



## CARACTERIZAÇÃO SENSORIAL DOS CAFÉS DA REGIÃO DAS MATAS DE MINAS SELECIONADOS EM CONCURSO DE QUALIDADE

Núbia Pinto Bravin<sup>1</sup>, Ney Sussumu Sakiyama<sup>1</sup>, Aracy Camilla Tardin Pinheiro<sup>1</sup>, José Luis dos Santos Rufino<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal de Viçosa, Departamento de Fitotecnia. nubiabravin@gmail.com; sakiyama@ufv.br; aracycamilla@hotmail.com.

<sup>2</sup>Embrapa Café. rufinojoseluis@gmail.com.

**Palavras-chave:** Qualidade de bebida, cafés especiais, altitude

### Introdução

A região das Matas de Minas é a segunda maior região produtora de café de Minas Gerais, entretanto sua participação no mapa de qualidade do café é recente. A adoção de medidas para revitalização de suas produções na última década foi determinante para a melhoria da qualidade de seus cafés, os quais vêm se destacando nos concursos de qualidade.

### Objetivos

Caracterizar sensorialmente os cafés produzidos na Região das Matas de Minas e avaliar o efeito de diferentes estratos de altitude na qualidade sensorial da bebida

### Material e Métodos

Foram utilizados dados do Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais, dos anos de 2016, 2017 e 2019, cedidos pela Emater-MG. Foram analisadas amostras de café arábica obtidas a partir de dois diferentes métodos de processamento: café natural e CD (cereja descascado, despulpados ou desmucilado). Utilizou-se as amostras de café classificadas na primeira etapa de avaliação sensorial, provenientes de 24 municípios da Região das Matas de Minas. As amostras foram avaliadas pelo protocolo de análise sensorial SCAA. Utilizou-se as notas atribuídas aos sete atributos sensoriais da bebida: aroma, sabor, acidez, corpo, finalização, equilíbrio e geral. Para descrição e caracterização dos cafés, foram aplicadas estatísticas descritivas e construídos os perfis sensoriais. Em adição, os comentários dos provadores foram analisados por meio da técnica de Análise de Conteúdo. Para avaliar o efeito da altitude considerou-se três estratos (EA): < 1000 m; 1000-1200 m; e > 1200 m. Os dados foram submetidos ao teste de Kruskal-Wallis, e as médias comparadas pelo teste t ( $p < 0,5$ ).

### Resultados e Discussão

Os cafés naturais e CDs da região das Matas de Minas apresenta-

ram notas finais médias superiores a 84 e 83 pontos, respectivamente, alcançando pontuação máxima de 90,80 e 91,58 pontos. Em 2016, os cafés naturais se destacaram em relação aos CDs. Em 2017 e 2019, os cafés CDs se destacaram em relação aos naturais. Nos perfis sensoriais observou-se maiores notas para os atributos sabor, acidez, aroma e corpo, e menores notas para os atributos equilíbrio e finalização, independente do processamento (Figura 1).

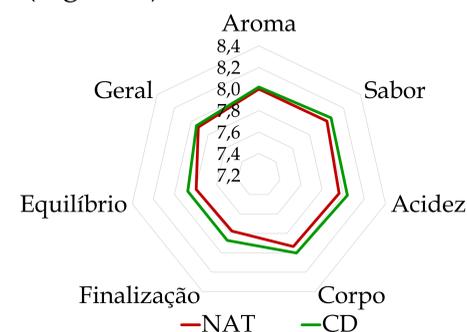


Figura 1. Perfil sensorial dos cafés da região das Matas de Minas, das categorias natural e CD, nos anos 2016, 2017 e 2019

Por meio da Análise de Conteúdo, foram identificadas oito categorias temáticas (Aroma, Doçura, Sabor, Acidez, Corpo, Finalização, Geral e Defeitos) e 29 subcategorias. Altitudes superiores a 1000 m apresentaram potencial para a produção de cafés especiais. Em maiores altitudes, os perfis sensoriais dos cafés apresentaram notas superiores aos perfis dos cafés cultivados em menores altitudes. A qualidade potencial dos cafés da região foi afetada pela quantidade de defeitos presenciados na bebida.

### Conclusões

Os cafés produzidos na região das Matas de Minas foram caracterizados por aroma cítrico, doçura média, sabor caramelado e frutado, acidez marcante, corpo encorpado e finalização prolongada. Houve uma tendência para impacto positivo da altitude na qualidade sensorial da bebida, sendo os cafés produzidos em maiores altitudes potencialmente portadores de notas maiores.

### Apoio Financeiro

O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (CAPES)

### Agradecimentos

Ao Centro de Excelência do Café das Matas de Minas (CEC Matas de Minas), EMATER-MG, Universidade Federal de Viçosa, Departamento de Fitotecnia.