

QUALIDADE SENSORIAL DO CAFÉ DESPOLPADO DO PLANALTO DE VITÓRIA DA CONQUISTA PARA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

C. Dutra Neto - Professor UESB; G.R da Silva – Mestre em Agronomia; J.C. Novaes – Classificador e Corretor de café.

As Indicações Geográficas são entendidas como ferramentas coletivas de valorização de produtos tradicionais vinculados a determinados territórios, e possuem a função de agregar valor ao produto e proteger a região produtora (SEBRAE & INPI, 2011). Dentre os produtos com potencial para obtenção da Indicação Geográfica com Denominação de origem, Silva et al. (2013) descreveremos cafés tradicionalmente produzidos no Planalto de Vitória da Conquista com qualidade notória, conhecidos como cafés despolpado degomado “*Fully-Washed*” e o despolpado desmucilado “*Semi-Washed*”. De acordo com Borém (2008) a qualidade final do café é definida por um conjunto de atributos como espécie, variedade, solo, tratos culturais, época e método de colheita, processamento, secagem e armazenamento. Protocolos de classificação da SpecialityCoffeeAssociation for America (SCAA) e BrazilianSpecialityCoffeeAssociation (BSCA) definem procedimentos para avaliação sensorial de cafés especiais, e são comumente adotados no Brasil e no mundo para a definição da qualidade sensorial do café.

O objetivo deste estudo foi comprovar por meio da análise sensorial a qualidade do café despolpado produzido na região do Planalto de Vitória da Conquista- Bahia, com vistas à obtenção da Denominação de origem.

A análise sensorial através da prova e classificação do café arábica despolpado produzido na região de Vitória da Conquista foi realizada no dia 13 de agosto de 2013, na Cooperativa Mista Agropecuária Conquistense Ltda (COOPMAC), em Vitória da Conquista.

Foram selecionados ao acaso 13 amostras de 300 gramas cada, de cafés despolpados (Tipo 4) de diferentes produtores e municípios, pertencente à região produtora do Planalto de Vitória da Conquista. A prova e classificação dos cafés foi efetuada por meio de oito degustadores e classificadores de cafés, especialistas em cafés especiais de qualidade, com amplo conhecimento na área. Adotou-se a metodologia da SpecialtyCoffeeAssociationofAmerica (SCAA, 2013), que possui a mesma metodologia utilizada para os concursos brasileiros de cafés especiais da Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA).

A “prova de xícara” foi realizada de forma individual para cada amostra e por cada árbitro. Os provadores atribuíram uma nota para cada café, expressando os resultados em escala decimal (de zero a cem pontos). Os seguintes atributos foram levados em consideração, segundo a classificação utilizada pela metodologia da SCAA e BSCA: Aroma (não pontuado, sendo uma referência para excluir uma amostra); 1- Bebida Limpa; 2- Doçura; 3- Acidez; 4- Corpo; 5- Sabor; 6 - Gosto Remanescente; 7 – Balanço.

A partir dos resultados obtidos verificou-se que a maioria das amostras de cafés despolpados do Planalto de Vitória da Conquista, obtiveram notas, com uma média final, de 85,5 pontos acima, considerado uma nota muito alta pela metodologia empregada. Tendo em vista que a metodologia da SCAA define, em termos de qualidade, acima de 80,0 pontos, a classificação dos cafés como especiais. Os cafés especiais são classificados em duas categorias, de 80,0 a 84,9 pontos é classificado como bebida mole, e acima de 85,0 pontos como bebida estritamente mole.

Observa-se na tabela 1, a pontuação dada por cada árbitro na classificação do café quanto à bebida. Na amostra 1, observa-se que 37,5 % dos árbitros classificaram a bebida como mole e 50% como a bebida estritamente mole, apenas 1 árbitro pontuou a bebida abaixo de 80,0 pontos.

As amostras 2 e 6, foram classificadas por grande parte dos árbitros como bebida mole. As amostras 4, 5, 11, 12 e 13 foram classificadas por grande parte dos árbitros como bebida estritamente mole. A partir das notas médias finais obtidas, as amostras de cafés se configuram como cafés especiais com bebida estritamente mole.

De acordo com a figura 1, as amostras 1,4,5,11,12 e 13, foram as que apresentaram maiores médias de pontuação, visto que todos os árbitros classificaram a bebida como mole a estritamente mole. A amostra 11 obteve a maior média de pontuação, e a amostra 3 a menor média, embora todas as amostras foram classificadas acima de 80,0 pontos.

Ao final dos trabalhos de prova e classificação do café foi comprovada a excelência da qualidade do café despolpado do Planalto de Vitória da Conquista, pela comitiva de árbitros provadores, que apresentaram as seguintes características principais do café despolpado: “aspecto próprio e característico, aroma floral com alta densidade e duradouro, doçura leve, acidez cítrica positiva equilibrada, sabor achocolatado com amargo característico”.

Tabela 1. Pontuação das amostras de café despolpado na prova de classificação e degustação.

| AMOSTRAS | PONTUAÇÃO | | | | Percentual quanto à classificação | |
|----------|-----------|-------|-------|------|-----------------------------------|--------------|
| | 95/100 | 85/94 | 80/84 | - 80 | Mole | Estritamente |
| 1 | 1 | 3 | 3 | 1 | 37,5 | 50,0 |
| 2 | -- | 2 | 6 | -- | 75,0 | 25,0 |
| 3 | -- | 2 | 4 | 2 | 50,0 | 25,0 |
| 4 | -- | 6 | 2 | -- | 25,0 | 75,0 |
| 5 | 1 | 4 | 3 | -- | 37,5 | 62,5 |
| 6 | 1 | 1 | 6 | -- | 75,0 | 25,0 |
| 7 | -- | 2 | 5 | 1 | 62,5 | 25,0 |
| 8 | -- | 4 | 3 | 1 | 37,5 | 50,0 |
| 9 | -- | 3 | 5 | -- | 62,5 | 37,5 |
| 10 | -- | 3 | 4 | 1 | 50,0 | 37,5 |
| 11 | 3 | 3 | 2 | -- | 25,0 | 75,0 |
| 12 | 2 | 3 | 3 | -- | 37,5 | 62,5 |
| 13 | 2 | 3 | 3 | -- | 37,5 | 62,5 |

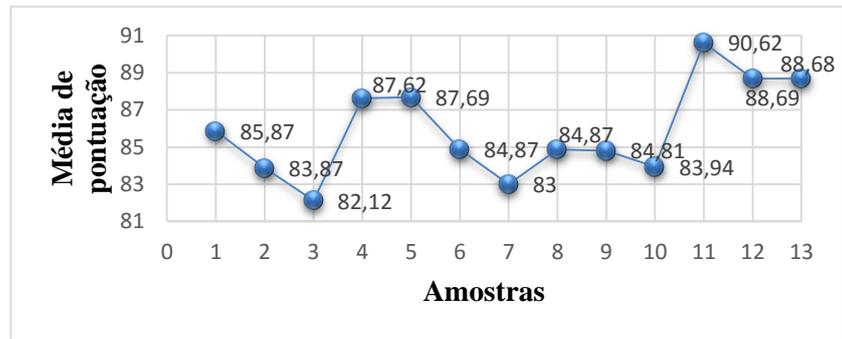


Figura 1. Médias de pontuações das amostras, de acordo a classificação dos árbitros.

Essas características são específicas dos cafés do Planalto de Vitória da Conquista, por sua posição geográfica, onde os fatores naturais da região influenciam diretamente na formação dos frutos do cafeeiro, o que os diferencia dos cafés produzidos em outras regiões do Estado da Bahia, do Brasil e do mundo. Tais características somadas ao saber fazer do produto, levam a formação de um café único no mercado e não reproduzível em outra região.

Conclui-se que -a qualidade do café despulpado do Planalto de Vitória da Conquista foi comprovada pela análise sensorial; Os fatores naturais da região, como sua posição geográfica e clima, influenciam diretamente na qualidade final do produto, somados ao saber fazer, levam à formação de um café único no mercado, tornando-o adequado para a obtenção da Indicação Geográfica – Denominação de origem.