

## TESTE DE XÍCARA COMPARATIVO ENTRE CAFÉ MOCA E CHATO

RC CAMPOS<sup>(1)</sup>, PC CORRÊA<sup>(2)</sup>, F ROSSI<sup>(3)</sup>, RA LEITE<sup>(4)</sup>, D BUSTOS<sup>(5)</sup> - <sup>(1)</sup> Eng. De Alimentos, Mestranda em engenharia Agrícola DEA-UFV. Laboratório de Propriedades Físicas e Qualidade de Produtos Agrícolas do Centro Nacional de Treinamento em Armazenagem (CENTREINAR), Departamento de Engenharia Agrícola, Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, Minas Gerais, Brasil. Tel +55 31 99030935. [renata.eal@hotmail.com](mailto:renata.eal@hotmail.com); <sup>(2)</sup>Eng. Agrônomo, DS., Professor adjunto do DEA-UFV; <sup>(3)</sup>Eng. Agrônomo, Professor Doutor da Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos (FZEA) da Universidade de São Paulo (USP), Departamento de Engenharia de Biosistemas, campus Pirassununga-SP; <sup>(4)</sup>Eng. Agrônomo e Eng. Agrícola, Professor Efetivo do Instituto Federal do Norte de Minas Gerais (IFNMG), campus Arinos – MG; <sup>(5)</sup>Eng. Agroindustrial, Doutorando em Engenharia Agrícola DEA-UFV.

Os grãos denominados moca se diferenciam dos grãos chatos por serem arredondados. Os grãos chatos são mais compridos do que largos, mais afinados nas pontas e possuem uma ranhura central no sentido longitudinal. O café moca é proveniente da não fecundação de um dos óvulos do fruto que normalmente apresenta duas lojas. Assim, apenas um grão se desenvolve, preenchendo o vazio deixado pelo outro e tomando a forma arredondada. Devido ao seu formato arredondado e por ser único no fruto de café, esse grão torra de uma forma mais homogênea e concentra um maior teor de açúcares quando comparado ao grão chato, isso favorece no “bouquet” (conjunto de aromas) da bebida final, proporcionando um melhor perfil de sabor na xícara. A maior concentração de açúcares favorece o aparecimento de um sabor achocolatado. A avaliação da qualidade do café é feita pela análise sensorial (prova de xícara), a qual descreve as propriedades sensoriais dos produtos e mede a intensidade em que elas foram percebidas pelos provadores. Exige provadores especializados, que dependendo do treinamento, ou mesmo da frequência que provam determinados tipos de café, podem desenvolver habilidades sensoriais distintas. Isto acarreta distorções, fazendo com que haja discordância entre amostras provadas por diferentes provadores. De acordo com o exposto e considerando o fato de o grão moca possuir formato elipsóide e concentrar maior teor de açúcar (uma vez que se desenvolve de forma unitária no interior do fruto) quando comparado ao grão chato, objetivou-se verificar possíveis diferenças com relação à qualidade de bebida por meio do teste de xícara. 200 g de grãos moca e chatos, *coffee arabica*, catuaí vermelho, provenientes da mesma amostra (saca de 60 kg) foram submetidos ao teste de xícara por um profissional experiente e devidamente credenciado pela EMATER (Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural). O profissional designado torrou e moeu os grãos. O processo efetuado por ele foi realizado da seguinte forma: adicionou – se à cada xícara, 10 g de pó de café, em seguida, água fervente a 90°C. A solução permaneceu em repouso por 10 minutos com o objetivo de baixar a temperatura para realizar a percepção do sabor. Neste processo o degustador realizou 3 repetições para cada tipo de grão (moca e chato). A avaliação de bebida seguiu as normas do programa desenvolvido pela ABIC - Associação Brasileira da Indústria de Café, as quais utilizam do Nível Mínimo de Qualidade - NMQ, que é um conjunto de sugestões para a elaboração de editais de compra de café. Ele estabelece um monitoramento da qualidade do produto adquirido, com avaliações feitas em laboratórios credenciados, por especialistas em café, com base no PQC - Programa de Qualidade do Café. O NMQ estabelece uma nota de Qualidade Global - QG, numa escala de 0 a 10 pontos (Figura 16), onde o mínimo aceitável é 4,5 pontos. Os organismos podem definir qual o nível de qualidade desejam para os cafés a serem adquiridos. Podem, por exemplo, definir o Nível Mínimo, que é de 4,5 pontos. Alternativamente, se desejarem uma qualidade melhor ainda e com preço competitivo, podem definir a nota 5,5 pontos, ainda na categoria Tradicional. Por outro lado, se a escolha for para um café diferenciado e ainda melhor, podem escolher um Café Superior, cuja nota inicia com 6,0 pontos. Verificou-se que tanto o café moca quanto o café chato receberam boas notas, classificando o cafés como recomendados segundo a classificação sugerida pela ABIC. Outro ponto a ser analisado é a doçura, que de acordo com a avaliação efetuada, verifica-se um valor superior em relação á esse atributo para o grão moca (8,0). Este fato pode ser explicado pela tendência do grão à concentrar uma maior quantidade de açúcares por se desenvolver de forma unitária no interior do fruto. Notou-se também que o café chato recebeu uma nota global superior ao grão moca, porém, as notas recebidas por ambos foram muito próximas. Tanto a bebida proveniente de grãos moca quanto de chato apresentaram notas boas, sendo que a primeira apresentou maior nota com relação à doçura, e menor nota global. Verificou-se uma diferença com relação às notas dos atributos avaliados, enfatizando o fato de que são grãos diferentes, que se comportam de forma diferenciada durante o processo de torra, e por tanto apresentam bebidas de qualidade distinta.