

Agronomia

### **Conservação de cafés especiais em ambiente refrigerado**

Rafaela Rezende Mizael - 9º módulo de Agronomia, UFLA, bolsista PIBIC-UFLA.

Pedro Henrique Assis Sousa - Aluno de pós-graduação, UFLA.

Sttela Dellyzete Veiga Franco da Rosa - Orientadora DAG, UFLA. - Orientador(a)

Fernando Augusto Sales Ribeiro - Aluno de pós-graduação, UFLA.

Marina Chagas Costa - Aluna de pós-graduação, UFLA.

Stefânia Vilas Boas Coelho - Pós-doutoranda do setor de Sementes, UFLA.

### **Resumo**

A comercialização do café depende de sua qualidade, sendo que seu valor varia de acordo com seus atributos qualitativos. A qualidade da bebida se tornou um fator cada vez mais importante, o que levou ao surgimento do segmento de cafés especiais. Tem sido demonstrado que baixas temperaturas do ar, na armazenagem dos grãos, além de diminuir a incidência de microrganismos, é eficaz na preservação e conservação das características qualitativas dos grãos. Desta forma, o objetivo deste trabalho foi investigar a viabilidade técnica do armazenamento, em ambiente com controle da temperatura e em condições não controladas, de cafés especiais produzidos na região do sul de Minas Gerais. Cafés Natural e Cereja Descascado (CD) foram armazenados, na forma íntegra ou beneficiada, sob ar refrigerado, a 15°C, ou em condições não controladas, sob temperatura média de 25°C. Os cafés foram avaliados, por meio de análise sensorial da qualidade da bebida, durante o armazenamento, aos 0, 3, 6, 9 e 12 meses. Os tipos de processamento (natural e cereja descascado) foram isolados, sendo utilizado o delineamento inteiramente casualizado, em esquema fatorial 2x2x5, com dois tipos de beneficiamento (beneficiado e íntegro), duas condições de armazenamento (refrigerado e ambiente sem controle de temperatura) e cinco tempos de armazenamento (0, 3, 6, 9 e 12 meses), totalizando vinte tratamentos. Foram utilizadas três repetições, correspondente às notas dos três avaliadores da análise sensorial. Conclui-se que cafés especiais com pontuação acima de 84 pontos, na análise sensorial, conforme protocolo da SCA, têm a qualidade reduzida, quando armazenados em ambiente sem controle da temperatura, podendo perder as características de café especial ao final de 12 meses de armazenamento. Tanto para o café natural como para o CD, observa-se o benefício da armazenagem em ambiente refrigerado, principalmente com o avanço do tempo de armazenamento. Observou-se que, a partir do sexto mês de armazenamento, os cafés armazenados refrigerados apresentaram maior pontuação, independentemente do tipo de processamento (Natural ou CD) e do beneficiamento (beneficiados ou não). Para os cafés especiais, tipo Natural e CD, a refrigeração é eficiente à manutenção da qualidade sensorial, garantindo a comercialização como cafés especiais, mas o custo da tecnologia deve ser avaliado.

Palavras-Chave: Coffea arábica L., Qualidade Sensorial, Armazenamento.

Instituição de Fomento: UFLA

Link do pitch: <https://youtu.be/7mJjy-IKxrA>