

AVALIAÇÃO DE ACEITABILIDADE E PERCEÇÃO DE CERVEJA ESCURA COM ADIÇÃO DE CAFÉ

C. S. Salim, graduanda em Engenharia de Alimentos – UFLA/MG, Bolsista PIBITI/CNPq; B. T. Rosa, Bióloga, Bolsista FAPEMIG/UFLA; B. B. Ribeiro, mestrando em Ciência dos Alimentos – UFLA; L. G. F. Pereira, mestrando em Engenharia de Materiais, Bolsista CNPq – INPE; R. G. F. A. Pereira, Professora Doutora do Departamento de Ciência dos Alimentos – UFLA, rosegfap@hotmail.com

O Brasil tem potencial para ser o maior consumidor mundial de café. Segundo a Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC), isso ocorrerá se o ritmo de crescimento se mantiver na faixa de 4% a 5% ao ano e se continuar a tendência de estagnação nos EUA (ABIC, 2012). A bebida não é a única responsável pelo crescimento do consumo. Há também, outros produtos derivados de café, como bolos, biscoitos, licores, cervejas, entre outros, que ampliam as oportunidades de negócios, além de ofertar alimentos mais saborosos, nutritivos ou que sejam consumidos e apreciados pela população.

Dentre as bebidas alcoólicas, a cerveja é a mais consumida pelos brasileiros (SENAD, 2007). A cerveja é uma bebida produzida a partir da fermentação de cereais, principalmente do malte de cevada. Há dois tipos no mercado: *Lager* e *Ale*. A primeira é a mais comum e corresponde a 99% das vendas no Brasil, destacando-se os subtipos: Pilsen, Bock e a Malzbier. A *Ale* é mais encorpada e entre as mais conhecidas estão: Weissbier, Stout e Porter. Assim como o café, o malte pode ser torrado em diferentes tempos e temperaturas para conferir cor, aroma e sabor. Isso ocorre devido à caramelização dos açúcares contidos no cereal. Maltes mais torrados originarão cervejas mais escuras, com maior intensidade de aroma, sabor de café e chocolate e com maior concentração de compostos fenólicos. Neste trabalho, foram utilizados dois tipos de cervejas escuras comerciais: a primeira do subtipo Porter, denominada como Amostra A, que além das características adquiridas pela torração do malte, a marca adiciona café em sua composição e a segunda, do subtipo Stout (Amostra B), que é ainda mais escura, com características sensoriais mais intensas.

O objetivo deste trabalho foi avaliar a preferência de consumidores e avaliar a percepção do café para a Amostra A. A pesquisa foi realizada no mês de março de 2012 no Laboratório Central de Análises Sensoriais do Departamento de Ciência dos Alimentos da Universidade Federal de Lavras (UFLA), com provadores não selecionados, totalizando 88 pessoas entre estudantes e funcionários de 18 a 50 anos (Figura 1). Para a coleta de dados foi utilizada a escala hedônica de 9 pontos (de “desgostei extremamente” a “gostei extremamente”) das quais houve registro das notas atribuídas pelos consumidores em relação ao aroma, sabor e impressão global (IG) das cervejas analisadas e uma escala hedônica de 5 pontos (de “nenhum” a “muito forte”), que possibilitou a avaliação da percepção da intensidade do sabor amargo e do sabor de café e de chocolate nas amostras. Para avaliação dos resultados foram realizadas análises descritivas com a utilização do software estatístico SPSS (Statistical Package for the Social Sciences).

Figura1. Gráfico da faixa etária e sexo dos provadores

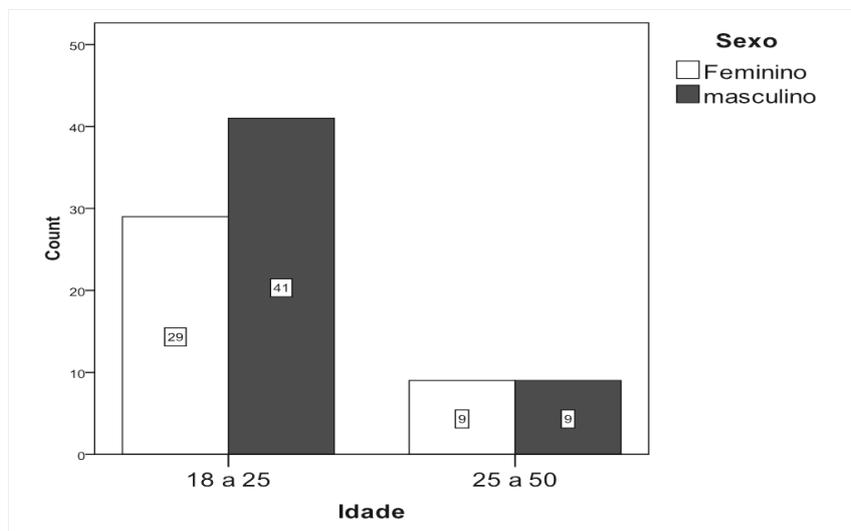


Figura 2. Gráfico de Frequência de Impressão global para a Amostra A

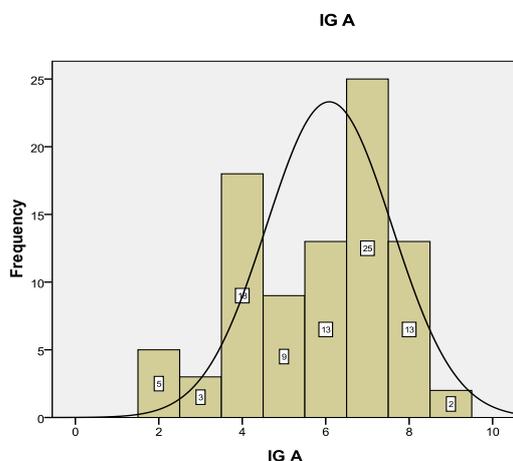


Figura 3. Gráfico de Frequência de Impressão global para a Amostra B

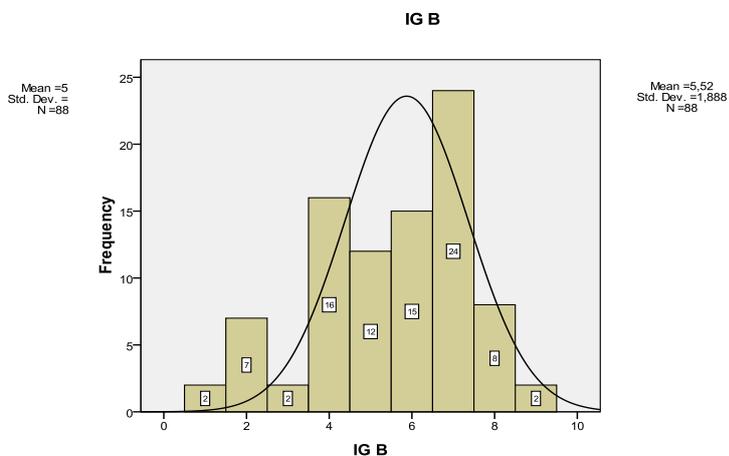


Figura 4. Gráfico de Frequência de Intensidade de para a Amostra A

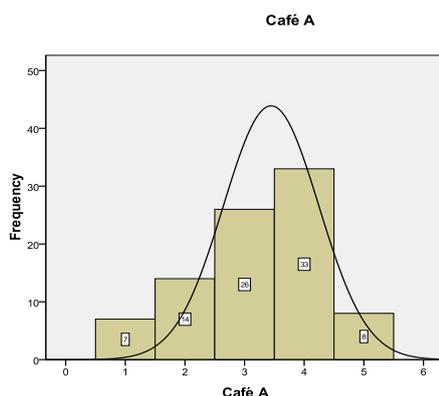
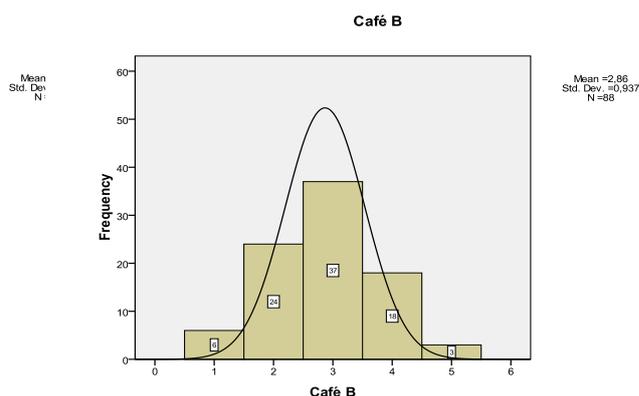


Figura 5. Gráfico de Frequência de Intensidade de Café Café para a Amostra B



Observa-se por meio das Figuras 2 e 3 que ocorreram variações quanto as opiniões do público, possivelmente em virtude das preferências individuais em relação a este tipo de bebida. As Figuras 2, 3, 4 e 5 apresentam a frequência da avaliação dos provadores em cada ponto das escalas hedônicas. A Amostra A teve aceitabilidade um pouco maior em relação ao aroma, sabor e, conseqüentemente, maior nota no quesito impressão global, que mostra a apreciação do produto de forma geral (Figura 2 e 3). Quanto à avaliação da intensidade do sabor amargo, característico de cervejas escuras, a amostra B, obteve maior pontuação. Com relação ao Sabor de Café – quesito muito importante para esta pesquisa – a Amostra A foi julgada como a de maior intensidade. Isso revela que os provadores tiveram boa percepção, uma vez que a mesma é a cerveja fabricada com adição de café. O Sabor de Chocolate foi observado com intensidade muito próxima pelos provadores nas duas amostras.

Conclui-se que ambas as amostras escuras tiveram boa aceitabilidade pelo público e que a adição de café, foi percebida pelos provadores e obteve maior preferência. Estes resultados demonstram a boa aceitabilidade da cerveja à base de café e a necessidade de pesquisas e investimentos no aprimoramento e marketing deste produto.