



ESTUDO DA QUALIDADE DE CAFÉS ROBUSTAS AMAZÔNICOS FINOS DE ORIGEM INDÍGENA POR MEIO DA ANÁLISE DE SUAS PROPRIEDADES FÍSICAS

BATISTA, Julia Pereira¹; CAMPOS, Renata Cássia²

¹Universidade Federal de Viçosa julia.p.batista@ufv.br; ²Departamento de Engenharia Agrícola renata@ufv.br.

Área temática: Agronomia; Grande área: Ciências agrárias; Modalidade: Pesquisa.

Coffea canephora, propriedades físicas, qualidade

Introdução

A espécie *Coffea canephora* Pierre ex Froehner corresponde a segunda maior produção brasileira de café. Esta possui menor variação em sua produção, quando comparado ao arábica, devido a sua rusticidade, apresentando maior resistência a pragas e doenças, além de uma maior adaptação a condições de baixas altitudes e altas temperaturas. Os cafés finos amazônicos vêm se destacando no mercado pela presença de atributos sensoriais exóticos e pela elevação da qualidade da bebida apresentada na xícara, não produzindo uma bebida caracterizada como neutra, encorpada e com pronunciado amargor, sendo um café robusta.

Objetivos

- i) Determinar as propriedades físicas dos grãos, utilizando amostras de café cru robustas (*Coffea canephora*) amazônicos, produzidos em Rondônia, na Região Matas de Rondônia, por indígenas;
- ii) Promover uma relação entre as propriedades físicas estudadas com a qualidade da bebida ofertada na xícara.

Material e Métodos

- I) Foram retiradas amostras de uma saca de 60 kg de grãos de café robusta amazônicos descascados, secos e previamente classificados como finos, produzidos em Rondônia.
- II) O teor de água foi medido através do método gravimétrico e a atividade de água, determinada através de um equipamento fornecedor de leituras de atividade de água.
- III) As propriedades relacionadas à forma e tamanho (volume, área superficial, área projetada, esfericidade, circularidade, diâmetro geométrico e relação superfície volume) foram obtidas por meio de equações, que utilizaram as informações das dimensões características, medidas por um paquímetro digital.

- IV) As massas específicas unitária e aparente foram determinadas através do método do picnômetro, se utilizando também de uma balança analítica.
- V) A porosidade pôde ser encontrada a partir dos dados obtidos para as massas específicas.
- VI) A análise dos parâmetros de cor (croma, ângulo hue e L*) foram determinados através de um colorímetro tristímulo.

Resultados e Discussão

Os resultados obtidos foram: teor de água bu= 10,41%; teor de água bs= 0,12; atividade de água= 0,59; volume= 207,49 mm³; área superficial= 67,34 cm²; esfericidade= 71,13%; circularidade= 68,77%; área projetada= 0,58 cm²; diâmetro geométrico= 7,35 mm³; relação superfície volume= 32,46 mm⁻¹; massa específica aparente= 0,65 g/cm³; massa específica unitária= 1,03 g/cm³; porosidade= 36,48%; croma= 21,47; ângulo hue= 0,85°; e L*= 48,55.

Os dados obtidos através da análise dos grãos robustas foram comparados com informações pré-existent das propriedades do café arábica. Os resultados de sua forma e propriedades termodinâmicas permitiram aferir que os grãos de *Coffea canephora* desta amostra possuem menor susceptibilidade a perda de qualidade durante o armazenamento e maior homogeneidade no processo de torra, características estas que influenciam diretamente na qualidade da bebida.

Conclusões

De acordo com as características físicas estudadas, o café cru robusta amazônico demonstrou um forte potencial de atingir valores superiores em termos de qualidade da bebida, aceitação dos grãos pelo consumidor e beneficiamento mais eficaz do produto, quando comparado ao arábica.

Apoio Financeiro



PIBIC
Programa Institucional
de Bolsas de Iniciação
Científica - CNPq



CENTREINAR
CENTRO NACIONAL DE
TREINAMENTO EM ARMAZENAGEM



LABORATÓRIO DE PROPRIEDADES FÍSICAS
E AVALIAÇÃO DE QUALIDADE
DE PRODUTOS AGRÍCOLAS

Agradecimentos