

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE CAFÉ DE DIFERENTES CLASSIFICAÇÕES

AVC Lousado, JLBaíte, RME Oliveira, SDVF da Rosa, LNC de Souza, AC de Souza, Apoio: Embrapa. CNPq, CAPES, FAPEMIG, INCT Café.

A importância social e econômica do café no mercado nacional e internacional faz com que os produtores se preocupem com os atributos sensoriais dos grãos, visando agradar aos consumidores, que estão cada vez mais exigentes. Considerando que a avaliação da qualidade dos cafés é realizada pela prova de xícara de acordo com a Instrução Normativa 08 do MAPA (IN 08) e também, pela análise sensorial descritiva pelo método da SpecialtyCoffeeAssociationofAmerica (SCAA), o objetivo neste trabalho foi comparar os resultados da análise sensorial descritiva com as diferentes classificações da bebida pela IN 08.

As amostras de café utilizadas foram extraídas de lotes de café produzidos por cooperados da cooperativa Cooxupé, caracterizados para a qualidade de bebida e classificadas na prova de xícara, em bebida Estritamente Mole (EM), Mole (ML), Apenas Mole (AM), Dura (DR), Riado (RD) e Rio (RI). Na realização do teste foram torrados 100 g de grãos de cada amostra dentro do prazo mínimo de 8 e máximo de 24 horas antes da degustação, sendo o ponto de torra determinado visualmente, utilizando-se um sistema de classificação de cor por meio de discos padronizados (SCAA/AgtronRoast Color Classification System).

Os quesitos avaliados na análise sensorial descritiva foram: fragrância, doçura, sabor, acidez, corpo, equilíbrio, nota final e nota total; em que para cada item foi dada uma nota, segundo sua qualidade, em uma escala de 6 a 10 pontos.

Os testes estatísticos foram realizados utilizando o delineamento inteiramente casualizado com quatro repetições e as médias foram agrupadas pelo teste de Scott-Knott ($p < 0,5$), utilizando o programa estatístico SISVAR (Ferreira, 2000). Além disso, foi realizada a análise de componentes principais - PCA para correlacionar os resultados das diferentes variáveis.

Resultados e conclusões

A avaliação da qualidade da bebida é conhecida como análise sensorial, sendo realizada por atributos como a doçura, amargor, acidez, corpo, sabor e o aroma que o café apresenta na prova de xícara, cuja sensibilidade está relacionada com a experiência do degustador.

Na análise sensorial de prova de xícara, observou-se que as notas totais aferidas pelos provadores foram proporcionais a classificação das bebidas variando de 84,33 para Estritamente Mole a 52,00 para a bebida Rio (Tabela 1). Observou-se também, para as avaliações da bebida Estritamente Mole, maior valor de fragrância, doçura, sabor, acidez, corpo, equilíbrio e final, não diferindo da bebida Mole, em fragrância, doçura e equilíbrio. Porém, a bebida Rio apresentou valores semelhantes ou inferiores na qualidade, em relação aos demais padrões de bebida do café.

Os dois primeiros componentes principais do biplot referentes às características relacionadas à qualidade de bebida (Figura 1) explicaram 99,04% da variabilidade apresentada pelos tratamentos para fragrância, doçura, sabor, acidez, corpo, equilíbrio, final, finalização e nota total. Todas as variáveis apresentaram alta correlação, mostrando vetores muito próximos e as vezes até coincidentes. Por isso, grande parte da variação poderia ser explicada apenas pelo primeiro componente principal (PC1) da análise PCA, em torno de 92,76% da variação para todas as características. Observou-se similaridade entre os tratamentos M, EM e AM e alta correlação destes com as características avaliadas, confirmando a importância dessas características para a classificação de cafés de alta qualidade. Os tratamentos DR e RI, e especialmente o RI mostraram-se discrepantes dos demais.

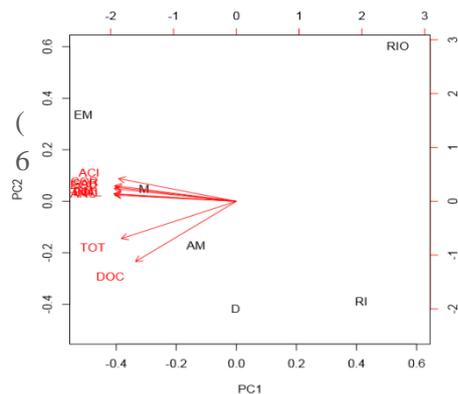


Figura 1. Biplot dos componentes principais (PC1 e PC2) para as variáveis da análise sensorial: fragrância (FG), doçura (DOC), sabor (SAB), acidez (ACI), corpo (COR), equilíbrio (EQU), final (FINAL), finalização (FIN) e nota total (TOT) dos tratamentos.

Tabela 1. Valores médios das notas na análise sensorial para avaliação da qualidade de bebida por meio de fragrância (FG), doçura (DOC), sabor (SAB), acidez (ACI), corpo (COP), equilíbrio (EQU), nota final (FINAL) e nota total (TOT), dentro de cada classe de bebida

Classes	FG	DOC	SAB	ACI	COP	EQU	FINAL	TOT
EM	7,83 a	10,00 a	8,00 a	7,67 a	7,83 a	7,67 a	7,67 a	84,33 a
ML	7,50 a	10,00 a	7,67 b	7,17 b	7,33 b	7,33 a	7,17 b	81,50 b
AM	7,00 b	10,00 a	7,00 c	7,00 b	7,00 b	7,00 b	7,00 b	79,00 c
DR	7,00 b	10,00 a	6,86 c	6,33 c	6,68 c	6,67 c	6,83 b	77,17 c
RD	6,00 c	8,67 a	6,00 d	6,00 c	6,00 d	6,00 d	6,00 c	66,67 d
RI	6,00 c	6,00 b	6,00 d	6,00 c	6,00 d	6,00 d	6,00 c	52,00 e
C.V.	3,42	0,35	2,41	3,05	4,24	3,01	3,01	1,47

E.P.	0,14	0,54	0,10	0,2	0,17	0,12	0,12	0,62
-------------	------	------	------	-----	------	------	------	------

Letras seguidas de mesma letra na coluna não diferem entre si pelo teste Scott-Knott, ao nível de 5% de probabilidade.

De acordo com Figueiredo (2010), na avaliação de cafés de qualidade, não só a nota global da bebida é importante, mas também as pontuações obtidas em cada um dos atributos que compõem a qualidade global do café, tendo em vista a identificação de características sensoriais distintas entre diferentes amostras e, ao mesmo tempo, a definição de notas ou nuances específicas de fragrância e sabor encontradas em uma determinada amostra.

Conclusões -Foi confirmada a alta correlação entre os resultados da análise sensorial descritiva e da classificação da bebida pela IN 08, sendo que a bebida do tipo Rio é a que apresenta a menor média e a bebida Estritamente Mole a que apresenta a maior média na avaliação pelo método SCAA.