

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE *BLENDS* DE CAFÉ ARÁBICA COM CAFÉ CONILON

MCJD Dardengo, Doutoranda em Produção Vegetal, UENF-RJ, Pesquisadora do IFES-ES, mcjunger@ifes.edu.br; JKB Galote, Graduando em Tecnologia em Cafeicultura, IFES, Campus Alegre-ES, jean-karlos10@hotmail.com; BT Sant'Ana, Graduanda em Ciências Biológicas, IFES; TS Souza, Graduando em Tecnologia em Cafeicultura, IFES, Campus Alegre-ES.

O café é uma das bebidas mais aceitas e apreciadas em diversos países no mundo, pelos aromas e sabores distintos. Dentre aproximadamente 100 espécies conhecidas do gênero *Coffea* as mais importantes economicamente no mercado internacional são *Coffea arabica* e *Coffea canephora*.

Define-se o *blend* como a arte de combinar cafés com características complementares – acidez com doçura, muito encorpado com pouco encorpado, torra clara e torra escura, etc. As misturas de grãos (*blends*) são muito utilizadas quando se deseja manter a uniformidade nas características do produto. Nestes *blends* podem ser adicionados grãos de diferentes espécies, variedades e safras, tendo como objetivo a padronização do café. O café conilon é um produto atraente para misturas comerciais, pois diminui os custos e ajusta a bebida à preferência ou costume dos consumidores. Nas indústrias brasileiras de torrado e moído, o café conilon participou no ano de 2010, com 42,5% do volume total consumido. Isso se deve ao fato dele possuir maior teor de sólidos solúveis, maior rendimento industrial e conferir a característica corpo e estrutura ao produto final.

Para cafés torrados e moídos são descritas três categorias: Tradicional, Superior e Gourmet. Para essa classificação, além das diferentes proporções de café conilon, são sugeridas porcentagem máxima de defeitos e pontuação na análise sensorial composta de notas de Qualidade Global (QG), em que considera-se os atributos relacionados à fragrância, aroma, acidez, amargor, influência dos defeitos, corpo, sabor residual, adstringência e qualidade global, variando de 0,0 a 10,0 pontos. Segundo a pontuação final obtida na avaliação sensorial, os cafés torrados e moídos são classificados em: não recomendável para o consumo- nota inferior a 4,5; café recomendável para o consumo- nota superior a 4,5 até 10,0; em que as notas 4,5 a 6,0 – são classificados como café tradicional; 6,0 a 7,3 - café superior e acima de 7,3 até 10,0 - café *gourmet*.

Assim, objetivou-se com este trabalho avaliar os atributos sensoriais de *blends* de café arábica e café robusta. O experimento foi desenvolvido no Ifes, Campus de Alegre-ES. Os *blends* foram obtidos a partir da mistura de café arábica tipo 5-55 com 71 defeitos, 6,2% de catação e nota final de 64 pontos (Bom) e café conilon tipo 6-5 com 87 defeitos, 16,85% de catação e nota final de 45 pontos (Comercial), com torrefação se deu de forma individual à 180 °C, cujas proporções são apresentadas na Tabela 1.

Tabela1- Proporção de café arábica e conilon na formulação de *blends* de café torrado e moído

Blend	% Arábica	% Conilon
1	50	50
2	80	20
3	70	30
4	40	60
5	90	10
6	60	40

A análise sensorial das amostras foi realizada na sala de provas da Cafesul – Cooperativa dos Cafeicultores do Sul do Estado do Espírito, conforme metodologia preconizada pelo CQI (Instituto de Qualidade de Café), pelos seguintes provadores credenciados: Talles da Silva de Souza (*RGRADER*), Higor Machado de Oliveira (CCCVC, CETCAF) e Tássio da Silva de Souza (CCCVC, CETCAF). Cada amostra de café foi avaliada por dez quesitos, sendo a nota final calculada pela soma das pontuações de cada atributo primário. O resultado final da avaliação sensorial dos *blends* foi apresentada na forma de gráfico radar, tendo como referência o café fino no valor 8 (80 pontos) e café comercial no valor 4 (40 pontos).

Resultados e conclusões

Nas Figuras 1 a 6 são apresentados os resultados da avaliação sensorial dos *blends* de café arábica e robusta. Sabe-se que quanto menor a nota QG, pior a qualidade do café e menos recomendável para o consumo, e quanto maior a nota QG, melhor a qualidade do café e mais recomendável para o consumo. Assim, observou-se que as notas de QG variaram de 38,58 a 66,58, caracterizando-se como cafés comerciável, comercial e superior. As mais baixas notas foram obtidas nas amostras 4 e 6, cujas proporções corresponderam a 60 e 40% de café conilon nos *blends* com café arábica, tendo sido classificados como imprópria e apta para o consumo. Chama atenção a mistura de 50% de café arábica e conilon, por apresentar pontuação final de cerca de 48 pontos, caracterizando-se como café tradicional, o que traduz-se em vantagens na confecção de marcas comerciais de café torrado e moído, principalmente pela redução no seu custo de fabricação. Por sua vez, as maiores notas foram obtidas em *blends* com

proporção de 70 a 90% de café arábica, o que sugere como limite de proporção em blend de café conilon seja de 30%, para que seja enquadrado na classificação de café superior, cuja avaliação final expressa os elevados atributos sensoriais.

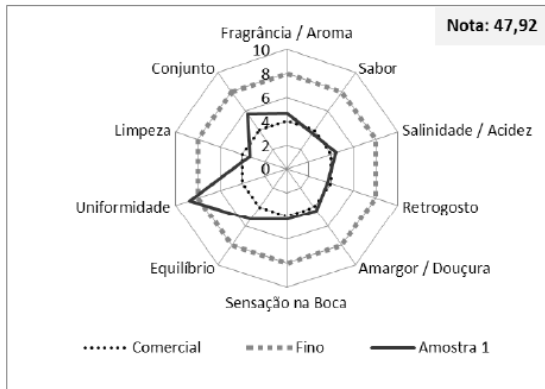


Figura 1. Avaliação Sensorial *blend 1*.

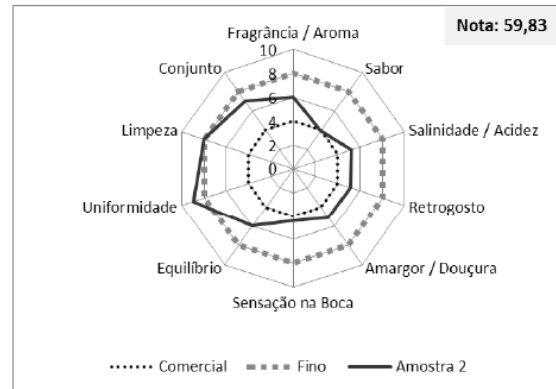


Figura 2. Avaliação Sensorial *blend 2*.

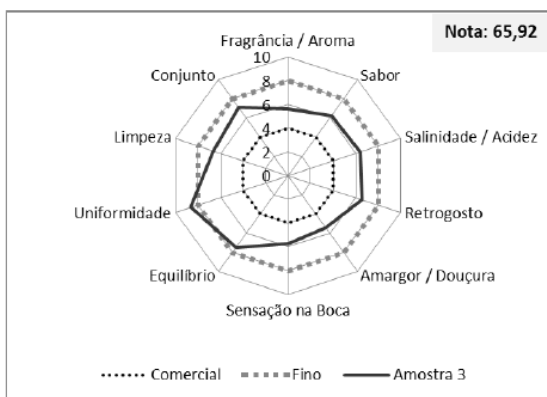


Figura 3. Avaliação Sensorial *blend 3*.

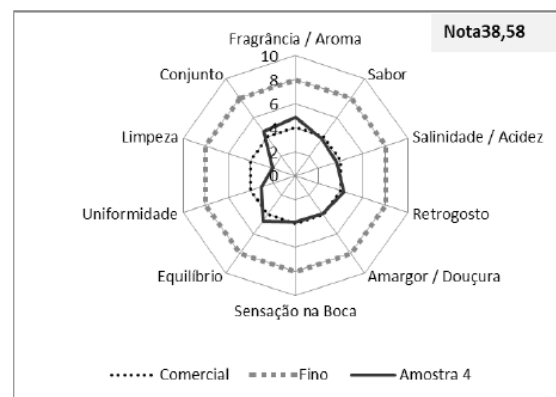


Figura 4. Avaliação Sensorial *blend 4*.

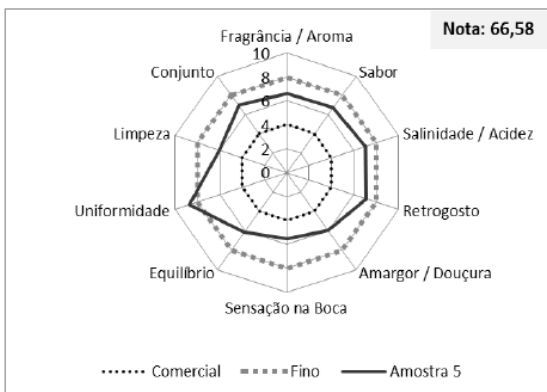


Figura 5. Avaliação Sensorial *blend 5*.

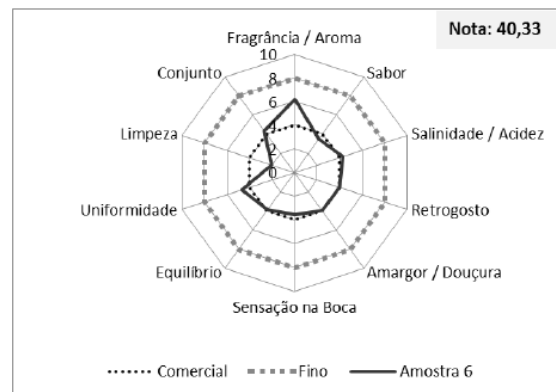


Figura 2. Avaliação Sensorial *blend 6*.

Ante ao exposto, conclui-se que a proporção de 50% de café arábica e robusta em blends de cafés torrados e moídos, é vantajosa sob o ponto de vista econômico e sensorial.