

ANÁLISE SENSORIAL DO CAFÉ CEREJA DESPOLPADO SUBMETIDO AO PARCELAMENTO DA SECAGEM

G. E. Alves, Graduando em Engenharia Agrícola/UFLA (guiualves@gmail.com); E. P. Isquierdo, Doutorando em Ciência dos Alimentos – UFLA; P. D. Oliveira, Doutorando em Engenharia Agrícola/UNESP; F. M. Borém, Prof. Depto. Engenharia Agrícola/UFLA; D. E. Ribeiro, Mestrando em Engenharia Agrícola/UFLA; V. C. Siqueira, Doutorando de Engenharia Agrícola/UFLA; C. C. Pereira, Graduando em Agronomia/UFLA.

A qualidade de produtos alimentícios é de difícil definição e seus padrões qualitativos variam de acordo com o tipo de mercado. Porém, de modo mais amplo, pode-se definir a qualidade como a satisfação total do consumidor, considerando o conjunto de características do produto e sua comparação com padrões estabelecidos (BORÉM, 2008).

Para o café, a qualidade está diretamente relacionada à sua bebida. Segundo Borém (2004), o café de boa qualidade é aquele que apresenta bebida com sabor e aroma agradáveis, bom corpo, acidez natural e suavidade ao paladar. Ainda deve conter poucos defeitos, apresentar cor e aspecto homogêneos e estar de acordo com as normas higiênico-sanitárias (CLIFFORD, 1985; MENDONÇA, 2004; SIVETZ; DESROSIER, 1979). Para se obter cafés com boa qualidade, vários fatores são importantes, tais como: composição química do grão, determinada por fatores genéticos e ambientais; o processamento e conservação do grão, no qual intervém a ação do teor de água e da temperatura, evitando infecções microbianas indesejáveis; a torração e o preparo da infusão, que modificam a constituição química do grão e que resultam no sabor e aroma percebidos no momento da degustação (ALPIZAR; BERTRAND, 2004; BORÉM, 2008; CHAGAS; MALTA; PEREIRA, 2005; FARAH et al., 2006; LELOUP et al., 2004).

Estudos com as culturas de milho e arroz mostram que a secagem com temperaturas moderadas, intercaladas com períodos de repouso apresenta-se eficiente, tanto no que diz respeito à qualidade final do produto, como na redução do consumo específico de energia. Produtores vêm utilizando a prática de parcelamento da secagem, ou seja, interrupção do processo de secagem com teor de água elevado por horas ou até mesmo dias, reiniciando-se a secagem após esse período de repouso, com bons resultados no que se refere à redução do consumo de energia. Porém, são raros os resultados de pesquisas que dêem suporte a esse procedimento, no que diz respeito à qualidade da bebida.

Dessa forma, objetivou-se, nesse trabalho, avaliar o efeito de diferentes teores de água em que a secagem é interrompida associada a diferentes períodos de repouso, nos atributos sensoriais do café cereja despulpado. O café foi submetido a um dia de pré-secagem em terreiro. Em seguida, o produto foi submetido à secagem em dois secadores experimentais de camada fixa, utilizando-se o fluxo de ar de $20 \text{ m}^3 \cdot \text{min}^{-1} \cdot \text{m}^{-2}$ e temperatura da massa de café de 40°C . Iniciou-se o repouso quando o café atingiu os teores de água de $20\% \pm 2\%$, $24\% \pm 2\%$ e $28\% \pm 2\%$ (bu). Foram usados três períodos de repouso (cinco, quinze e trinta dias) e, depois do repouso, a secagem prosseguiu até que o café atingisse o teor de água de $11\% \pm 1\%$ (bu), constituindo-se, assim, um fatorial 3×3 (teores de água vs dias de repouso), disposto em delineamento inteiramente casualizado, com três repetições. A análise sensorial do café foi realizada após a retirada de todos os defeitos visíveis de uma amostra de 300g de café. As amostras codificadas foram analisadas por três provadores especializados da Brazil Specialty Coffee Association (BSCA). A metodologia utilizada foi a do “Cup of Excellence”, indicada por George Howel, na qual cada provador atribuiu notas aos atributos sensoriais corpo, aroma, acidez, doçura, balanço, bebida limpa e sabor característico, de acordo com suas intensidades na amostra.

Resultados e conclusões

O teor de água médio do café no início da secagem mecânica foi de 36% (bu). Na Tabela 1 estão apresentados os teores de água do café no momento da interrupção da secagem (início do repouso), no momento da retomada da secagem (após o repouso), e na conclusão da secagem mecânica.

Tabela 1. Teor de água do grão de café no momento da interrupção da secagem, na retomada da secagem, e no final da secagem.

Períodos de repouso (dias) - Teor de água (% bu)	Teor de água (% bu)			
	Início da secagem mecânica	Início do repouso	Final do repouso	Final da Secagem
5 – 28	36	29,24	24,5	10,91
5 – 24	36	24,24	21,63	10,86
5 – 20	36	20,83	18,09	10,87
15 – 28	36	28,19	23,3	11,13
15 – 24	36	23,45	18,69	10,91
15 – 20	36	18,89	17,24	10,85
30 – 28	36	28,78	15,91	11,02
30 – 24	36	23,90	15,03	10,98
30 – 20	36	19,36	14,31	10,81

Tabela 2. Média total da análise sensorial dos tratamentos.

Teor de água (% bu)	Nota		
	Dias de Repouso		
	5	15	30
20	76,670 bB	77,753 aB	79,753 aA
24	78,666 aA	78,586 aA	78,670 aA
28	79,043 aA	74,503 bB	75,543 bB

Médias seguidas de letras distintas, minúsculas nas colunas, e maiúsculas nas linhas, diferem entre si pelo teste de Tukey, a 1% de probabilidade.

Conclui-se que

Para o teor de água de 20 (%bu), trinta dias de repouso obteve melhor resultado na análise sensorial, já para 28 (%bu), cinco dias foi melhor. E para 24 (%bu) não teve diferença significativa entre os dias de repouso.

Observa-se também que para cinco dias de repouso o teor de água que obteve pior desempenho foi o de 20 (%bu), e para quinze e trinta dias foi o teor de 28 (%bu).

Com tudo podemos indicar períodos de repouso relacionados a teores de água dos grãos.