

AVALIAÇÃO DA ACEITAÇÃO DE *BLENDS* DE CAFÉS DO TIPO ARÁBICA E CANÉFORA

Graziela Silva Paiva¹; Enrique Anastácio Alves²; Luís Fernando Polesi³

¹ Aluna do curso de Engenharia de alimentos da Fundação Universidade Federal de Rondônia, graz.paiva@gmail.com

² Pesquisador, DSc, Embrapa Rondônia, Porto Velho-RO, enrique.alves@embrapa.br

³ Professor, DSc, Fundação Universidade Federal de Rondônia, Campus Ariquemes

RESUMO: O objetivo, por meio desse trabalho, foi avaliar a aceitação de “blends” de cafés dos tipos arábica e canéfora de alto padrão de qualidade. Para a realização da análise sensorial foi preparado cinco tipos de “blends” de Arábica com Conilon, além do preparo de duas amostras puras das duas espécies, totalizando sete tratamentos. Os grãos de café foram recebidos torrados, sendo estes provenientes do Campo Experimental da Embrapa Rondônia do município de Ouro Preto do Oeste/RO, safra 2014. Esses cafés tiveram origem de frutos cereja separados por via úmida, que foram despolpados e desmucilados mecanicamente. A secagem foi realizada por meio de um secador de cimento com cobertura móvel em temperatura que variou entre 25 e 45°C. O ensaio de aceitação e preferência foi realizado com provas cegas. Ao todo foram 42 provadores, não treinados, que recebiam as amostras com misturas de forma aleatória. Cada provador respondeu um questionário referentes às nuances dos cafés que recebiam. Estes questionários foram avaliados para determinar a aceitação dos “blends”. Pode-se dizer que o uso de cafés do tipo de conilon de boa qualidade na mistura proporcionou aceitação de concentrações superiores a 20%. Apesar de os provadores mencionarem o sabor como principal atributo a ser observado no momento da compra, os cafés com corpo mais intenso e maior equilíbrio entre cor e aroma foram os de maior preferência. Os cafés mais suaves ainda causam certa estranheza ao paladar dos provadores não treinados.

PALAVRAS-CHAVE: *Coffea arabica* L., *Coffea canephora* sp, cereja despolpado.

EVALUATION OF THE ACCEPTATION OF BLENDS OF COFFEE OF ARABICA AND CANEFORA

ABSTRACT: The goal, through this work, was to evaluate the acceptance of blends of the arabica and high quality canefora. To perform the sensory analysis was prepared five types of blends (arabica/conilon), besides the preparation of two pure samples of the two species, totalizing seven treatments. The received roasted coffee beans came from the Research Experimental Field of Embrapa Rondônia (Ouro Preto do Oeste City/Rondônia State), from 2014 harvest season. These were mechanically peeled cherry coffees. Drying operation was carried out by concret ground dryer with movable roof at a temperature ranging between 25 and 45°C. The test of acceptance and preference was carried out on blind tast. In all, 42 amateur tasters, they received the randomized samples with coffee blends. Each taster answered a questionnaire regarding the nuances of the coffee they received. These questionnaires were evaluated to determine the blends acceptance. It can be said that the use of the high quality canefora coffee had a acceptance in blends with concentrations over 20% of this type of coffee. Although the tasters mentioned the flavor as the main attribute to be observed at the purchase time, the coffees with stronger body and better balance between color and aroma were the most preferred. The soft coffee beverages keep causing some strangeness to the taste of untrained tasters.

KEYWORDS: *Coffea arabica* L., *Coffea canephora* sp, peeled coffee cherry.

INTRODUÇÃO

A cafeicultura mundial é composta por duas cultivares de café o Conilon (ou robusta) e o café Arábica, no Brasil. Essas espécies se diferem em tudo desde a estrutura da planta até a bebida produzida, o arábica apresenta sabor e aroma acentuados que o conilon, que por sua vez, é mais encorpado e com uma menor acidez. Essas características faz com que o Conilon seja usado em blends com arábica, ajustando a bebida aos mais diferentes gostos além de reduzir os custos. Estimasse que em 10 anos o consumo de robusta se iguale ao arábica (SILVEIRA et al., 2013). Com o advento das novas tecnologias de processamento de café e a ascendência das classes sociais B, C e D o mercado de cafés mudou muito surgindo novos conceitos do consumo da bebida, conquistando novos consumidores com uma nova visão da qualidade da bebida. A valorização da espécie Conilon tem aberto grandes oportunidades para o Brasil, principalmente para o estado do Espírito Santo, segundo maior produtor de café e maior produtor de Conilon do país. A criação do projeto Conilon Especial no estado objetiva a valorização do produto, que é matéria-prima para a produção de cafés solúveis e expressos, mercado emergente no Brasil, mas altamente difundido em toda Europa, Estados Unidos e Japão.

De posse dessas informações, foi objetivo, por meio desse trabalho, aplicar análise sensorial de blends de Arábica com Conilon para determinar a aceitação, intenção e preferência do consumidor desse tipo de mistura.

MATERIAL E MÉTODOS

Para a realização da análise sensorial foi preparado cinco tipos de blends de Arábica com Conilon, além do preparo de duas amostras puras das duas espécies, totalizando sete tratamentos. Os grãos de café foram recebidos torrados, sendo estes provenientes do Campo Experimental da Embrapa Rondônia do município de Ouro Preto do Oeste/RO, safra 2014. Peneira superior a 14 e tipo situado entre 4 e 5, sendo grãos que dão origem a uma bebida de qualidade superior. As amostras foram pesadas, quantidades em grãos que correspondiam a cada blend, e misturadas (blendagem), para em seguida serem encaminhados para o processo de moagem. Os grãos foram moídos em moedor elétrico deixando grau de moagem médio, o que garante uma melhor qualidade a bebida. Os cafés foram preparados com água mineral, uma quantidade reduzida de açúcar, de forma a não perder as características da bebida influenciadas pela presença de cloro na água ou do uso elevado de açúcar, que mascaram o sabor característico da bebida. A água em temperatura de 93°C, coados em coador de pano, ambientados previamente com um blend dos cafés, possibilitando uma bebida limpa (sem grandes perdas de óleos essenciais aderidos ao pano do coador), pois na primeira coada o pano prende grande parte dos óleos essenciais da bebida deixando pobre em sabor e aroma, e finalmente dispostos em garrafas térmicas. O teste foi aplicado com quarenta e dois provadores. As amostras analisadas consistem em sete tratamentos que são percentagens crescentes de canéfora no blend (0, 10, 20, 40, 60, 80 e 100%). O ensaio de aceitação e preferência foi realizado com provas cegas. Ao todo foram 42 provadores, não treinados, que recebiam as amostras com misturas de forma aleatória. Então, cada provador respondeu um questionário referentes às nuances dos cafés que recebiam, atribuindo notas que variavam de 1 a 5, sendo classificadas como péssimo, ruim, razoável e excelente. Estes questionários foram avaliados para determinar a aceitação dos “blends”.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A figura 1 mostra as diferentes marcas comerciais de cafés mais consumidas pelos provadores. A marca comercial mais citada pelos 42 provadores foi a Pilão, a bebida proveniente desse tipo de café tem características bem pronunciadas como: torra escura, são encorpados, com sabor e aroma marcantes e forte gosto remanescente (D.E MASTER BLENDEERS, 2014). Também vale salientar que o segundo café mais citado é regional e se caracteriza pelo uso do blend entre arábica e canéfora. O que demonstra uma certa preferência por cafés mais fortes e encorpados

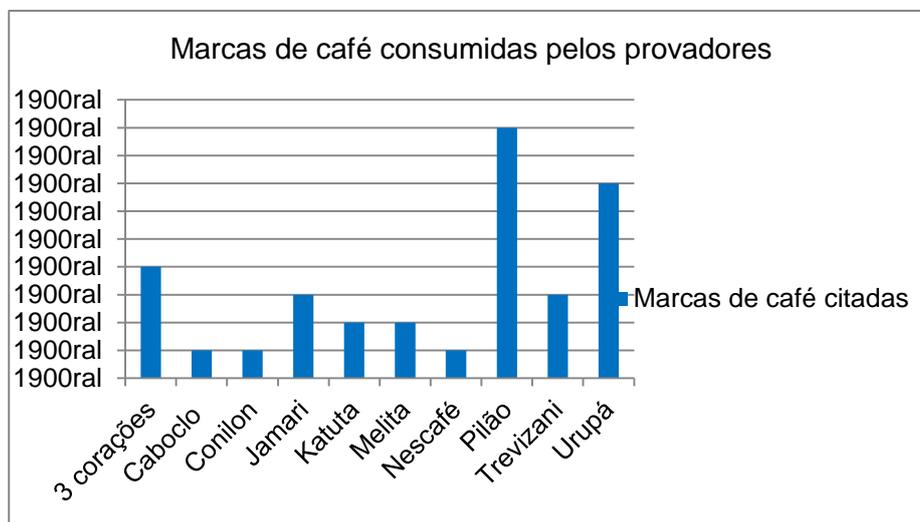


Figura 1. Marcas comerciais de cafés consumidas pelos provadores.

Na figura 2 estão descritos os principais atributos que são observados pelos provadores no momento da compra do café. O sabor foi citado como o principal atributo de escolha, sendo seguido pelo preço e rendimento. Isso demonstra que no momento da escolha existe uma tendência dos sentidos sobre o custo benefício. Os provadores tenderam a escolher o que lhes é mais familiar sensorialmente valorizando a memória gustativa de sua preferência. O interessante é notar que apesar do aroma fazer parte do que conhecemos sensorialmente como sabor, não teve um grande peso em sua escolha de forma individual, o mesmo pode vale para a cor. Os resultados demonstraram que a escolha do café pode ser uma decisão em que o sensorial se sobrepõe ao racional.

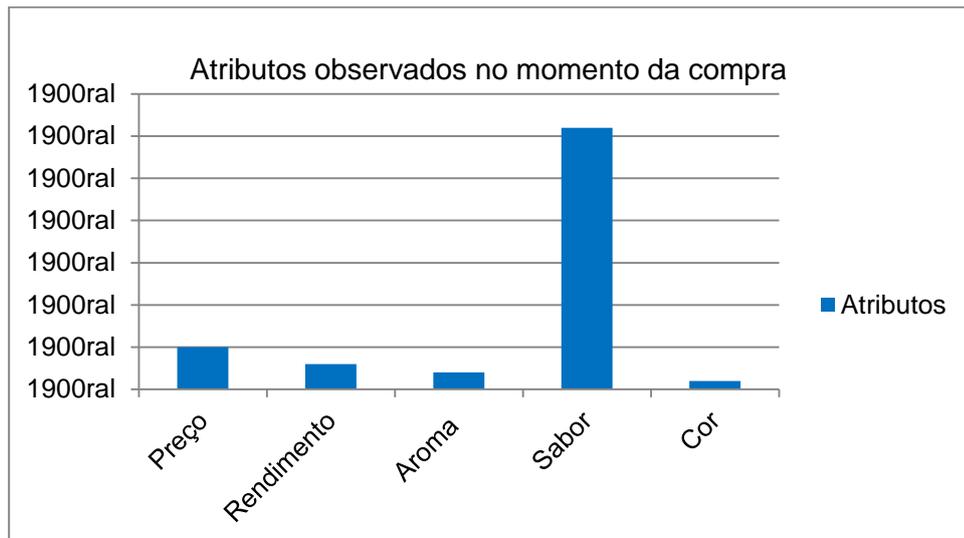


Figura 2. Atributos observados no momento no compra.

Na figura 3 estão dispostas as notas para o atributo cor referentes aos sete tratamentos apresentados aos provadores. O tratamento 4 com 60% de Arábica e 40% de Conilon teve as melhores notas para este quesito. Acredita-se que isto é devido ao equilíbrio das cores, pois o Arábica tem coloração mais escura que o Conilon como a torra dos cafés foi média, entende-se que essa coloração se equipare melhor as marcas comerciais conhecidas pelos provadores. Observou-se que de forma geral houve uma preferência dos provadores pelos cafés com maiores percentagens de canéfora na mistura.

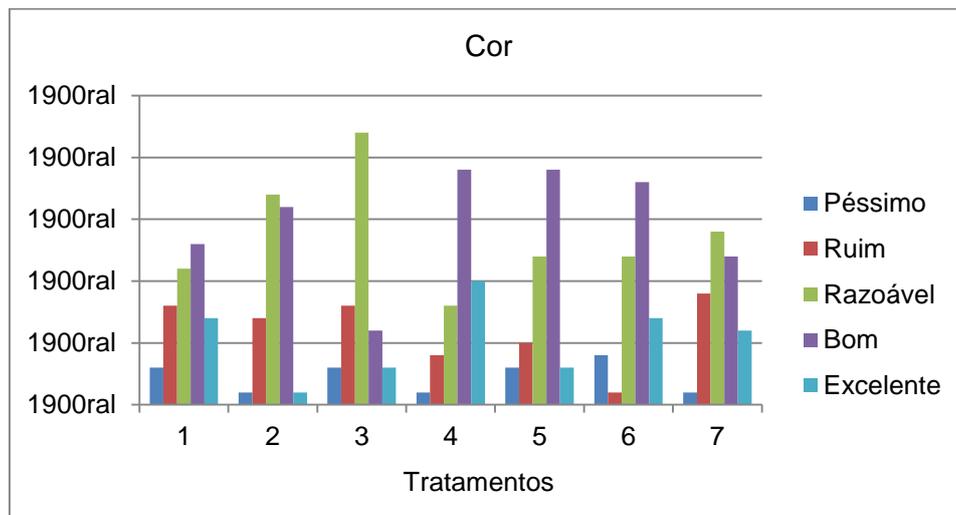


Figura 3. Notas para o atributo cor.

Na figura 4 estão dispostas as notas para o atributo aroma referentes aos sete tratamentos apresentados aos provadores. Para esse atributo, os tratamentos que mereceram destaque foram os 3 e 4, que possuíam respectivamente 80 e 60% de arábica na mistura. Isso foi um resultado inesperado uma vez que existiam tratamentos com 100 e 90% de arábica que receberam menor aceitação, o café Arábica é rico em óleos aromáticos, esperava-se que o tratamento 1 (100% Arábica) obtivesse a maior nota neste quesito.. Isto pode indicar que o uso de canéfora de qualidade diferenciada na mistura pode ocasionar uma aceitação de maiores quantidades de canéfora na mistura do que o já aceito comercialmente, que é não superior a 20%. Os tratamentos 6 e 7 com respectivamente 80 e 100% de canéfora foram deixados de foram pelos degustadores não treinados. Ao se analisar o atributo sabor, Figura 5, observou-se que o tratamento 4 foi o mais bem aceito. Esse tratamento é um blend de 60% de Arábica com 40% de conilon, onde tem-se uma junção quase que perfeita dos atributos de cada café. O café Arábica apresenta sabor e aroma acentuados, enquanto o café conilon antagoniza mais corpo e menor acidez. Na figura 6 estão dispostas as notas para o atributo gosto remanescente referentes aos sete tratamentos apresentados aos provadores. Os tratamentos 3 e 4 dividem a preferência quanto a gosto remanescente ficando entre as menores concentrações de Conilon, isso se deve ao menor corpo do Arábica, sendo a sensação de suavidade após a ingestão da bebida.

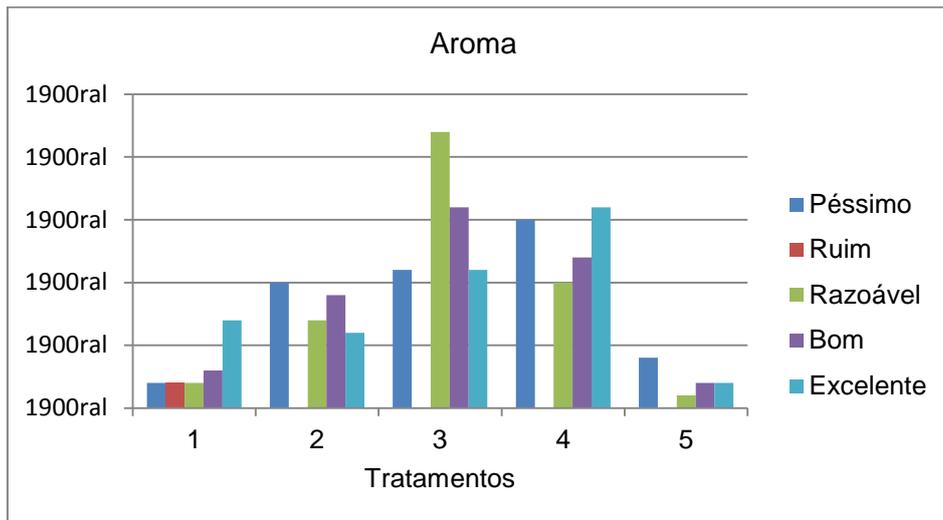


Figura 4. Notas para o atributo aroma.

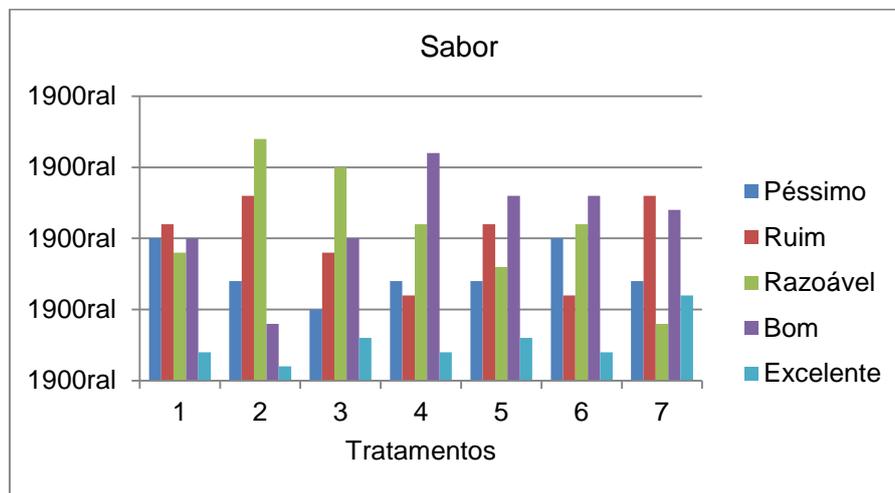


Figura 5. Notas para o atributo sabor.

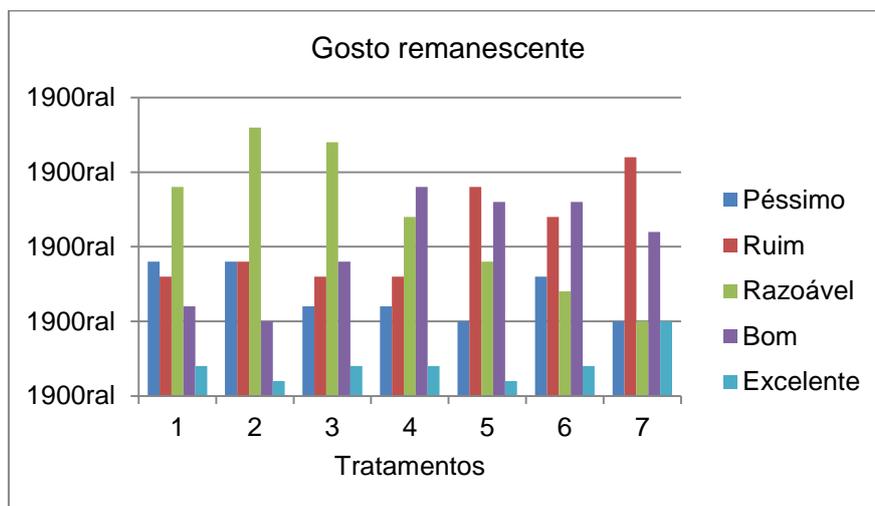


Figura 6. Notas para o atributo gosto remanescente.

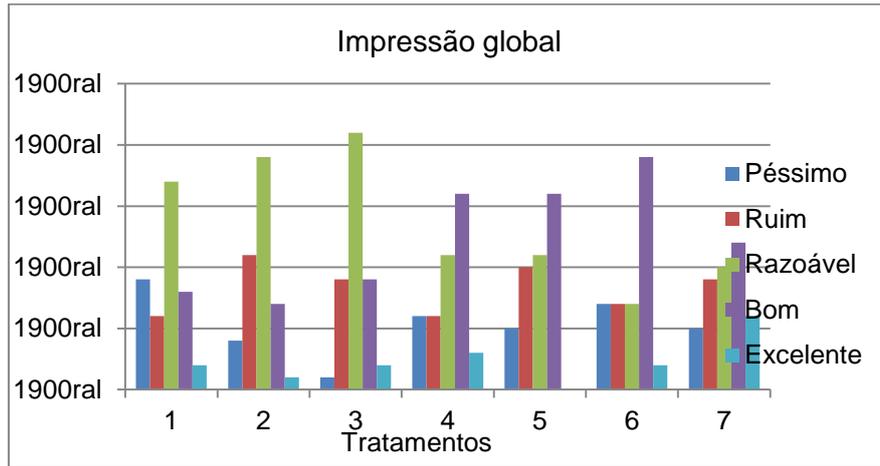


Figura 7. Notas para impressão global.

Nas figuras 8 e 9 está disposta a intenção de compra dos provadores mediante os atributos analisados. Nenhum dos tratamentos teve a preferência estabelecida pelos provadores. A resposta negativa foi superior ao sim, o que evoca a pouca familiaridade dos provadores com os sabores a eles apresentado. Esses dados são confirmados na tabela 9 onde a grande maioria não está disposta a pagar a mais pelos cafés. De forma geral os dados mostram a pouca familiaridade dos provadores em relação às características organolépticas das bebidas. Isso pode ser explicado, em parte, pela estranheza que as bebidas mais suaves causam ao degustador acostumado aos cafés tradicionais. De forma geral, se pode dizer que os cafés mais atrativos são os de maior rendimento e de torra mais forte, torra esta utilizada para mascarar características indesejáveis de um café originado de um trabalho de pós-colheita ruim.

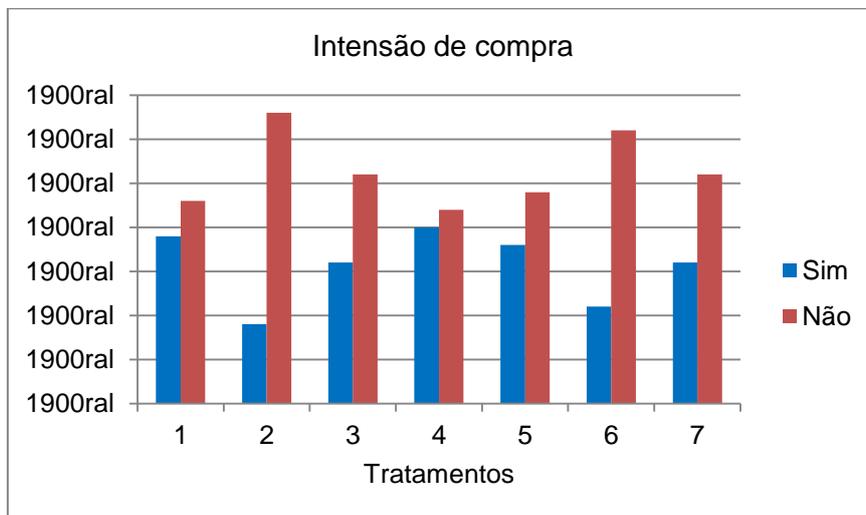


Figura 8. Intensão de compra.

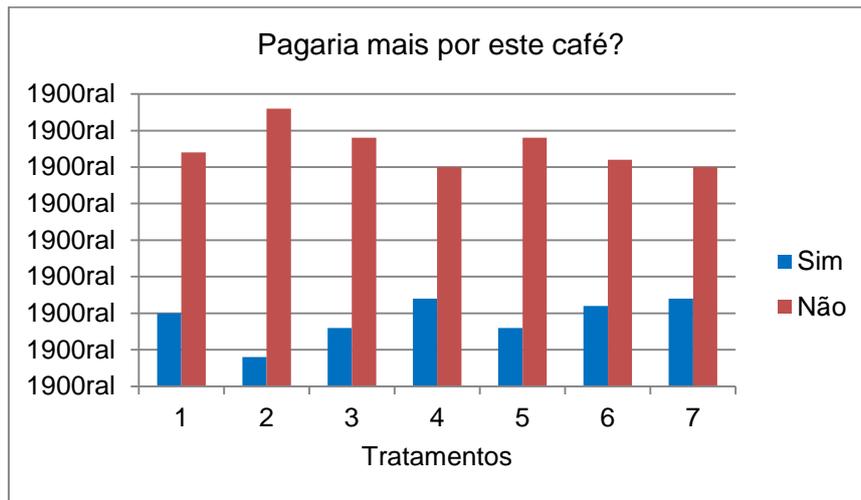


Figura 9. Intensão de compra.

CONCLUSÕES

Pode-se dizer que o uso de cafés do tipo de conilon de boa qualidade na mistura proporcionou aceitação de concentração superiores a 20%. Apesar de os provadores mencionarem o sabor como principal atributo a ser observado no momento da compra, os cafés com corpo mais intenso e maior equilíbrio entre cor e aroma foram os de maior preferência. Os cafés mais suaves ainda causam certa estranheza ao paladar dos provadores não treinados.

AGRADECIMENTOS

Os autores agradecem a Embrapa pela disponibilização da infraestrutura e equipamentos. Ao Consórcio Pesquisa Café pela viabilização financeira do projeto ao qual este ensaio está vinculado.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 12994: métodos de análise sensorial dos alimentos e bebidas- classificação. Rio de Janeiro: ABNT, 1993. 2013.
- D.E MASTER BLENDERS. 2014. Disponível em: <<http://www.cafepilao.com.br>>. Acesso em: 07 nov. 2014.
- SILVEIRA, D. A. CARVALHO C. de. REETZ E. R. POLL, H. Anuário brasileiro do café 2013. Santa Cruz do Sul: Editora Gazeta Santa Cruz do Sul, 2013. p 128.
- TEIXEIRA, M. M. Influência dos diferentes processos de pós-colheita na agregação de valor do café Conilon. 2011. 77 f. Dissertação (Pós-graduação em produção vegetal) – Universidade Federal do Espírito Santo, Alegre, 2011.