

**Influência dos grãos conilon nas características sensoriais de blends de bebida de café**E. S. M. Santos*¹, R. Deliza^{2,3}, D. G. C. Freitas⁴, F. M. Corrêa⁵, & A. L. Souza⁴

¹Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, UFRRJ/DTA, Brasil, ²Embrapa Labex Europa, Dijon, França, ³INRA, UMR CSGA, Dijon, França, ⁴Embrapa Agroindústria de Alimentos, Brasil, ⁵Universidade Federal de Lavras, UFLA, Brasil,

O café brasileiro é atualmente reconhecido não só pela maior produção mundial mais também pela qualidade da bebida, a qual está sujeita a variações dependendo da composição do *blend*. Desta forma, torna-se de extrema importância propor *blends* com as duas maiores espécies de café existentes no país, a saber: o arábica, espécie de maior utilização com grande potencial de qualidade, e o café conilon, considerado inferior em relação ao desenvolvimento de aroma e sabor e com aceitação mais restrita nos mercados de cafés. O objetivo deste estudo foi avaliar *blends* da bebida de café de grãos arábica e conilon com relação às características sensoriais e preferência do consumidor. As bebidas foram preparadas usando as seguintes proporções de conilon: 0 (100% arábica), 10, 20, 40, 60, 80 e 100%. Oito provadores treinados avaliaram as bebidas através da Análise Descritiva Quantitativa utilizando nove atributos sensoriais. As sessões de avaliação seguiram um delineamento de blocos incompletos. A aceitação foi avaliada por 112 consumidores de café. As bebidas foram preparadas em cafeteira elétrica e servidas à temperatura de 70°C ± 2°C, adoçadas ou não com açúcar ou adoçante, conforme o hábito dos participantes. Os dados foram submetidos à ANOVA seguido do teste de Fisher (p<0,05) e Mapa Externo de Preferência utilizando software estatístico R.2.1.10 e XLSTAT. Os resultados mostraram três grupos de bebidas. A maior parte dos consumidores preferiu as bebidas do primeiro grupo, com grãos 100% arábica, 10, e 20% conilon, as principais características destas bebidas foram aroma de chocolate, aroma e sabor característico, aroma e gosto doce e gosto ácido. Os outros dois grupos formados pelas bebidas com 40, 60, 80% e 100% de grãos conilon foram apreciadas por um número menor de consumidores e caracterizadas pelos atributos adstringência, aroma e sabor cereal, aroma e sabor velho, gosto amargo e corpo. Os resultados indicaram que *blends* com até 20% de grãos conilon mantiveram características de bebida superior.

Palavras chave: café; *blends*; ADQ; preferência; consumidor

Financiamento: CBP&D Café (Consórcio Brasileiro de Pesquisa e Desenvolvimento do Café) e CNPq.