

Engenharia de Alimentos

ANÁLISE DA VARIAÇÃO DA COR DE GRÃOS CRUS DE CAFÉS ESPECIAIS DURANTE O ARMAZENAMENTO

Ana Cláudia Marques Silveira - 8o período de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/CNPq.

Brenda Shiurly da Cruz Silva - 8o período de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/CNPq.

Ana Carmem Lopes Ligorio - 9o período de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/CNPq.

Camila de Almeida Dias - Doutoranda em Engenharia Agrícola.

Laura Fonseca Ferreira - Doutoranda em Engenharia de Alimentos.

Luisa Pereira Figueiredo - Orientadora DCA, UFLA. - Orientador(a)

Resumo

O café é comercializado de acordo com suas características físicas e sensoriais. A coloração dos grãos crus de café pode ser utilizada como parâmetro físico para avaliação da qualidade. Dependendo das condições de armazenamento, a coloração dos grãos de café pode sofrer alterações ao longo desse período, devido, principalmente, a processos oxidativos dos lipídeos presentes nos grãos. Assim, a variação da coloração pode ser utilizada como indicativo de perda de qualidade. Essas alterações são mais acentuadas quando os grãos estão armazenados em sacos de juta, pois são permeáveis e os grãos de café ficam susceptíveis a variação de umidade e temperatura do ambiente de armazenamento. Por isso, diversas pesquisas foram realizadas com o objetivo de utilizar embalagem com propriedades estruturais e barreira à umidade e gases, que promovessem a preservação das características iniciais dos grãos ao longo do armazenamento. Não há relatos na literatura sobre o uso de revestimento polimérico nos grãos crus de café associados a embalagens alta barreira, porém acredita-se que essa tecnologia é promissora no acondicionamento de cafés especiais. O objetivo do trabalho foi analisar a variação da coloração dos grãos crus de café revestidos ao longo o armazenamento, utilizando revestimentos de biopolímeros (quitosana e cera de carnaúba). O trabalho foi analisado em delineamento inteiramente casualizado (DIC) com 3 repetições em esquema fatorial 5 x 6, sendo 5 tempos (0, 3, 6, 9 e 12 meses de armazenamento) e 6 métodos de acondicionamento dos grãos (TP, TB,CP,CB, WP e WB). A avaliação da cor foi realizada em todos tratamentos por meio do colorímetro Minolta® CR 310 (iluminante C e ângulo 10°), medindo-se os parâmetros L (luminosidade), a e b (coordenadas de cromaticidade). Foi possível notar que ao longo do armazenamento o parâmetro L* de cor não apresentou diferenças significativas, mantendo-se estável durante os tempos medidos. Já o parâmetro a* apresentou diferença significativa, no qual os tempos T0 e T3 diferiram do T9 durante o armazenamento e o parâmetro b* teve diferenças significativas nos tempos T6 e T9.

Palavras-Chave: Cor, Café, Armazenamento.

Instituição de Fomento: PIBIC/UFLA

Link do pitch: https://www.youtube.com/watch?v=Ti_hmkxgk5M