

34º Congresso Brasileiro de Pesquisas Cafeeiras

COMPARAÇÃO DA ACEITABILIDADE DE CAFÉ BEBIDA DURA COM MARCAS DE CAFÉS TRADICIONAIS COMERCIALIZADAS NO MERCADO

TV Pimenta - mestrando em Engenharia Química (DEQ/UFMG), bolsista CNPq, thiagopimenta@ufmg.br; RGFA Pereira - Profa. DCA/UFLA; KM Tavares - grad. Química (DQI/UFLA); AR Lima – doutoranda Ciência dos Alimentos (DCA/UFLA); AS Abrahão – doutoranda Ciência dos Alimentos (DCA/UFLA); EM Carvalho - grad. Eng. de Alimentos (DCA/UFLA)

Cafés Tradicionais são aqueles constituídos de café arábica ou blendados com até 30% de café conilon, classificados como de bebida dura a rio que atendam aos requisitos de qualidade global da bebida recomendados pela ABIC com nota superior a 3,5 e menor ou igual a 6,5. São produzidos com matérias primas de qualidade e preço inferiores resultando em melhor relação custo-benefício, representando a maioria dos cafés comercializados no mercado atual. O café bebida dura tem como características a textura adstringente e áspera, resultando em uma bebida encorpada que confere sensação de presença, plenitude e sabores remanescentes marcantes na boca, sendo, atualmente, considerado um bom padrão para o mercado consumidor interno devido a estas características sensoriais. Este trabalho teve como objetivo avaliar a preferência dos consumidores de café comparando o café bebida dura com duas marcas de cafés tradicionais do mercado.

Foram utilizados neste trabalho 10 kg de grãos de café arábica (*Coffea arabica* L.) do tipo 6 classificados como bebida dura de acordo com a Classificação Oficial Brasileira (COB), provenientes do Setor de Cafeicultura da Universidade Federal de Lavras e duas marcas de café torrado e moído classificadas como tradicionais adquiridas no mercado de Lavras. O café bebida dura foi submetido à torração média escura (consumo), em torrador PROBAT, modelo BRZ-6 e moídos em granulometria média em moinho Pinhalense. O preparo das bebidas foi realizado próximo ao local da realização do teste, sempre que necessário, de forma que o café fosse servido em condições nas quais foram ser mantidas as suas características de sabor e aroma. No preparo, foi utilizado um litro de água mineral a 90°C para cada 40g de café torrado e moído, procedimento padronizado para os três cafés, sem a adição inicial de açúcar. Os provadores foram instruídos quanto ao preenchimento da ficha de avaliação, para ordenar as respostas em ordem crescente de preferência e a padronizar a quantidade de açúcar ou adoçante no momento em que eram servidas as bebidas. As amostras foram codificadas aleatoriamente com números de três dígitos e dispostas em uma bandeja juntamente com a ficha de avaliação (Figura 01) e foram avaliadas por 110 consumidores potenciais de café, sendo 49 homens e 61 mulheres. Dentre os provadores, 25 foram do público jovem (faixa etária até 18 anos), 80 adultos (faixa etária de 19 a 65 anos) e 5 idosos (acima de 65 anos), classificados de acordo com a legislação vigente. A tabulação dos resultados foi realizada colocando a ordem 1 para a amostra mais preferida e a 3 para a menos preferida, de acordo com o método Friedmann que consiste em somar as notas recebidas por cada amostra e em seguida obter os valores das diferenças entre as mesmas. Para determinar se estas diferiram significativamente, comparou-se o valor das diferenças encontradas com a diferença crítica (Tabela de Newell e Mac Farlane), sendo que as amostras com as menores somas são as mais preferidas e com as maiores somas as menos preferidas.

TESTE DE ORDENAÇÃO DE PREFERÊNCIA		
Nome: _____	Idade: _____	Sexo: M () F ()
Produto: <u>Café Torrado e Moído</u>	Data: ____/____/____	
Você está recebendo três amostras de café. Por favor, ordene-as em ordem crescente de preferência.		
Amostras	Ordenação	
_____	_____	

Figura 01 - Modelo de ficha utilizado no teste de ordenação de preferência

Resultados e Conclusões

Os resultados obtidos no teste de preferência com os consumidores em geral estão apresentados na Tabela 1. Pode-se observar que o café bebida dura apresentou a maior preferência (menor somatório das ordens), diferindo significativamente do café da marca 02 e não diferindo da marca 01. O café da marca 02 apresentou menor preferência, diferindo significativamente apenas da marca 01.

Tabela 1 - Somatório das ordens obtidas pelo teste de ordenação de pref. das diferentes bebidas de cafés avaliadas pelos consumidores em geral

Amostras de Café	Geral (n=110)
Bebida Dura	198 a
Marca 01	227 a b
Marca 02	236 b

Ordens seguidas pela mesma letra não diferem entre si pelo teste de Friedmann ($p < 0,05$)

A preferência das bebidas pelo sexo masculino foi similar para os cafés em estudo, enquanto que para os provadores do sexo feminino, o café bebida dura foi o preferido, diferindo significativamente das duas marcas tradicionais de cafés. Já o café da marca 02 foi o menos preferido pelas mulheres, não diferindo significativamente do café da marca 01 (Tabela 2).

Tabela 2 - Somatório das ordens obtidas pelo teste de ordenação de pref. das diferentes bebidas de cafés avaliadas pelos consumidores por sexo

Amostras de Café	Sexo Masculino (n=49)	Sexo Feminino (n=61)
Bebida Dura	97 a	101 a
Marca 01	100 a	127 b
Marca 02	97 a	138 b

Ordens seguidas pela mesma letra na coluna não diferem entre si pelo teste de Friedmann ($p < 0,05$)

Não foram encontradas diferenças significativas na preferência dos cafés quando analisados por faixa etária (Tabela 3).

Tabela 3 - Somatório das ordens obtidas pelo teste de ordenação de pref.das diferentes bebidas de cafés avaliadas pelos consumidores por faixa etária

Amostras de Café	Jovens (n=25)	Adultos (n=80)	Idosos (n=5)
Bebida Dura	44 a	146 a	8 a
Marca 01	52 a	163 a	12 a
Marca 02	54 a	171 a	10 a

Ordens seguidas pela mesma letra na coluna não diferem entre si pelo teste de Friedmann ($p < 0,05$)

Na Figura 02, estão relacionados os percentuais das ordens 1 (mais preferido) obtidos por cada amostra de café por sexo e geral. O café bebida dura foi colocado como o preferido tanto pelos provadores em geral, quanto pelos provadores do sexo feminino, com percentuais de 45,5 e 55,7, respectivamente. Já, a maioria dos provadores do sexo masculino, ordenou o café da marca 02 como o preferido, correspondendo a 34,8% do total, enquanto que os cafés bebida dura e o da marca 01 apresentaram percentuais iguais a 32,6%, para estes provadores.

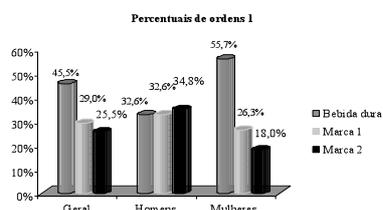


Figura 02 - Percentuais de ordem 1 obtidos pelos cafés por sexo e geral

Os resultados obtidos por este trabalho demonstram que a maioria dos consumidores de café aceita ou prefere cafés com qualidade superior aos ofertados no mercado, classificados com tradicionais, muitas vezes cafés de baixa qualidade, com amargor acentuado devido ao uso de misturas mal elaboradas e torradas de forma incorreta, desvalorizando ou mesmo prejudicando os efeitos benéficos do café para saúde, bem como os excelentes atributos sensoriais de uma bo