

INFLUÊNCIA DA MISTURA DE CAFÉ VERDE E NATURAL NA QUALIDADE DE BEBIDA DO CAFÉ RIADO

G A Melo, Mestrando em Produção Vegetal, IFTM – Campus Uberaba - MG, D H M Almiro, Graduado em Engenharia Agrônômica pelo Centro Universitário do Cerrado – Patrocínio - MG.

O Brasil durante muitos anos se consolidou como grande produtor e exportador de café, no entanto esse mercado de exportação vem perdendo forças devido à crescente concorrência que vem ganhando mercado, e os consumidores cada vez mais exigentes quanto à qualidade de bebida, (PIMENTA, 2003).

Minas Gerais se destaca como o estado mais produtor, e tem como suas principais regiões produtoras o sul de minas, cerrado mineiro, zona da mata mineira e norte de minas (EMBRAPA, 2017).

Devido às variadas épocas de chuvas, as plantas de cafés apresentam diferentes floradas, podendo ocorrer até quatro floradas em mesma safra, proporcionando uma desuniformidade, gerando no mesmo “pé”, grãos nas fases chumbinho, verde, verde-cana, cereja, passa e seco, o fruto cereja é considerado ideal a ser colhido, pois o mesmo tem completado seu estágio de maturação fisiológica, estando no seu ponto ótimo e potencial máximo de qualidade. (PIMENTA, 2001; MESQUITA et al., 2016; PIN DALVI, 2011).

No Brasil há um padrão quanto à classificação de bebida do café, onde são classificadas em sete escalas. Bebidas finas: “estritamente mole”, que apresenta todos requisitos de aroma e sabor, sendo adocicado, agradável e suave, bem acentuado; “mole” o qual apresenta características parecidas com estritamente mole porém sua suavidade e doçuras são menos intensa; “apenas mole”, tem o sabor suave e leve doçura, porém sem adstringência ou aspereza de paladar; “dura” tem sabor acre, adstringente e áspero. Bebidas fenicadas: O café “riado” bebida que apresenta leve sabor, típico de iodofórmio; café “rio”, é um café com cheiro e gosto acentuado de iodofórmio; “rio zona”, apresenta sabor e aroma bastante acentuados de iodofórmio ou ácido fênico. Esta classificação oficial do café e descrita na normativa nº 8 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (RODRIGUES, 2013).

No mercado hoje são feitos blends, os quais proporcionam uma melhor qualidade do café. Blends são cafés formados a partir de mistura de grãos, podendo ser de diferentes variedades, caracterizando-se esta mistura após a moagem. Estes blends proporcionam novos sabores, além de poder mascarar defeitos, os blends têm como objetivo equilibrar sabores e outros atributos que outros cafés não têm (FONTES, 2016).

O café riado influencia na qualidade da bebida, onde o sabor desagradável típico de iodofórmio e seu aroma desagradável podem causar também um deságio no preço de venda da saca do produto.

Objetivou-se mostrar a influência positiva da adição de café verde e natural junto ao café riado, com intuito de melhorar a bebida e agregar maior valor a saca comercializada.

O experimento teve seus grãos colhidos e processados na fazenda Freitas que fica situada na região do Alto Paranaíba, na cidade de Patrocínio – MG, com latitude de 18°51’, longitude 47°01’ e altitude média de 930m.

O clima da região é tropical, com temperatura média de 21°C. O solo apresenta características de latossolo arenoso, com topográfica plana em alguns talhões e outros talhões mais declinados. Os cafés foram colhidos no início de julho e finalizados na segunda quinzena de 2017, a variedade utilizada foi a Catuaí Vermelho IAC/ 144.

Os grãos de café natural foram coletados conforme os padrões da fazenda, onde se realiza colheita mecânica, secagem e beneficiamento dos grãos, as amostras foram separadas após o beneficiamento. A amostra de café verde foi coletada a mão, selecionando somente grãos verdes separada, secada em terreirão de asfalto e beneficiada nos padrões da fazenda. O café riado foi separado um lote e provado algumas amostras que comprovaram que o lote estava riado, onde a mesma foi separada para o experimento.

As amostras foram pesadas e misturadas em suas devidas porcentagens no Laboratório de Classificação e Análise Sensorial do Café do Centro Universitário do Cerrado Patrocínio – UNICERP. As análises sensoriais foram realizadas na Sala de Análise Sensorial do Café, na Cooperativa do Cerrado – EXPOCACCER, localizada na cidade de Patrocínio – MG.

O delineamento experimental foi utilizado em bloco inteiramente casualizados (DIC), com três repetições com doze tratamentos em esquema fatorial 2 x 6 um total de cento e vinte xícaras, como parcelas experimentais, cada provador foi considerado uma repetição.

Os experimentos foram pesados em uma balança de precisão, onde foram separadas amostras em 6 potes com 150g cada tendo os diferentes níveis de porcentagens 0%, 20%, 40%, 60%, 80% e 100% verdes em mistura com o café riado. No experimento com as diferentes porcentagens de café natural, foram pesados em uma balança de precisão em 6 amostras com 150g cada, tendo seus diferentes níveis de porcentagens 0%, 20%, 40%, 60%, 80% e 100% natural em mistura com o café natural.

As amostras foram torradas a uma temperatura inicial de 150°C, e final de 200°C, com o tempo de torrefação de 7 a 8 minutos, proporcionando uma torra clara, pois os cafés de torra clara conservam melhor a acidez e aromas, após identificação do primeiro *crack*, foram retirados os grãos, que ficavam com a cor marrom, com cheiro característico de amendoim, as amostras descansaram por 17 horas. A água foi fervida a uma temperatura de 92°C a 96°C

A qualidade de bebida foi determinada por meio de prova de xícara, baseada nos critérios de classificação de análise brasileira (COB), adaptado aos padrões de avaliação da cooperativa.

As médias de cada tratamento foram submetidas à análise descritiva e comparada através de gráficos qualitativos. Nesse caso não se aplicou a análise de variância aos dados, pelo fato que as características da bebida serem qualitativas.

Resultados e conclusões

Verificou-se que as amostras contendo diferentes porcentagens de cafés verdes em mistura com riado, mostraram melhorias significativas em resposta à qualidade de bebida. (Gráfico 1)

Foi verificado que, adicionando café verde ao café riado, houve alteração na qualidade de bebida, onde a bebida riada passou para bebida dura verde, havendo um ágio no valor da saca de 12,5%.

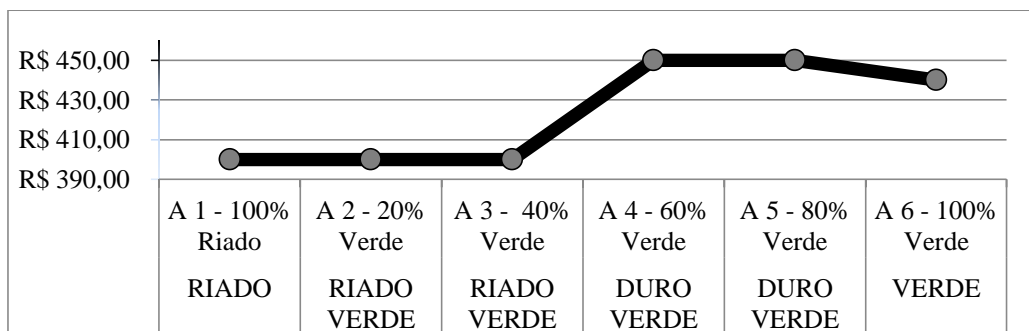


Gráfico 1. Valor de mercado do café verde (2017)

Concluiu-se que - Adicionando 60% de café verde ao café riado, tem-se melhoria da bebida, passando-a para duro verde, valorizando a saca em até 12,5%, com adição de 60% de café natural ao riado consegue-se uma maior valorização da saca comercializada tendo acréscimo de 17,5% do valor.

Tratamentos Tipos de terreiro	DATA	UMIDADE	Umidade por dia (%)
1 - Tela/ lona	29/ago	18,9	1,8
	30/ago	17,1	
	31/ago	15	
	01/set	11,8	
	02/set	11,8	
	03/set	*	
	04/set	*	
2 - Concreto	29/ago	20,2	1,6
	30/ago	18,6	
	31/ago	15,9	
	01/set	12,1	
	02/set	12	
	03/set	*	
	04/set	*	
3 - Terra	29/ago	19,5	1,1
	30/ago	19	
	31/ago	16,8	
	01/set	13,6	
	02/set	12,6	
	03/set	12,4	
	04/set	12,1	