Congresso Internacional da Agroindústria 21 e 22 de Julho
CIAGRO 2022
Tendências e estratégias para a agroindústria do futuro

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE GRÃOS DE CAFÉ ESPECIAIS E GOURMET DA REGIÃO DE TAQUARITINGA DO NORTE-PE

Wallysson Wagner Vilela Santos[1]; Ana Letícia Toté de Medeiros[2]; Maria Vitória Lima Costa Donato[3], Gustavo Henrique Daniel Santos Silva [4] Suzana Pedroza da Silva[5]

RESUMO

A cafeicultura brasileira destaca-se mundialmente pelo grande potencial de produção. A produção em Taquaritinga do Norte – PE é de extrema importância para os pequenos e médios produtores, além de fortalecer a agricultura familiar e economia local. O presente trabalho teve como objetivo caracterizar físico-quimicamente bebidas extraídas com cafés especiais e *gourmet* da região de Taquaritinga do Norte. As amostras de café foram doadas pelos produtores da Associação dos Produtores Orgânicos de Taquaritinga (APROTAQ). Foram avaliadas 5 amostras de café (torra média, gênero *Coffea arabica*), de diferentes variedades, são elas: A (*Typica*, fermentado pelo método *Sprouting Process*); B e C (Catuaí Amarelo); D e E (*Typica*). Realizou-se a extração das bebidas utilizando as mesmas condições (8g de café para 100mL de água destilada a 92°C) em porta filtro Koar de cerâmica. Posteriormente, realizou-se as análises: Acidez Total (AT), pH, Condutividade Elétrica (CE), Extrato Aquoso (EA), Sólidos Solúveis Totais (SST) e Rendiemnto de Extração (RE). Os resultados foram submetidos a Análise de Variância (ANOVA) (Coeficiente de Variação, CV) e Teste *Tukey* nos *softwares* R (versão 4.1.1) e Rstudio (versão 1.4.1717). Com relação a AT (CV=15,15%), as amostras diferiram entre si, a amostra B apresentou o maior valor, 1,08±0,06 mol/100mL, enquanto que a amostra C o menor valor, 0,39±0,10 mol/100mL. Apesar de serem da mesma variedade, essa diferença pode ser explicada devido ao fato das amostras serem de diferentes produtores e que podem ter sido colhidos em diferentes estágios de maturação afetando a composição final das bebidas. Observou-se uma relação inversa com a AT e pH, maiores concentrações de AT resultaram em bebidas com baixo pH. A amostra C (5,30±0,02) apresentou maior pH (CV=0,64%), enquanto que a amostra B menor (4,85±0,00). As amostras A e B apresentaram os maiores valores (não diferiram estatisticamente) para a CE (CV=0,46%) (3,23±0,12 e 3,22±0,06µs.cm^{-1} respectivamente), o menor valor para CE foi 2,79±0,39µs.cm^{-1} (amostra D). Os valores encontrados para CE foram relativamente baixos, pois grãos de alta qualidade, tendem a apresentar menores valores para esta variável. As amostras apresentaram EA de até 18,82 (CV=1,07 %), sendo a análise realizada com a bebida preparada e não com o pó, o que pode ter levado a um mais baixo teor. Responsáveis pelo atributo sensorial denominado corpo da bebida, os SST (CV=3,04%) das amostras D e E variaram de 2,0±0,00 - 2,56±0,03% ºBrix. Todos as amostras para RE (CV=3,13%) diferiram significativamente, variando de 18,14±0,74 - 27,24±0,89%, duas amostras (C e E) apresentaram valores fora da faixa considera ideal (18,0 – 22,0%), podendo indicar bebidas com características sensoriais indesejáveis. Nota-se que apesar de algumas amostras serem da mesma variedade (Catuaí amarelo ou *Typica*), beneficiamento, fermentação natural ou induzida, e torra (média), os parâmetros avaliados apresentaram diferenças estatísticas, o que indica que as técnicas agrícolas empregadas nos processos pré e pós colheita são capazes de alterar as características químicas e físico-químicas das bebidas.

Palavras-Chave: Caracterização físico-química, Café especial, café gourmet, Café orgânico.

[1] Engenharia de Alimentos, Universidade Federal do Agreste de Pernambuco, wallysson70@gmail.com
[2] Engenharia de Alimentos, Universidade Federal do Agreste de Pernambuco, analeticiatote@gmail.com
[3] Engenharia de Alimentos, Universidade Federal do Agreste de Pernambuco, vitoriadonato57@gmail.com
[4] Engenharia de Alimentos, Universidade Federal do Agreste de Pernambuco, gd30440@gmail.com
[5] Dra em Engenharia Química, Universidade Federal do Agreste de Pernambuco, suzana.pedroza@ufape.edu.br