

# TESTE DE ORDENAÇÃO APLICADO A CAFÉS BEBIDA MOLE SUBMETIDOS À TRÊS GRAUS DE TORRAÇÃO

SA Abrahão<sup>(1)</sup>, RGFA Pereira<sup>(2)</sup>, AR Lima<sup>(3)</sup>,<sup>(1)</sup> Professora Doutora, Instituto Federal Fluminense/IFF – Campus Bom Jesus do Itabapoana, Cep 28360-000, [sheilanutri@yahoo.com.br](mailto:sheilanutri@yahoo.com.br),<sup>(2)</sup> Professora Doutora, Universidade Federal de Lavras/UFLA, Departamento Ciência dos Alimentos,<sup>(3)</sup> Doutoranda, UFLA, Departamento Ciência dos Alimentos, Lavras-MG.

O processo de torrefação origina mudanças profundas na composição química do café gerando derivados da reação de Maillard, caramelização de carboidratos e pirólises. Essas alterações conferem ao café sabor e aromas agradáveis. A intensidade dessas alterações dependerá do grau de torração do café que pode ser clara, média ou escura. (Clarke; Macrae, 1985; Vilas-Boas et al., 2001).

O objetivo deste estudo foi avaliar a preferência, de dez provadores treinados, em relação a três amostras de café bebida mole torradas em intensidade clara, média e escura.

Foram utilizadas neste experimento, amostras de café (*Coffea arabica* L.), provenientes da safra 2007/08 do município de Varginha, sul de Minas Gerais.

As amostras de café foram torradas em torrador de laboratório (Probat) com capacidade para 1kg, nos graus de torração claro, médio e escuro classificados por meio do sistema Agtron / SCAA Roast Classification Color Disk<sup>R</sup>. Em seguida, os grãos torrados foram moídos (moedor elétrico Probat) em granulometria fina, empacotados em embalagens de polietileno/alumínio/polipropileno, selados a vácuo e armazenados a -20° C, até o uso.

A análise sensorial foi realizada por meio do teste de ordenação com dez provadores treinados previamente selecionados. Esse teste foi realizado no laboratório do Pólo de Tecnologia e Qualidade do Café na Universidade Federal de Lavras em sala bem iluminada. Foram utilizadas amostras de café bebida mole previamente classificadas pela prova da xícara torradas em três diferentes pontos (claro, médio e escuro). Foi realizada a extração da bebida de cada amostra utilizando-se 40g para 1 litro de água. A bebida foi colocada em copos plásticos de 50 mL previamente codificados com três números. Foi solicitado aos 10 provadores que, ao degustarem as três amostras da esquerda para a direita, registrassem de forma ordenada e crescente, classificando-as em primeiro, segundo ou terceiro.

## Resultados e conclusões

As bebidas preparadas com as amostras torradas em três diferentes graus de torração foram avaliadas por provadores treinados os quais as ordenaram de acordo com sua preferência. Os resultados obtidos estão apresentados na Tabela 1.

**Tabela 1** Teste de ordenação realizado com amostras de café submetidas a três diferentes graus de torração com dez provadores treinados.

Provadores	Ordenação		
	Primeiro	Segundo	Terceiro
1	Média	Clara	Escura
2	Média	Clara	Escura
3	Clara	Média	Escura
4	Média	Clara	Escura
5	Média	Clara	Escura
6	Média	Clara	Escura
7	Clara	Média	Escura
8	Média	Clara	Escura
9	Média	Clara	Escura
10	Clara	Média	Escura

De acordo com a tabela acima a amostra submetida à torração média foi a melhor classificada no teste de ordenação, com preferência de 70% dos provadores. Este resultado corrobora com a literatura que indica a torração média para o consumo da bebida do café apesar da torração escura, classificada em último lugar por 100 % dos provadores, ainda ser muito empregada pelas indústrias do ramo (Pereira et al., 2002).

A partir dos resultados encontrados sugere-se que a torração média é aquela que proporciona a completa identificação de todas as qualidades sensoriais existentes na bebida do café, sendo necessária uma maior padronização das indústrias frente a este quesito de qualidade.