

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE BLENDS DE CAFE ARABICA E CONILON

M.H.A.Eugênio (Doutoranda em Ciência dos Alimentos da UFLA-MG (miriamhae@gmail.com)), R.G.F.A. Pereira (Professora Doutora do Departamento de Ciência dos Alimentos da UFLA-MG), A.C.M.Pinheiro (Professora Doutora do Departamento de Ciência dos Alimentos da UFLA-MG), K.M.Tavares (Doutoranda em Ciência dos Alimentos da UFLA-MG).

No Brasil, é prática comum as indústrias torrefadoras de café adicionarem café conilon ao arábica com o intuito de conferir mais corpo, diminuir a acidez, ajustar a bebida à determinada classe de consumidores e principalmente diminuir os custos de produção. A formulação de misturas entre essas duas espécies de café são feitas muitas vezes sem nenhum respaldo tecnológico o que pode comprometer a qualidade da bebida. Para o aperfeiçoamento da qualidade, a indústria de alimentos aplica testes sensoriais para verificar o grau de aceitação de seus produtos e também testes para se determinar os limites de percepção de determinados ingredientes que podem causar a rejeição do produto. A análise sensorial é uma importante ferramenta nesse processo, pois envolve um conjunto de técnicas diversas com o intuito de avaliar um produto quanto à sua qualidade sensorial, em várias etapas de seu processo de fabricação (DELLA LUCIA; MININ; CARNEIRO, 2006). Vários métodos podem ser utilizados para a avaliação da aceitação, tais como: escala hedônica, escala de atitude, frequência de consumo, índice de aceitabilidade e escala do ideal e entre os métodos mais empregados para medida de aceitação de produtos está a escala hedônica. Nesta escala, o indivíduo expressa o grau de gostar ou de desgostar de um, determinado produto, de forma globalizada ou em relação a um atributo específico. As escalas mais utilizadas são as de 7 e 9 pontos, que contêm os termos definidos situados, por exemplo, entre “gostei muitíssimo” e “desgostei muitíssimo” contendo um ponto intermediário com o termo “nem gostei; nem desgostei”. Nesse contexto, o objetivo desse trabalho foi avaliar a aceitação de diferentes blends de café conilon e arábica pelo método da escala hedônica estruturada de 9 pontos. O teste foi realizado com 50 consumidores da bebida do café, 33 do sexo feminino e 17 do sexo masculino. A frequência de consumo de café foi a seguinte: 28% consomem 1 vez por dia, 36% consomem duas vezes por dia, 14% consomem 3 vezes por dia e 22% dos provadores consomem mais de 3 vezes por dia. A faixa etária dos consumidores de café foi maior entre 15 a 25 anos (76%) sendo as demais nas seguintes proporções: 12% (26 a 35 anos), 8% (36 a 45 anos), 4% (46 a 60 anos).

Resultados e conclusões

A Figura 1 mostra a porcentagem das notas da escala hedônica, para impressão global de café.

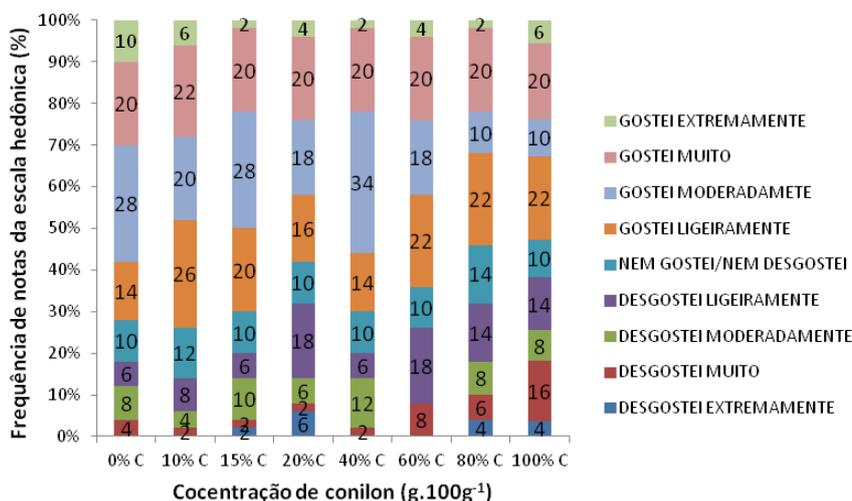


Figura 1 Histograma da distribuição das porcentagens das notas da escala hedônica, para impressão global de café, em teste sensorial com consumidores.

Pelo histograma observa-se que as notas foram positivas, ou seja, no mínimo 50% das notas foram iguais ou acima de 6 (gostei ligeiramente). As amostras 0%, 10%, 15% e 40% tiveram em torno de 70% das notas iguais ou acima de 6. Esses resultados permitem concluir que as amostras que apresentam menores concentrações de conilon no blend foram as mais aceitas pelos consumidores da bebida.