

## PERFIL DE CONSUMIDORES SUBMETIDOS À PROVA DE DIFERENTES CAFÉS ESPECIAIS NA REGIÃO DE LAVRAS-MG

JCD de Oliveira, graduanda em Agronomia-UFLA; LX Ramos, graduanda em Agronomia-UFLA; VA Ferreira, graduando em Agronomia-UFLA; LAM Assunção, graduando em Agronomia-UFLA; RJ Guimarães, orientador DAG/UFLA

O café é uma das bebidas mais consumidas no mundo devido às suas características peculiares. Nos últimos anos, houve um aumento no mercado brasileiro na produção e no consumo de cafés especiais. Apesar disso, um grande número de pessoas não conseguem diferenciar cafés de boa qualidade e geralmente têm a mesma percepção de cafés com pontuações altas.

Diante desses fatos, foi desenvolvida uma pesquisa observacional com o objetivo de avaliar o potencial crítico das pessoas na avaliação de cafés especiais. A pesquisa foi desenvolvida com 25 voluntários compostos por estudantes, pesquisadores, professores, entre outros, na faixa etária entre 20 e 60 anos. Esta foi realizada na agência InovaCafé da Universidade Federal de Lavras- UFLA. Os participantes da pesquisa provaram cafés com as seguintes pontuações e características: (i) 80 pontos, com torra média e notas frutadas; (ii) 85 pontos, com torra média e notas de chocolate e castanhas; (iii) 91 pontos, com torra média e notas de mamão e açúcar mascavo. As pontuações e notas sensoriais, foram determinadas de acordo com o formulário de avaliação da Specialty Coffee Association of America –SCAA.

Após a prova dos três tipos de café os consumidores foram submetidos há um formulário de avaliação, dividido entre excelente, muito bom, bom e regular.

### Resultados e conclusões:

De acordo com os dados obtidos, pode-se concluir que o café de 91 pontos apresentou um maior índice de aprovação, com 84% dos consumidores avaliando como excelente. Além disso, em relação aos cafés de 80 e 85 pontos houve uma menor aprovação quando comparado ao café de maior pontuação.

Figura 01: Avaliação de consumidores em: excelente, muito bom, bom e regular para cafés com diferentes pontuações.

Conclui-se que os consumidores não conseguiram distinguir cafés de 80 e 85 pontos, porém houve grande aceitação para cafés superiores a 90 pontos. Tal fato, demonstra maior aprovação pelos consumidores da região de Lavras-MG de cafés especiais.

