

QUALIDADE FINAL DA BEBIDA DE CAFÉ ARÁBICA SOB DIFERENTES TEMPOS DE FERMENTAÇÃO

Oscar Dutra Rocha¹
Jailton de Aquino Vieira Júnior¹
Fernanda Cristina Silva Ribeiro²
Fabrício Rainha Ribeiro³

fabriciorainharibeiro@yahoo.com.br

ÁREA DE CONHECIMENTO: Ciências exatas e da terra

PALAVRAS-CHAVES: fermentação; qualidade; café.

INTRODUÇÃO

Há mais de 150 anos o Brasil ocupa a posição de maior produtor de cafés do mundo, e além do posto de maior produtor, detém ainda o posto de maior exportador de café verde do mundo (SUPLICY, 2013). Segundo dados da CONAB, o Brasil foi responsável por 32,38% da produção mundial de cafés, entre o período de 2008 e 2017. Durante muitos anos a atenção dos produtores e do Governo Brasileiro estava voltada apenas para a quantidade de cafés produzida e não a qualidade. Com o passar dos anos e toda a instabilidade de preços dos cafés chamados commodities, surgiu no mundo e também no Brasil, um mercado diferenciado e com ágios voltados para a qualidade dos grãos. Interessados nesses ágios e nessa nova forma de agregar valor aos grãos produzidos, alguns produtores passaram a procurar melhorar de várias formas a qualidade final do seu café (LEÃO, 2010). Segundo Bing Cheng *et al.* (2016), essa qualidade final dos cafés tem extrema influência sobre o preço dos grãos e com essa variação e diferença de valores, cresce cada vez mais o mercado de cafés especiais. Um café com uma bebida de qualidade sofre influência de vários fatores. Dentre eles a pré-colheita engloba a variedade trabalhada, local, adubação utilizada, maturação dos grãos entre outros; e a pós colheita, com as fermentações por microrganismos e enzimas, armazenamento e torra dos grãos. Todo esse conjunto de fatores contribui para a qualidade final do produto (CHALFOUN e FERNADES, 2013). Processar incorretamente os frutos de café após a colheita pode promover fermentações que comprometem a qualidade dos grãos, são as chamadas fermentações indesejáveis (CHALFOUN e CARVALHO, 2000). Porém, existem também fermentações que se feitas de forma controlada, podem ser positivas a qualidade dos grãos, formam os compostos que alteram o aroma e o sabor do café de forma que aumente assim a sua qualidade (BRANDO e BRANDO, 2014). A ação microbiana gera processos bioquímicos, químicos e também fisiológicos, que acarretam em cafés com perfis e qualidades diferentes (ESQUIVEL e JIMÉNEZ, 2012). A produção de cafés especiais está cada vez mais inserida no mercado de commodities, trazendo muitos benefícios ao produtor. Além do aumento no valor agregado do produto há também uma maior

¹ Acadêmicos do Curso de Agronomia da Faculdade Vértice – UNIVÉRTIX – Matipó.

² Engenheira Agrônoma. Doutora em Fitotecnia – UFV. Pós-doutoranda em Fitotecnia – UFV.

³ Engenheiro Agrônomo. Doutor em Bioquímica Agrícola – UFV. Professor da Faculdade Vértice – UNIVÉRTIX - Matipó

coletividade entre os produtores e um melhor trato cultural (FREDERICO, BARONE, 2015).

MATERIAIS E MÉTODOS

A colheita e secagem dos grãos para o experimento será realizada na Fazendas Klem, localizada em Luisburgo MG, onde toda a produção de café consiste na produção orgânica, seguindo todas as normas postas pelos órgãos certificadores. A colheita ocorrerá entre os meses de maio a agosto de 2019. Serão colhidos 120 litros de café da variedade Catuaí 44 Vermelho, através de colheita manual e seletiva, levando em conta apenas os frutos de melhor maturação. Esse processo será feito em cada altitude previamente estabelecida, que serão: 900 metros, 1100 metros e 1300 metros. Esses lotes, após colhidos, serão separados da seguinte maneira: divididos igualmente em quantidade (média de 30 litros por tratamento) e após os processos serão levados para a secagem que será feita em terreiros suspensos dentro de estufas cobertas por lona transparente.

Serão utilizados quatro tratamentos:

1° Testemunha (Café natural, colhido e colocado à seca sem indução da fermentação)

2° Fermentado por 12 horas

3° Fermentado por 24 horas

4° Fermentado por 48 horas

Cada tratamento terá quatro repetições, onde serão induzidas ao mesmo processo seguindo cada tratamento. Teremos no final do processo cafés de 3 altitudes diferentes, dentro de cada altitude serão quatro tratamentos, com quatro repetições cada, totalizando 48 amostras que serão avaliadas. Após concluirmos a seca de cada tratamento, passaremos ao processo de classificação das amostras, que consiste em beneficiá-las, retirada de possíveis impurezas ou grãos Pretos, Verdes e Ardidos. Após classificadas, as amostras serão torradas em torrador de amostras e descansarão por 24 horas, seguindo o padrão de provas SCA. Passadas o tempo de descanso, as amostras serão provadas também seguindo protocolo SCA, por um profissional qualificado e certificado, o chamado *Q-Grader*. Após todo esse processo, teremos então as notas (Pontuação) dos cafés e suas características sensoriais, assim saberemos dentro de cada altitude, qual dos processos podemos dizer que seria o mais recomendado a fim de se produzir um café de melhor qualidade. Os dados serão analisados por meio de análise de variância e posterior comparação das médias pelo teste Tukey adotando-se o nível de 5% de probabilidade, utilizando o programa de análise estatística Sisvar.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O trabalho encontra-se em andamento, na fase da coleta de dados.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BING CHENG, B. et al. Influence of genotype and environment on coffee quality. **Trends in Food Science & Technology**, v. 57, p.20-30, 2016.

BRANDO, C. H. J.; BRANDO, M. F. P. Methods of coffee fermentation and drying. In: R. F. Schwan & G. H. Fleet (Eds.), **Cocoa and Coffee Fermentations**. New York: CRC Press, 2014, p. 367-396.

CHALFOUN, S. M.; CARVALHO, V. D. Efeito de microrganismos na qualidade da bebida do café. **Informe Agropecuário**, Belo Horizonte- MG, Brasil, v. 18, n. 1, p. 21-26, 2000.

CHALFOUN, S. M.; FERNANDES, A. P. Efeitos da fermentação na qualidade da bebida do café. **Visão agrícola**, n.12, p.105-108, Jan/jul 2013.

CONAB. Companhia nacional de abastecimento. Disponível em: <<http://www.conab.gov.br/>>. Acesso em: 01 de abril 2019.

CONAB. A cultura do café: Análise dos custos de produção e da rentabilidade nos anos safra 2008 a 2017. **Compêndio de estudos Conab**, V.12, 2017.

ESQUIVEL, P.; JIMÉNEZ, V. M. Functional properties of coffee and coffee by-products. **Food Research International**, v. 46, p. 488-496, 2012.

FREDERICO, Samuel. BARONE, Marcela. Globalização e Cafés Especiais: a Produção do comércio justo da associação dos agricultores familiares do córrego d'Antas. Assondantas, Poços de Caldas, MG. **Sociedade e Natureza**, v. 27, n. 3, p 393-404, set-dez.2015.

KITZBERGER, C. S. G. et al. Composição química de cafés arábica de cultivares tradicionais e modernas. **Pesquisa Agropecuária Brasileira**, Brasília, v. 48, n. 11, p. 1498-1506, 2013.