



ATRIBUTOS SENSORIAIS DO CAFÉ ARÁBICA PROCESSADOS POR VIA SECA E VIA ÚMIDA DO MUNICÍPIO DE ENCRUZILHADA-BA

SANTOS, LS¹; SANTOS, AN²; MATSUMOTO, SN³; OLIVEIRA, J⁴; SANTOS, EP⁵; NASCIMENTO, JS⁴.

silvasantosli35@gmail.com

Resumo

O estudo teve como objetivo realizar uma análise do perfil sensorial de cafés Arábica, do município de Encruzilhada BA, considerando o processamento via seca (NAT) e via úmida (DESP). A colheita foi realizada em 20 propriedades e as amostras submetidas a processamento via seca e via úmida resultando em café natural (NAT) e cereja descascado e desmucilado (DESP), respectivamente. Amostras foram lavadas e frutos flutuantes removidos, no processamento NAT foram submetidos a pré-secagem e para DESP o exocarpo removido antes. Em seguida, 100 frutos foram colocados na estufa até atingirem umidade 10-11%, beneficiadas e pesadas para obter a massa beneficiada. As amostras foram mantidas em B.O.D. com temperatura 10 - 15°C e foram beneficiadas, classificadas e removido defeitos, e em seguida, foi realizada a análise sensorial, seguindo protocolo da SCA. Foram realizados testes de normalidade, homogeneidade de variâncias e as médias das características submetidas ao teste t e correlação de Pearson a 5%, utilizando o XLSTAT. Ao analisar manejo pós-colheita, não houve diferença entre os processamentos via seca e via úmida quando se analisou a massa de grãos beneficiados e o score final da bebida. Ao analisar a matriz de correlação, a relação entre a pontuação final e o sabor foi considerada como correlação elevada. As principais notas sensoriais da bebida de café foram mel, chocolate cremoso, limpo, caramelo e frutado.

Palavras-chave: Análise sensorial. Notoriedade. Perfil sensorial.

1. Introdução

O café é uma das principais commodities do Brasil, onde cerca de 65% dessa produção é de café arábica (Silva.,2023). O Planalto de Vitória da Conquista se destaca como o principal produtor de café arábica no Estado da Bahia, abrangendo doze municípios, apresentado condições ideais de altitude e temperatura para o cultivo e qualidade superior do café produzido (Silva, et al., 2013).

Nos últimos anos, a demanda por aprimorar a qualidade sensorial do café tem crescido, impulsionada por valores mais elevados no mercado e pela necessidade de fortalecer a cadeia produtiva. A qualidade do café está relacionada à características físicas, químicas e sensoriais, bem como à fatores ambientais (Alixandre, et al.,2023).

Este estudo teve como objetivo realizar uma análise do perfil sensorial do município de Encruzilhada BA, considerando o processamento via seca (NAT) e via úmida (DESP).

2. Metodologia

O estudo ocorreu em Encruzilhada, Bahia, região do Planalto de Vitória da Conquista, em 20 fazendas de *Coffea arabica L.* na safra de 2022/2023. A colheita foi realizada, com amostras de 10 quilos com frutos cereja saldáveis. Após, as amostras foram divididas em processamento via seca e via úmida, resultando em café natural (NAT) e cereja descascado e desmucilado (DESP), respectivamente.

Para o NAT, as amostras foram lavadas e frutos flutuantes removidos, e o restante submetidos a pré-secagem por 3 dias. Já no DESP, o exocarpo foi removido antes da pré-secagem e fermentação natural por 24 horas, com mesmo processo de pré-secagem do NAT. Após, amostras foram transportadas até a Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (Uesb), no Campus de Vitória da Conquista. Em seguida, colocados 100 frutos em uma estufa até atingirem umidade 10-11%, beneficiadas e pesadas para obter a massa beneficiada (MB). Ocorreu secagem uniforme em estrutura de polietileno, e a umidade foi monitorada, seguindo as recomendações de Borém et al. (2014).

As amostras foram mantidas em B.O.D. (Modelo BT71, Biothec), com temperatura 10 - 15°C, para descanso, e foram beneficiadas, classificando grãos por tamanho e removendo defeitos. Em seguida, submetidas a vácuo e armazenadas na B.O.D. sob mesma temperatura.

Foi realizada a análise sensorial, seguindo protocolo de provas da Speciality Coffee Association (SCA) para cafés especiais, pela metodologia de Lingle (2011), realizada por juízes certificados. No preparo, foram torradas moderadamente leve, utilizando 300g de grãos de café e temperatura ideal para o desenvolvimento. Na avaliação, foram considerados: adstringência, amargor, retrogosto, acidez, corpo, uniformidade, equilíbrio, doçura e finalização geral, e o score (SC) final foi calculado somando os atributos. Os dois tipos de processamento avaliados separadamente, e foram realizados testes de normalidade de Lilliefors e homogeneidade de variância, com significância de 5%, já para a comparação das médias entre manejos pós-colheita, foi realizado teste t a 5%, e a correlação de Pearson, também a 5%, entre atributos sensoriais e a pontuação dos cafés. As análises foram conduzidas utilizando o XLSTAT, versão 19.2.2 (Addinsoft, 2019).

3. Resultados e Discussão

Não houve diferença entre os processamentos pós colheita via seca e via úmida quando se analisou a pontuação final da bebida (Figura 1 A). Esta é uma importante informação pois questiona o conhecimento popular de que o processamento via seca está relacionado à cafés de qualidade inferior aos cafés processados via úmida. Quando se analisou a massa do grão beneficiado, valores superiores foram obtidos em cafés processados via seca em relação à via úmida (despolpados).

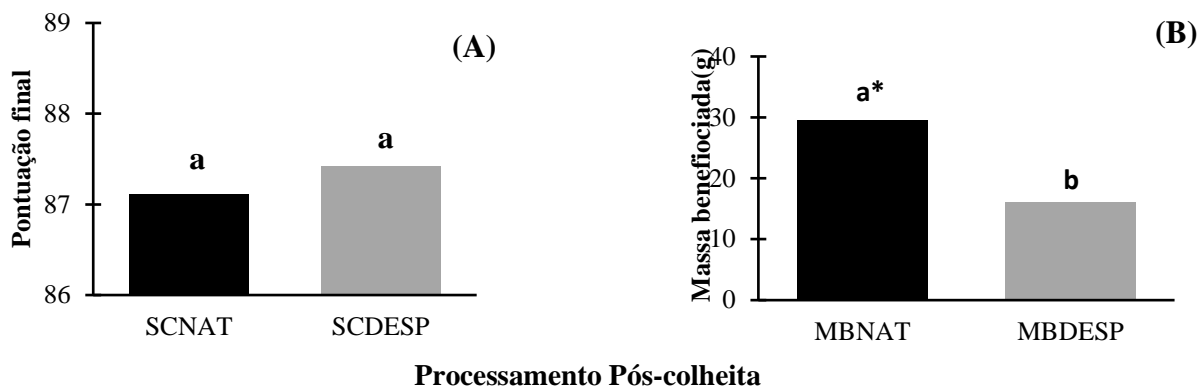


Figura 1. Pontuação final (A) e massa beneficiado (B) de cafés processados por via seca (SCNAT) e úmida (SCDESP), produzidos no município de Encruzilhada – BA. Vitória da Conquista, UESB, 2024. *: significativo no nível $\alpha=0,05$

O maior peso dos grãos beneficiados foi relacionado a disponibilidade de compostos químicos do endosperma dos cafés naturais, que podem ter migrado para as camadas superficiais do fruto, favorecendo o peso, atributos químicos e sensoriais (SOUZA et al., 2013).

Para as pontuações finais das amostras tanto de processamento NAT e DESP (Figura 2) foram estabelecidas correlações entre a pontuação final e atributos relacionados ao aroma, sabor, retrogosto, acidez, corpo e score geral (Figura 2).

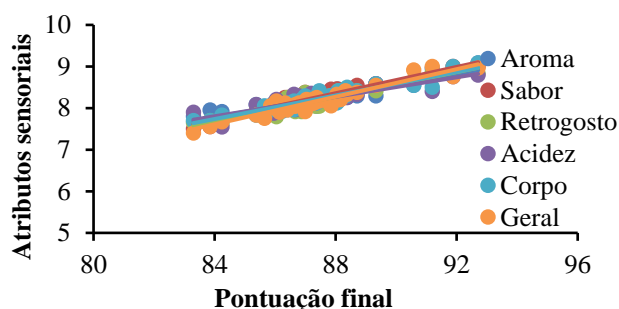


Figura 2. Correlação de Pearson entre atributos sensoriais de aroma, sabor, retrogosto, acidez e pontuações de bebida dos cafés processados por via seca e por via úmida, produzidos no município de Encruzilhada – BA. Vitória da Conquista, UESB, 2024.

Ao analisar a matriz de correlação (Tabela 1), para o município de Encruzilhada, o sabor foi o atributo com relação mais forte em relação à pontuação final.

Tabela 1. Matriz de correlação Pearson entre atributos sensoriais de aroma, sabor, retrogosto, acidez e pontuações de bebida dos cafés processados por via seca e por via úmida, produzidos no município de Encruzilhada – BA. Vitória da Conquista, UESB, 2024.

Variáveis	Aroma	Sabor	Retrogosto	Acidez	Corpo	Finalização geral
Pontuação final	0,916*	0,955*	0,938*	0,885*	0,941*	0,951*

*: significativo a 5% de probabilidade.

Os principais descritores sensoriais dos cafés do município de Encruzilhada foram mel, cremoso, chocolate, limpo, caramelo, e frutado (Tabela 2).

Tabela 2. Principais descritores sensoriais dos cafés processados por via seca e por via úmida, produzidos no município de Encruzilhada, Bahia. Vitória da Conquista, 2024.

Descritores sensoriais	
Nota sensorial	Número de repetições

Mel	62 (33%)
Cremoso	43 (23,37%)
Chocolate	37 (20,11%)
Limpo	35 (19,02%)
Caramelo	34 (18,48%)
Frutado	16 (8,69%)

4. Conclusão

O município de Encruzilhada-BA tem perfil sensorial com notas sensoriais de mel, cremoso, chocolate, limpo, caramelo e frutado.

O peso da massa do grão beneficiado de cafés processados via seca é superior ao obtido por via úmida.

5. Referências

Addinsoft. **XLSTAT statistical and data analysis solution**. Boston, USA. <https://www.xlstat.com>. Version 19.2.2. 2019.

BORÉM, F. M.; ISQUIERDO, E. P.; TAVEIRA, J. H. S. Coffee processing. *In: Handbook of coffee post-harvest technology*. Norcross, Georgia: Gin Press, p. 49–68, 2014.

ALIXANDRE, R. D.; ALIXANDRE, F. T.; LIMA, P. A. M. de; FORNAZIER, M. J.; KROHLING, C. A.; AMARAL, J. F. T. do; GUARÇONI, R. C.; DIAS, R. S.; VENTURINI, C. de F.; MACETTE, H. A.; ZANDONADI, C. U.; VIÇOSI, D. B. Physical and sensorial quality of arabica coffee cultivars submitted to two types of post-harvesting processing. **Coffee Science**. v. 18, p. 182081, 2023.

LINGLE, T. R. The coffee cupper's handbook: systematic. guide to the sensory evaluation of Coffee's Flavor. 7th ed. **Long Beach California: Specialty Coffee Association of America**, p. 66, 2011.

SILVA, G. R.; DUTRA N, C.; SANTOS, A.C.N.S.; NOVAES, J.C Caracterização da Notoriedade do Café do Planalto de Vitória da Conquista – BA, para a Indicação Geográfica de Procedência. **VIII Simpósio de Pesquisa dos Cafés do Brasil**, Salvador – BA, 2013.

SILVA, T. **Análise histórica dos custos de produção de café arábica nos principais polos do Brasil no período de 2016 a 2021**. 2023. 40 f., il. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Ciências Contábeis) — Universidade de Brasília, Brasília, 2023.

Souza, A. J. J; Matsumoto, S. N; Malta, M. R; Guimarães, R. J. **Qualidade do café arborizado e a pleno sol, em manejo pós-colheita no Sudoeste da Bahia**.