da análise sensorial foram semelhantes. O lote 10 apresentou piores resultados e o lote 2, os melhores resultados para ambos os testes realizados. Aos três meses de armazenamento o teste de tetrazólio mostrou-se ser mais sensível para diferenciar lotes de qualidade semelhante. Aos 6 meses de armazenamento ocorreu uma redução considerável da análise sensorial, o lote 9 apresentou elevada viabilidade dos embriões e alta qualidade sensorial enquanto os embriões do lote 10 mostraram reduzida viabilidade e qualidade de bebida. O índice de correlação entre o teste de tetrazólio e a análise sensorial foi elevado, com valor igual a 94%. Concluiu-se que a qualidade da bebida de café está diretamente relacionada à qualidade fisiológica das sementes. Dessa forma, o teste de tetrazólio mostra-se como uma ferramenta promissora para avaliar a qualidade de bebida. (Apoio CAPES).

Palavras-chave: *Coffea arabica*, qualidade fisiológica, qualidade sensorial.