



CARACTERIZAÇÃO SENSORIAL DO CAFÉ ARÁBICA PRODUZIDO EM BARRA DO CHOÇA – BA E RELAÇÕES COM O MANEJO PÓS-COLHEITA

ALVES, SS¹; SANTOS, AN²; MATSUMOTO, SN³; OLIVEIRA, JS⁴; JUNIOR, CL⁵; SILVEIRA, AA⁶

sabrinina23@gmail.com

Resumo

O objetivo do estudo é caracterizar os atributos sensoriais do *Coffea arabica* L. produzido no município de Barra do Choça relacionando o manejo pós-colheita. Durante a safra 2022/2023, foi avaliada a qualidade do Café Arábica. Amostras colhidas manualmente foram processadas via seca e úmida, resultando em café natural e cereja descascado. Avaliações sensoriais foram realizadas de acordo com os padrões da SCA por juízes certificados pelo CQI. Os dados foram analisados estatisticamente com o software XLSTAT. Não se encontrou diferença significativa entre os métodos via seca (NAT) e úmida (DESP). O peso da massa beneficiada do DESP foi superior ao NAT, e os atributos sensoriais correlacionaram-se positivamente com a pontuação final, com destaque para o retrogosto como o mais proeminente. As características sensoriais mais frequentes incluíram mel, cremoso e frutado. Não houve diferença significativa entre os métodos de processamento via seca e via úmida em termos de qualidade final. Não houve diferença entre os métodos de processamento via seca e via úmida em termos de qualidade final. A massa beneficiada do café natural foi superior devido à manutenção da mucilagem. O retrogosto, sabor e finalização, mantiveram uma elevada correlação positiva com a pontuação final. As características sensoriais mais comuns foram mel, cremoso e frutado, o que destaca a qualidade do café de Barra do Choça – BA.

Palavras-Chave: *Coffea arabica* L. Notas sensoriais. Processamento pós-colheita.

1. Introdução

A produção de café desempenha um papel crucial no agronegócio brasileiro, com o país liderando tanto em produção quanto em exportação global (CONAB, 2023). Na Bahia, o cultivo de café Arábica (*Coffea arabica* L) é realizado em três regiões distintas: o Cerrado, o Planalto de Vitória da Conquista e a Chapada Diamantina. O Planalto de Vitória da Conquista destaca-se como o principal produtor de *Coffea arabica* L no estado, com destaque para o município de Barra do Choça. Esta região apresenta uma altitude média de 850 metros e um clima ameno, condições ideais para o cultivo do café arábica. Muitas propriedades nessa área da Bahia optam pela colheita seletiva, onde apenas os frutos maduros são colhidos, favorecendo a produção do café cereja descascado, mas ainda sim existe uma crescente prática na colheita convencional para *commodity*.

O mercado de cafés especiais está em ascensão, reconhecido pela sua qualidade superior. Portanto, promover o café produzido em Barra do Choça com base em sua origem, qualidade e forma de cultivo é uma estratégia importante. O processamento do café assume um papel crucial na fase pós-colheita, onde a separação dos frutos verdes e imaturos dos frutos cerejas é fundamental para obter uma bebida de alta qualidade. Nesse contexto, o emprego de diferentes técnicas de processamento, como via úmida e via seca, é determinante. Os cafés submetidos ao processo de descascamento, despulpamento e desmucilagem tendem a apresentar características de bebida superiores em comparação com os cafés naturais, devido à remoção da mucilagem durante o processamento via úmida (BORÉM et al., 2008). Diante do exposto, o objetivo do estudo é caracterizar os atributos sensoriais do café arábica produzido no município de Barra do Choça relacionando o manejo pós-colheita.

2. Metodologia

O estudo foi conduzido em Barra do Choça, Bahia, durante a safra 2022/2023, com coleta de amostras de café em vinte pontos pré-determinados nas áreas de produção de café arábica. Os frutos foram colhidos manualmente no estágio cereja, sem danos mecânicos, resultando em amostras de 10 kg, identificadas e transportadas para processamento pós-colheita.

As amostras foram divididas em duas partes para processamento por via seca e úmida, resultando em café natural (NAT) e cereja despulpado (DESP), respectivamente. As amostras foram lavadas, pré-secas, processadas e acondicionadas em sacos identificados para transporte ao laboratório.

No laboratório, foram pesadas e submetidas à secagem em estrutura específica até atingirem umidade desejada, com medição regular da umidade. Após atingirem a umidade ideal, as amostras foram submetidas a um período de descanso em temperatura entre 10-15 °C, posteriormente beneficiadas e embaladas a vácuo.

As amostras foram então avaliadas sensorialmente de acordo com os padrões da Speciality Coffee Association (SCA) por um painel sensorial composto por 11 juízes certificados pelo Coffee Quality Institute (CQI). Os grãos foram torrados com antecedência mínima de 12 horas à degustação e avaliados quanto a atributos sensoriais, com atribuição de pontuações de 0 a 10 para cada característica.

Os dados foram submetidos a testes estatísticos para avaliar a normalidade e homogeneidade, seguido pelo teste t para comparação entre as médias dos dois tipos de processamento pós-colheita e correlação de Pearson entre os atributos sensoriais e a pontuação final. O software XLSTAT foi utilizado para análise estatística.

3. Resultados e Discussão

Ao avaliar o tratamento pós-colheita dos grãos de café, por meio da pontuação para os processamentos via seca (NAT) e via úmida (DESP) (Figura 1A), constatou-se que não houve diferença entre os dois métodos para Barra do Choça, o que é de grande relevância para o município. Embora, o processamento via úmida é considerado superior ao processamento via seca (SILVA et al., 2023), fica evidente que um manejo pós-colheita adequado dos cafés naturais pode ampliar a qualidade da bebida.

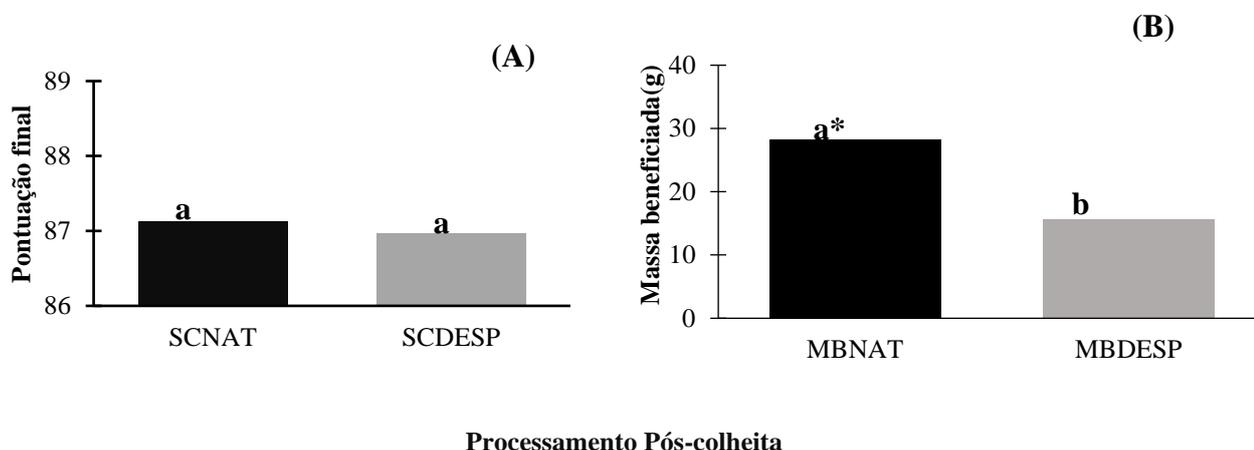


Figura 1. Pontuação final (A) e massa beneficiada (B) de cafés processados por via seca (SCNAT) e por via úmida (SCDESP), produzidos no município de Barra do Choça – BA. Vitória da Conquista, UESB, 2024.

Para massa beneficiada dos processamentos em questão (Figura 1B), o peso (g) do DESP foi superior em comparação com o NAT. Esse fenômeno ocorre devido à remoção de elementos de baixa densidade do fruto, como a mucilagem e o exocarpo, durante o processamento pós-colheita (SOUZA et al., 2013)

Foi observada uma correlação positiva entre os atributos sensoriais e pontuação final, indicando que à medida que os valores dos atributos aumentam, a pontuação final também aumenta (Figura 2).

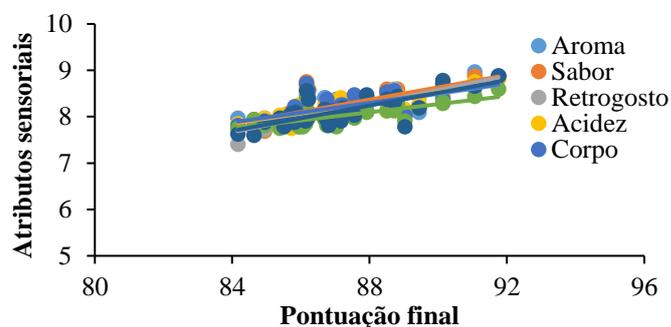


Figura 2. Correlação de Pearson entre atributos sensoriais de aroma, sabor, retrogosto, acidez e pontuações de bebida dos cafés processados por via seca e por via úmida, produzidos no município de Barra do Choça – BA. Vitória da Conquista, UESB, 2024.

No entanto, ao analisar a matriz de correlação (Tabela 1), é notável que, numericamente, o retrogosto foi o atributo mais proeminente e de maior impacto para o município de Barra do

Choça, apresentando maior correlação com a pontuação final (0,824), seguido pelo sabor (0,780) e pela finalização geral (0,778).

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 Barra do Choça – BA. Vitória da Conquista, UESB, 2024.

Viáveis	Aroma	Sabor	Retrogosto	Acidez	Corpo	Equilíbrio	Finalização geral
Pontuação final	0,724*	0,780*	0,824*	0,752*	0,713*	0,757*	0,778*

*: significativo a 5% de probabilidade.

Entre as notas sensoriais identificadas nos cafés especiais de Barra do Choça (Tabela 2), nota-se uma maior frequência das seguintes características: mel, com 49 repetições, seguido por cremoso, com 47 repetições, e frutado, com 43 repetições. As notas florais, de chocolate e de rapadura também foram observadas, com 41, 30 e 29 repetições, respectivamente.

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

Descritores sensoriais	
Nota sensorial	Número de repetições
Mel	49 (26,63 %)
Cremoso	47 (25,54 %)
Frutado	43 (23,36 %)
Floral	41 (22,28 %)
Chocolate	30 (16,30 %)
Rapadura	29 (15,70 %)

4. Conclusão

Não houve diferença entre os métodos de processamento via seca e via úmida em termos de qualidade final.

A massa beneficiada do café natural foi superior devido à manutenção da mucilagem.

O retrogosto, sabor e finalização, mantiveram uma elevada correlação positiva com a pontuação final.

As características sensoriais mais comuns foram mel, cremoso e frutado, o que destaca a qualidade do café de Barra do Choça – BA.

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.

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.