

CARACTERIZAÇÃO FÍSICA e FÍSICO-QUÍMICA DE GRÃOS DE CAFÉ (*COFFEA ARÁBICA TYPICA*) ORGÂNICO PROCESSADOS POR VIA ÚMIDA

CARACTERIZACIÓN FÍSICA Y FÍSICO-QUÍMICA DE LOS GRANOS DE CAFÉ (*COFFEA ARÁBICA TYPICA*) ORGÁNICOS PROCESADOS EN HÚMEDO

PHYSICAL AND PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERIZATION OF WET PROCESSED ORGANIC COFFEE BEANS (*COFFEA ARÁBICA TYPICA*)

Maria Vitória Lima Costa Donato ¹; Elisandra Rabêlo da Silva ²; Gustavo Henrique Daniel Santos Silva ³
Phillipe Tenório Barbosa ⁴; Suzana Pedroza da Silva ⁵

RESUMO

O café é a segunda *commodity* mais comercializada no mundo e sua produção está diretamente relacionada ao sistema ao qual é beneficiado, fazendo com que o aumento da demanda e do consumo de cafés de alta qualidade tornem-se uma tendência no mercado brasileiro e mundial. O tipo de processamento pós-colheita, assim como a via úmida, ao qual os grãos de café são submetidos impacta na qualidade sensorial das bebidas originadas valorizando e credibilizando cafés especiais devido a seus sabores memoráveis e aromas equilibrados, parâmetros utilizados na caracterização de cafés especiais. Diante do maior nível de informação e da crescente exigência do consumidor com a qualidade de vida e meio ambiente, o café orgânico e fermentado tem se mostrado como opção de consumo, uma vez que traz valorização de mercado ao produto devido a relação com projetos sustentáveis, podendo ser comercializado para exportação. O objetivo desse trabalho foi caracterizar física e físico-quimicamente grãos de café orgânico tipo arábica processados por via úmida produzidos na região de Taquaritinga do Norte-PE. As amostras de café orgânico *Arábica typica* beneficiados via úmida foram coletadas no Café Várzea Grande - Taquaritinga do Norte -PE. A torra foi realizada a 204,9°C a 780 s e após 24 h do processo de torrefação, os cafés foram moídos em moedores convencionais. As análises físico-químicas (umidade (U), cinzas, cor (ΔE (valor total na diferença de cor) e L^* (luminosidade)), condutividade (C), pH, sólidos solúveis totais (SST), acidez total titulável (ATT), extrato aquoso (EA)) foram realizadas com grãos torrados e moídos e realizadas em triplicata. Para os resultados, foram obtidos $U = 3,3340 \pm 0,8308\%$; $Cinzas = 5,0925 \pm 0,1598\%$; $\Delta E = 25,1779 \pm 4,4234$; $L^* = 25,1779 \pm 4,4234$; $C = 3,9067 \pm 0,0351 \mu s.cm^{-1}$; $pH = 4,9433 \pm 0,0208$; $SST = 2,4333 \pm 0,0577\%$; $ATT = 2,574 \pm 0,0000\%$ e $EA = 17,64 \pm 0,3568\%$. Observou-se que os resultados obtidos para umidade e cinzas são adequados ao padrão da legislação vigente, uma vez que estes parâmetros são de grande relevância visto que estão associados à conservação do produto e contaminação ou adição intencional do produto. Para o parâmetro cor, de acordo com L^* e ΔE , classificou os grãos com uma torra média. Para C observou-se valores baixos relacionado ao fato de que cafés cultivados em sistemas orgânicos tendem a apresentar grãos com melhor integridade. Para SST, pH, ATT e EA obtiveram-se valores dentro do esperado para cafés processado por via úmida, servindo como análise auxiliar para a avaliação da qualidade sensorial da bebida café. Conclui-se que o tipo de processamento influencia diretamente na qualidade final do produto, visto que os parâmetros avaliados se mostraram dentro dos valores esperados, fazendo-se necessário o investimento de forma contínua na pesquisa e inovação da produção da bebida café levando produto de maior qualidade ao consumidor.

Palavras-Chave: Café Orgânico, Caracterização, Via úmida.

¹ Engenharia de Alimentos, Universidade Federal do Agreste de Pernambuco, vitoriadonato57@gmail.com

² Engenharia de Alimentos, Universidade Federal do Agreste de Pernambuco, rabeloelisandra1@gmail.com

³ Engenharia de Alimentos, Universidade Federal do Agreste de Pernambuco, gd30440@gmail.com

⁴ Mestrando em Ciência e Tecnologia de Alimentos - UFRPE, phillipetb@gmail.com

⁵ Dra em Engenharia Química, Universidade Federal do Agreste de Pernambuco, suzana.pedroza@ufape.edu.br