

QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL DE DIFERENTES MARCAS COMERCIAIS DE CAFÉ EXTRA FORTE

R.G.F.A. Pereira – Professora adjunta no departamento em Ciência dos Alimentos/UFLA. G. S. Oliveira. – Mestranda em Ciência dos Alimentos/UFLA; L.Z. Benedito – Mestranda em Ciência dos Alimentos/UFLA; C. M. G. Lima – Mestranda em Ciência dos Alimentos/UFLA; J.F. Mendes- Douranda em Ciência dos Alimentos/UFLA; M. M. M. de Sousa – Douranda em Ciência dos Alimentos/UFLA; A. U. de Souza – Douranda em Ciência dos Alimentos/UFLA; E. L. do Carmo – Douranda em Ciência dos Alimentos/UFLA; H. J. B. de Souza – Dourando em Ciência dos Alimentos/UFLA

O café é a segunda bebida mais consumida em todo o mundo e o Brasil é um dos maiores produtores, porém grande parte da nossa população não é seletiva quanto à qualidade na hora da compra do café torrado e moído em função de hábitos culturais e questões econômicas. Essa população escolhe conforme os menores preços, as marcas de preferência, além dos costumes em relação ao sabor e cor, onde alguns preferem uma bebida mais escura, geralmente vinculada ao que os consumidores chamam de “café forte”, erroneamente, uma associação com bebida encorpada, pela maior intensidade de amargor e cor. Por isso, no mercado existe a oferta de cafés extraforte, denominação dada a um café torrado de forma intensa, que ao contrário do que pode parecer, este termo tem relação apenas com o ponto de torra e não com qualidade superior ou maior rendimento. O café torrado e moído é um produto com dificuldade de estabelecimento de padrões, usualmente os cafés ofertados para o consumo interno são denominados como tradicional e extraforte, contudo não existem informações precisas sobre a diferença entre esses cafés (MORAES, 2013). Segundo a ABIC (Associação Brasileira da Indústria de Café) esses dois tipos são ditos como sendo adequados para o consumo do dia-a-dia, com custo menor e qualidade aceitável, constituídos de cafés arábica, robusta/conilon ou blendados. É também recomendável, pela mesma associação, que sejam constituídos por grãos de café tipo 8 ou melhores, com máximo de 20% em peso de grãos com defeitos pretos, verdes e ardidos. A composição e qualidade sensorial são desconhecidas pela maioria das pessoas, principalmente os consumidores de café, e sabe-se que quanto maior a intensidade da torra mais fácil é de mascarar os defeitos dos cafés e a presença de produtos estranhos, influenciando diretamente na qualidade da bebida, portanto são necessárias maiores informações. Com isso, este trabalho teve como principal objetivo avaliar diferentes marcas de café torrado e moído, que possuem a denominação extraforte, quanto aos parâmetros físico-químicos e qualidade sensorial.

As amostras de cafés do tipo extraforte foram compradas no comércio local da cidade de Lavras, Minas Gerais, sendo adquiridas 8 marcas comerciais, todas com o Selo de pureza da ABIC, que foram codificadas com as letras A, B, C, D, E, F e H. O extrato utilizado para determinar a acidez, o pH e os sólidos solúveis, foi obtido a partir de 5 gramas de amostra diluída em 45 mL de água destilada. Foram realizadas então as análises físico-químicas de pH, sólidos solúveis e acidez, além de cinzas, umidade e atividade de água (aw), segundo metodologias descritas pelo Instituto Adolfo Lutz (2008). Também foram realizadas análises de cor pelo equipamento Mbasic Agron e granulométrica utilizando peneiras em equipamento Granutest com agitação por dez minutos, sendo os resultados expressos em percentuais de retenção nas peneiras fina (65 mesh), média (48 mesh), grossa (28 mesh) e fundo. Para a análise sensorial foram preparadas as bebidas a partir de 80 gramas de pó de café para 1 litro de água, avaliando-se a qualidade global, correspondente a uma escala em ordem decrescente de 1 a 9 pontos (desgostei extremamente a gostei extremamente), as amostras foram codificadas com números de três dígitos e servidas aleatoriamente para 21 provadores. As análises físico-químicas foram realizadas em triplicata, e os resultados analisados por meio do Software Sisvar, sendo submetido ao teste Scott Knott a 5% de probabilidade. Para a análise dos dados sensoriais foram feitas as médias dos valores obtidos na avaliação sensorial.

Os valores médios obtidos para as análises realizadas nos cafés tipo extraforte torrado e moído de oito marcas comerciais estão apresentados na Tabela 1.

Tabela 1 – Médias das análises de cor, cinzas, pH, sólidos solúveis, umidade, atividade de água e acidez em cafés tipo extraforte torrados e moídos de oito marcas comerciais.

Amostras	Cor	Cinzas (%)	pH	Sólidos solúveis	Umidade	Aw (%)	Acidez
A	42,0±1,1 ^a	5,2±0,1 ^a	5,85±0,08 ^a	26,0±0,1 ^a	5,0±0,2 ^a	0,43±0,02 ^a	100,0±0,1 ^a
B	72,9±2,4 ^c	4,6±0,1 ^a	5,64±0,04 ^b	28,0±0,1 ^b	4,3±0,2 ^b	0,37±0,04 ^b	100,0±0,1 ^a
C	43,5±1,1 ^a	5,3±0,2 ^a	6,28±0,04 ^c	28,0±0,1 ^b	6,7±0,2 ^c	0,55±0,01 ^c	175,0±0,1 ^b
D	67,7±0,9 ^c	5,2±0,1 ^a	6,55±0,22 ^d	29,0±0,1 ^b	4,3±0,6 ^b	0,43±0,04 ^b	225,0±0,2 ^c
E	49,4±2,0 ^a	4,6±0,1 ^a	5,77±0,02 ^e	34,0±0,1 ^c	5,3±0,2 ^a	0,43±0,01 ^b	100,0±0,1 ^a
F	66,4±1,8 ^c	5,2±0,1 ^a	6,14±0,02 ^f	31,0±0,1 ^d	4,5±0,1 ^b	0,42±0,01 ^b	137,5±0,1 ^b
G	61,4±0,6 ^b	7,1±0,1 ^a	6,51±0,28 ^g	29,0±0,1 ^b	4,3±0,1 ^b	0,37±0,01 ^a	212,5±0,2 ^c
H	53,5±0,8 ^a	4,9±0,1 ^a	6,04±0,04 ^b	33,0±0,1 ^c	4,3±0,1 ^b	0,35±0,01 ^a	125,0±0,1 ^b

Nas colunas, as médias seguidas de pelo menos uma mesma letra comum não diferem significativamente entre si, pelo teste de Scott Knott (P<0,05).

Os resultados das diferentes marcas de cafés extraforte em relação aos tamanhos de suas partículas variaram de 0,3 a 0,6 mm, obtidos a partir da porcentagem do total de amostras em relação ao que ficou retido em cada peneira. Observando a Tabela 1, nota-se uma grande variação no padrão de suas cores, entre 42 a 73, quanto menor o seu valor, mais escuro é o produto (BRASIL, 2008). Portanto, os cafés que apresentaram maior intensidade na cor escura foram das amostras A, C e D. O aspecto granulométrico do café e a sua cor contribuem para que as impurezas tornem-se quase imperceptíveis, tornando difícil seu reconhecimento sem o auxílio de aparelhos e métodos analíticos especiais (TEIXEIRA et al., 2016).

Para o teor de cinzas, apesar de não apresentarem diferença significativa entre as diferentes amostras, verifica-se que as amostras A, C, D, F e G apresentaram valores acima de 5%, que é o limite máximo estabelecido pela legislação (BRASIL, 2010), podendo ser um indicativo de elevadas quantidades de impurezas presentes nas amostras. Diferentemente, a umidade, que variou de 4 a 7 % demonstrou diferença significativa entre as diferentes marcas e atendeu a legislação específica que regulamenta o teor máximo de 5% (BRASIL, 2010), com exceção da amostra C (7%). A atividade de água variou de 0,35 a 0,55%, os baixos valores encontrados são resultantes do processo de torrefação empregado.

O pH das amostras variou entre 5,64 e 6,55, segundo análises de Teixeira et al. (2016) cafés com apenas a espécie arábica possuem um pH de aproximadamente 5,0, indicando, assim, uma possível formação de blends, compostos de café arábica e conilon, nos cafés extraforte estudados. Filho et al (2015), observaram que o valor do pH aumenta proporcionalmente com o aumento de café conilon. Teixeira et al. (2016) também afirmam que em cafés com pH acima de 5,2 nota-se excesso de acidez e amargor na bebida.

Para o teor de sólidos solúveis totais, que representam a quantidade de material solúvel em água, tais como carboidratos e proteínas, apresentaram diferenças significativas, estando os valores em uma faixa de 26,0 a 33,0 °B, sendo que a amostra H

apresentou o maior valor, demonstrando que há na bebida desta marca uma maior disponibilidade dos sólidos solúveis. Já a acidez destas amostras variou entre 100-225 mL/NaOH 0,1 N/100g, esta variação pode ser explicada pelo fato das amostras analisadas serem compostas por blends, pois os cafés do tipo conilon apresentam menos ácidos do que os cafés do tipo arábica (FILHO et al., 2015), assim as amostras com maiores acidez, D e G, por exemplo, indicaram uma possível porcentagem maior de cafés do tipo arábica.

Quanto à qualidade global em relação às marcas comerciais, apenas as marcas E e F destacaram entre as demais, apresentando as menores médias, 2,05 e 2,45, respectivamente. Embora essas amostras possuíssem as menores médias, as demais notas expressaram cafés como bebida muito ruim e péssima.

Portanto, as marcas comerciais de café extraforte apresentaram diferenças entre as variáveis físico-químicas estudadas demonstrando a falta de padrão, foram observados descumprimentos das legislações e indicativos de impurezas. Além disso, a qualidade sensorial das amostras foi considerada ruim e/ou péssima, o que representa a falta de qualidade deste produto comercializado para o consumo interno.