



ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉS PROCESSADOS POR VIA SECA E VIA ÚMIDA PRODUZIDOS NO MUNICÍPIO DE PLANALTO, BAHIA

JARDIM, ACS¹; SANTOS, AN²; MATSUMOTO, SN³; OLIVEIRA, J⁴; SANTOS, ACV⁵; CASTRO FILHO, EB⁶.

anajardim2003@gmail.com

Resumo

A qualidade do café pode estar diretamente relacionada ao processo de produção e pós-colheita. Nesse contexto, o Planalto da Conquista se destaca como uma área chave para o crescimento da produção de café. Este estudo teve como objetivo avaliar as características sensoriais do café de Planalto, Bahia, por meio de processamento em via seca e úmida, durante a safra 2022/2023. Foram escolhidos vinte locais para coleta de amostras no município. As amostras foram divididas e submetidas a análises sensoriais de acordo com o protocolo da SCA, seguidas por análises estatísticas. Não houve diferença significativa entre os processos de via úmida e seca, ambos demonstrando potencial para produzir cafés sensorialmente vantajosos. A correlação positiva entre atributos sensoriais e pontuação final destaca a associação favorável, especialmente notável em características como retrogosto, aroma, equilíbrio e sabor. Esses resultados enfatizam o potencial da região para cultivar cafés de alta qualidade e ressaltam a importância de empregar técnicas adequadas de produção, independentemente do método de processamento pós-colheita.

Palavras-chave: Atributos sensoriais. Pós-colheita. Sabor.

1. Introdução

A qualidade do café está ligada ao processo de produção e pós-colheita, aspectos como composição química, métodos de colheita, processamento e armazenamento influenciam sua qualidade. Apesar de ser uma importante cultura para a economia brasileira, houve uma decadência na produção (Viçosi et al, 2023).

Nas décadas de 1960 e 1970, o Estado procurou expandir as áreas produtoras para reverter a queda na produção cafeeira e impulsionar a economia. O Planalto da Conquista se destacou devido ao seu potencial na produção de cafés de qualidade. (Santana, 2023).

A região do Planalto de Vitória da Conquista contém elementos que comprovam que a qualidade e as características do café são influenciadas pelo meio geográfico. A altitude elevada, o clima e a latitude contribuem para a produção de um café diferenciado, reconhecido por suas características próprias como aroma floral, doçura leve, sabor achocolatado, dentre outras. (Dutra Neto et al, 2016).

Neste cenário, o objetivo deste estudo é examinar as características sensoriais da bebida do café (*Coffea arabica* L.), oriundo do município de Planalto - BA, submetida aos processos de pós-colheita por via seca e via úmida.

2. Metodologia

O estudo ocorreu no município de Planalto, Bahia, durante a safra de 2022/2023. Foram identificados vinte pontos de coleta nas microáreas de produção de café. Após a colheita e transporte, as amostras foram divididas para processamento via seca (NAT) e via úmida (DESP). No processamento por via seca, as amostras foram lavadas, os frutos flutuantes foram removidos e os frutos íntegros foram pré-secos por três dias. Já no processamento por via úmida, as amostras foram lavadas, os frutos "boia" foram retirados, o exocarpo e o mesocarpo foram removidos, e os frutos foram submetidos a uma fermentação natural por 24 horas antes de serem pré-secos por três dias.

Posteriormente, os frutos foram levados para a UESB, Vitória da Conquista e colocados em bandejas suspensas, com fundo coberto por tela de sombreamento de 50%, com monitoramento da umidade até que o café atingisse entre 10-11%, conforme recomendado por Borém et al. (2014). Após a seca, os frutos permaneceram em período de descanso, sendo posteriormente beneficiados e classificados. Posteriormente, as amostras foram submetidas a uma análise sensorial por um painel sensorial, composto por 11 provadores, seguindo o protocolo de provas da Speciality Coffee Association (SCA) (2011).

Durante a avaliação sensorial, foram considerados os atributos de adstringência, amargor, retrogosto, acidez, corpo, uniformidade, equilíbrio, doçura e finalização geral, onde a pontuação final será obtida com a soma das pontuações dos atributos individuais.

Os dados foram analisados para normalidade e homogeneidade, com um nível de significância de 5%. Para comparar as médias dos diferentes manejos pós-colheita, utilizou-se o teste t, também com um nível de significância de 5%. Além disso, foi investigada a correlação de Pearson, entre a pontuação final e os atributos de aroma, sabor, retrogosto, acidez, corpo, equilíbrio e score geral dos cafés processados por via seca e úmida, a um nível de significância de 5%. Para realizar as análises estatísticas, utilizou-se o programa XLSTAT, versão 19.2.2 (Addinsoft, 2019).

3. Resultados e Discussão

Ao analisar o manejo pós-colheita dos cafés, pode ser observado que não houve diferença entre os cafés processados por via úmida (DESP) com relação aos cafés processados por via seca (NAT) (Figura 1). Para a região em estudo, esta é uma importante informação, pois os cafés naturais são considerados, pelo conhecimento popular, como inferiores aos processados por via úmida. A afirmação de que o processamento por via úmida resulta em bebidas de melhor qualidade depende muito do manejo pós colheita aplicado. Cafés naturais, bem manejados resultam em qualidade de bebida semelhante aos cafés obtidos por via úmida. (SILVA et al, 2023)

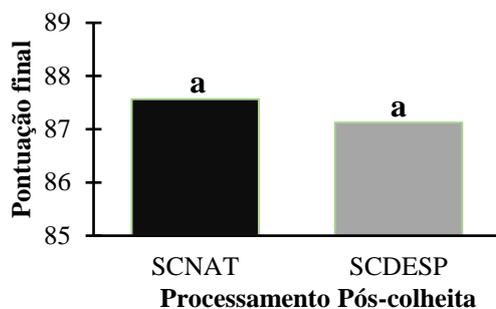


Figura 1. Pontuação final de cafés processados por via seca (SCNAT) e por via úmida (SCDESP), produzidos no município de Planalto – BA. Vitória da Conquista, UESB, 2024.

Houve uma correlação positiva entre a qualidade dos atributos sensoriais e a pontuação final de cada amostra tanto no processamento natural (NAT), como no despulpado (DESP) (Figura 2). Isso pode indicar que quanto mais evidente e pronunciados são os atributos do café, haverá maior riqueza e complexidade na experiência, o que favorece a obter uma maior pontuação final. (Bravin, 2021).

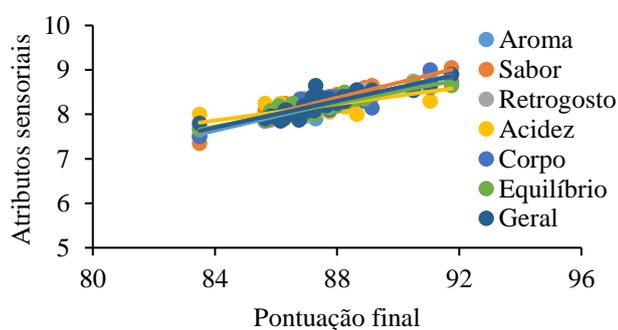


Figura 2. Correlação de Pearson entre atributos sensoriais de aroma, sabor, retrogosto, acidez e pontuações de bebida dos cafés processados por via seca e por via úmida, produzidos no município de Planalto – BA. Vitória da Conquista, UESB, 2024.

A maior correlação foi observada para a pontuação final e retrogosto, atingindo 0,947, seguido pelo aroma, equilíbrio e, por fim, o sabor, com correlação de 0,913 (Tabela 1). Todas as correlações foram positivas, com valores superiores à 0,9, indicando que aroma, sabor, retrogosto e equilíbrio são determinantes para a 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 Planalto – BA. Vitória da Conquista, UESB, 2024.

Variáveis	Aroma	Sabor	Retrogosto	Acidez	Corpo	Equilíbrio	Finalização geral
Pontuação final	0,938*	0,913*	0,947*	0,730*	0,884*	0,918*	0,873*

*significativo a 5% de probabilidade.

No município de Planalto, destacaram-se diversos atributos sensoriais, tais como caramelo, cremosidade, mel, notas florais, frutadas e de chocolate (Tabela 2).

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

Descritores sensoriais	
Nota sensorial	Número de repetições
Caramelo	56 (30,4%)
Cremoso	40 (21,7%)
Mel	36 (19,6%)
Floral	35 (19,0%)
Frutado	26 (14,1%)
Chocolate	17 (9,2%)

A região do Planalto da Conquista é caracterizada por temperaturas mais amenas, associadas à altitude elevada, fato que intensifica a expressão dos atributos sensoriais do café, proporcionando uma notável complexidade de aromas e sabores(SOARES, 2011). Tal diversidade destaca o potencial deste município para o cultivo de cafés de elevado perfil sensorial, capazes de satisfazer os paladares cada vez mais exigentes do mercado. Assim, ressalta-se a importância de técnicas adequadas durante o processo pós-colheita.

4. Conclusão

O município de Planalto é adequado para a produção de cafés de qualidade, com características que imprimem uma bebida caracterizada por nota sensorial caramelo, cremoso, mel floral frutado e chocolate. Os grãos produzidos no município de Planalto podem ser processados por um manejo pós colheita via seca ou úmida.

5. Referências

- Addinsoft. **XLSTAT statistical and data analysis solution**. Boston, USA. <https://www.xlstat.com>. Version 19.2.2. 2019.
- Viçosi, D. B; Zandonadi, C. U; Guarçoni, R. C; Martinuzzo, M. B ; Alixandre, F. T ;Krohling, C. A ;Ferreira, C. C; Rossi, V. S; de Paula, E; Fornazier, M. J. Importância da melhoria da qualidade do Café Arábica para a sustentabilidade de propriedades agrícolas. **Incapem em Revista**. Vitória, p. 2, dez, 2023.
- ALVES SANTANA, Aurelane. A inserção da Cafeicultura no Planalto da Conquista - Bahia: Transformações sociais e econômicas da região. **GEOFRONTER**, v. 9, n. 1 p. 3, ago, 2023.
- C. Dutra Neto; A. P. T. Uetanabaro; E. Oliveira. Influência do meio geográfico e os fatores ambientais na qualidade do café do Planalto de Vitória da Conquista. **SBICafé**, p. 1, 2016.
- Jaqueline C. da SILVA; Iago M.R. SMARGIASSI; Jaciel MAGALHÃES; Fábio Henrique R. VIEIRA; Júlio César de C. VIEIRA; Mariege A. DIAS; Carlos Antônio GARCIA; Anna Lygia R. de MACIEL; Geraldo G. de O. JUNIOR; José M.A. de MENDONÇA. Perfil Sensorial de café de cultivares de *Coffea arabica* L. sob diferentes processamentos pós-colheita em muzambinho/MG, **15ª JORNADA CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA DO IFSULDEMINAS**, v. 15 n. 1, p. 3, jun 2023
- BRAVIN, N. P. Caracterização sensorial dos cafés da região das matas de Minas selecionados em concurso de qualidade. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, 2021.