

PERCEPÇÃO PÚBLICA DA QUALIDADE DO CAFÉ

Nilson de Paula Junior¹
Patrícia Aparecida Gomes Monteiro¹
Fernanda Cristina Silva Ribeiro²
Fabrício Rainha Ribeiro³

fabriciorainharibeiro@yahoo.com.br

ÁREA DE CONHECIMENTO: Ciências exatas e da terra

PALAVRAS-CHAVES: café; bebida; qualidade; preço.

INTRODUÇÃO

O café é uma das bebidas mais consumidas no país e no mundo, devido ser um produto natural com sabor e aromas característicos que diferem em sua qualidade até o sabor final do produto (SILVA *et al.*, 2009). A safra de 2019 teve em média de cerca de 27,4 a 29,58 sacas por hectare que teve uma redução representando no ano anterior de 17,1% a 10,6% (CONAB, 2019). Existem diversos fatores para se ter um café com qualidade, os atributos sensoriais do café influenciam na pós colheita, como a forma de secagem e processamento (BORÉM *et al.*, 2008). Uma das culturas de maior importância para economia de muitos países em desenvolvimento, a bebida do café é um grande gerador de riquezas em todo Brasil, assim sendo o maior produtor e exportador mundial (SOUZA & COSTA, 2015). A cultura do café tem grande destaque na economia brasileira, ocupando uma grande parte da área agricultável no nosso país, além disso, sua estabilidade de produção permite aos agricultores um melhor planejamento para suas atividades (CARVALHO *et al.*, 2004). A produção do cafeeiro apresenta diversas etapas desde condução da lavoura passando pela colheita e chegando na pós colheita, todas etapas dessa cadeia influenciam nas características que determinam a qualidade do café, todas essas etapas determinam a classificação e preço do produto. (ABRAHÃO *et al.*, 2010). A qualidade se tem em vários aspectos, com a colheita, o manejo, pós colheita e essa demanda se tornou fundamental para o aumento da produção e o lucro em todo o Mundo (FAVARIN *et al.*, 2004). Aspectos que afetam na qualidade em se do café como cuidados com a lavoura, tratos culturais, adubação, e os mais usados como controle de pragas e doenças, técnicas de colheita forma de processamento e secagem interferindo diretamente na qualidade (ABRAHÃO *et al.*, 2009). Os parâmetros usados para se fazer o teste do café estão relacionados pela prova de xícara, que é determinada pelo paladar do provador, que são separados em estritamente mole, mole, duro, riado, rio e rio zona, onde os três últimos são descartados (MARTINEZ *et al.*, 2014). Existem fatores relacionados ao processo de qualidade do café, como por exemplo o tipo de torra, uma torra mais escura resulta

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

em um café menos ácido, mais amargo e menos encorpado. Por outro lado, uma torra mais clara ressalta a acidez e aroma e ameniza o aroma (SCHOLZ, 2013).

MATERIAS E MÉTODOS

Será realizado uma pesquisa pública na cidade de Matipó MG, no centro da cidade com 40 pessoas, aplicando um questionário com perguntas referentes a qualidade do café, e seu consumo. As amostras usadas na pesquisa serão da classificação Rio, Duro, Mole e estritamente mole, fornecidos da empresa COORPOL, da cidade de São João do Avaí, o teste realizado, será o teste de xícara pelo provador responsável Oscar Dutra. O teste será aplicado das 8:00 às 11:00 da manhã dia 8 de agosto, o café será feito com 4 colheres de pó e 1 litro de água, sem açúcar, usaremos garrafa térmica e uma mesa e copo descartável. Aplicaremos o questionário com as perguntas para as pessoas acima de 18 anos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

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

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABRAHÃO, S. A.; PEREIRA, R. G. F. A.; DUARTE, S. M. S.; LIMA, A. R.; ALVARENGA, D. J.; FERREIRA, E. B. Compostos bioativos e atividade antioxidante do café (*coffea arábica* L.). **Ciênc. agrotec.**, Lavras, v.34, n. 2, p. 414-420, mar./abr., 2010.

BORÉM, F. M.; NOBRE, G. W.; FERNANDES, S. M.; PEREIRA, R. G. F. A.; OLIVEIRA, P. D. Avaliação sensorial do café cereja descascado, armazenado sob atmosfera artificial e convencional. **Ciênc. agrotec.**, Lavras, v.32, n.6, p.1724-1729, nov./dez., 2008.

CARVALHO, L. G.; SEDIYAMA, G. C.; CECON, P. R.; ALVES, H. M. R. Modelo de regressão para a previsão de produtividade de cafeeiros no Estado de Minas Gerais. **R. Bras. Eng. Agríc. Ambiental**, Campina Grande, v.8, n.2/3, p.204-211, 2004.

CONAB. Disponível em: file:///C:/Users/Usuario/Downloads/CafZ-ZAnliseZMensalZ-ZFevereiroZ2019.pdf -4 Acesso em: 05 de abril. 2019.

FAVARIN, J. L.; VILLELA, A. L. G.; MORAES, M. H. D.; CHAMMA, H. M. C. P.; COSTA, J. D.; NETO, D. D. Qualidade da bebida de café de frutos cereja submetidos a diferentes manejos pós-colheita. **Pesq. agropec. bras.**, Brasília, v.39, n.2, p.187-192, fev. 2004.

MARTINEZ, H. E. P.; CLEMENTE, J. M.; LACERDA, J. S.; NEVES, Y. P.; PEDROSA, A. W. Nutrição mineral do cafeeiro e qualidade da bebida. **Rev. Ceres**, Viçosa, v.61, Suplemento, p. 838-848, nov/dez, 2014.

SCHOLZ, M. B. S.; SILVA, J. V. N.; FIGUEIREDO, V. R. G.; Kltzberger, C. S. G. Atributos sensoriais e características físico-químicas de bebida de cultivares de café do iapar. **Coffe Science**, Lavras, v. 8, n. 1, p. 6-16, jan./mar. 2013.

SILVA, M. C.; CASTRO, H. A. O.; FARNEZI, M. M. M.; PINTO, N. A. V. D.; SILVA, E. B. Caracterização química e sensorial de cafés da chapada de minas, visando determinar a qualidade final do café de alguns municípios produtores. **Ciênc. agrotec.**, Lavras, v. 33, Edição Especial, p. 1782 -1787, 2009.

SOUZA, A. G.; COSTA, T. H. M. Usual coffee intake in Brazil: results from the national dietary. **British Journal of nutrition**, v.113, p.1615-1620, 2015.