

QUALIDADE DA BEBIDA DO CAFÉ ARÁBICA POR DIFERENTES TIPOS DE GRANULOMETRIA DO GRÃO.

W.L. Soares - Graduando em Engenharia Agrônoma, CESEP Machado; K.S. F. Júnior - Prof. M.Sc -CESEP Machado, G.P. Brigante - Prof. Dra - CESEP Machado.

O café é um dos mais importantes produtos agrícolas produzidos no território nacional e para a sua comercialização os produtores e os compradores precisam avaliar a qualidade, pois o preço está relacionado diretamente com estes fatores. A separação do grão por sua granulometria é um tipo de classificação usada, porém poucos os produtores se preocupam em realiza lá.

A heterogeneidade de uma amostra de café poderá causar uma torração desuniforme, pois o grão de menor tamanho poderá passar do ponto de torra e assim atrapalhar na diagnose do degustador.

Este trabalho tem por objetivo avaliar a influência da granulometria na classificação dos grãos de café e na qualidade da bebida, por meio do teste sensorial e da classificação pelo seu tipo. Existem poucos trabalhos sobre o assunto por isso a necessidade de avaliar tal fato, com isso dar ao produtor a condição de decidir se é viável ou não a realização da separação dos grãos

Para a realização da pesquisa, no experimento, foram utilizadas três amostras de café da espécie *Coffea arabica*. Colhidas de lavouras cultivadas nas propriedades rurais, sitio Três Barras e do Sitio Toca que estão situadas no município de Campos Gerais, MG, ambas as propriedades estão localizadas em altitude média de 800m e com as respectivas coordenadas geográficas: latitude 21° 13' 47" S e 21° 13' 45" S e longitude de 45° 54' 15" O e 45° 54' 07" O.

Duas amostras foram colhidas no sitio Três Barras sendo uma da cultivar Mundo novo (vermelho) e a outra da cultivar Catuai (vermelho) e uma amostra da cultivar Mundo Novo (vermelho),colhida no Sitio Toca, ambas com aproximadamente doze anos de idade.

Os frutos foram colhidos por derriça manual no pano, quando 80% dos frutos atingirem a maturidade fisiológica, serão secados com boas práticas de manejo em terreiros de concreto nas respectivas propriedades, até atingir teores de água entre 11 a 12% (b.u). Depois da secagem os cafés foram beneficiados por máquinas (ambulante no sitio Três Barras e estacionaria no sitio Toca), que foram ensacados em sacos de estopa e enviados para os para armazenagem.

Foi retirada uma amostragem dos respectivos lotes, e posteriormente foi realizado a classificação dos grãos pelo seu tamanho, utilizado peneiras intercaladas, para os grãos chatos as de números 19 a 10 e de grãos moca de números 13 a 8 na seguinte ordem: Peneira 19 chato; Peneira 13 moca; Peneira 18 chato; Peneira 12 moca; Peneira 17 chato; Peneira 11 moca; Peneira 16 chato; Peneira 10 moca; Peneira 15 chato; Peneira 9 moca; Peneira 14 chato; Peneira 13 chato; Peneira 8 moca; Peneira 10 chato; Fundo plano. Após a classificação, os cafés foram agrupados da seguinte forma: Chato graúdo: peneiras 19, 18 e 17, Chato médio: peneiras 16 e 15, e Chato miúdo: peneira 14 e menores Moca graúdo: peneiras 13, 12 e 11 e Moca miúdo: peneiras 10 e inferiores. Posteriormente, foram acondicionadas em sacos plásticos e armazenadas em temperatura ambiente, até a realização da análise sensorial.

Cada amostra foi composta por 350g de café beneficiados, onde foram classificados os defeitos intrínsecos e extrínsecos, seu tipo, (de acordo com a Instrução Normativa N°8 (BRASIL, 2003))e umidade de cada amostra. Posteriormente a amostra pronta, foi torrada e submetida a uma análise sensorial, sendo pontuada a amostra de acordo com a metodologia da Associação Americana de Cafés Especiais (SCAA, 2008), a degustação foram realizados por três provadores, capacitados que estão em plena a atividade.

O delineamento estatístico utilizado foi o inteiramente casualizados, tendo como tratamentos: o tamanho do grão, sendo separados em 6 níveis (grão chato: peneira graúda, média, miúda; grão moca: peneira graúda e miúda e a testemunha a amostra sem a separação, bica corrida), e a procedência do café 3 níveis (amostras de diferentes cafés e locais) com 3 repetições (provadores) assim teremos 6 x 3 x 3 totalizando 54 parcelas. Os dados obtidos foram analisados pelo software Sisvar 4.0 (FERREIRA, 2000), e as médias foram comparadas pelo teste de Scott Knott, a 5% de probabilidade.

Resultados e conclusões

Os resultados obtidos foram submetidos a análise estatística e seguem na tabela 1, sendo em relação ao parâmetro qualidade,(pontuação SCAA) os tratamentos peneira miúda e moca miúda foram estatisticamente superiores em relação aos demais, corroborando pelo que já foi comprovado por Reis et al (2013), onde na sua pesquisa, demonstrou que os grãos de menores granulometria apresentaram notas superiores no atributo final quando processados de forma natural.

No atributo quantidade de defeitos, os que apresentaram uma menor quantidade de defeitos foram os tratamentos peneira graúda e peneira média, que estatisticamente são superiores as demais., os tratamentos moca miúda, graúda e bica corrida foram estatisticamente superiores ao tratamento peneira miúda, tal fato pode ser explicado pelo fato que os grãos quebrados passem pelas peneiras de maior crivo, se acumulados nas menores. Em relação a umidade não houve diferença significativa entres os tratamentos.

Tabela 1: classificação das amostras de café de acordo com a sua granulométrica:

Tratamentos	Pontuação SCAA	Quantidade de Defeitos	Teor de umidade
Bica corrida	75,4 a1	95,66 a2	11,73 a1
Peneira graúda	72,9 a1	39,66 a1	11,7 a1
Peneira média	73,7 a1	62,33 a1	11,7 a1
Peneira miúda	78,033 a2	324,66 a3	11,63 a1
Moca graúda	54,3 a1	86,00 a2	11,6 a1
Moca miúda	76,133 a2	84,00 a2	11,6 a1

*Médias seguidas pela mesma letra e números diferentes diferem estatisticamente. Scott-Knott, a 5% probabilidade

Concluiu-se que- os tratamentos peneira miúda e moca miúda, obtiveram melhores notas na tabela SCAA, sendo superiores em relação às demais. Em relação a classificação pelo seu tipo as amostras que obtiveram menores números de defeitos foram às peneiras graúdas e medias classificando as suas medias respectivamente como tipo 4-39 defeitos e tipo 5-62 defeitos. Não houve diferença no teor de umidade de nenhum dos tratamentos.

Todos os cafés analisado não obtiveram pontuação para serem classificados como cafés especiais.