

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE CAFÉS TORRADOS EM GRÃOS PRODUZIDOS NO SUL DE MINAS GERAIS

Carla M. MORAES; Luciana M. V. L. MENDONÇA; Elizandra A. M. MOREIRA; José Marcos A. MENDONÇA

Os cafés produzidos no Sul de Minas Gerais estão se destacando no mercado, principalmente pela qualidade que apresentam. O café para ser considerado especial deve contemplar uma gama alta de conceitos relacionados à qualidade, como as características físicas, sensoriais e também preocupação de ordem ambiental e social (BSCA, 2014). Sensorialmente estes cafés são diferenciados por apresentarem sabores suaves e peculiares.

Os cafés especiais são ofertados em diferentes marcas e tipos, no qual se destaca o torrado em grão, que atrai consumidores para o preparo do café espresso, o qual passa por um processo de percolação da água quente sob pressão para obter a bebida, em máquinas de expresso (BARBOSA, 2013).

Sendo Minas Gerais o estado com maior produção de café, e conseqüentemente maior produtor de cafés especiais, devido às altitudes e outras características da região, este trabalho teve o objetivo de avaliar as características físico-químicas de sete marcas de cafés torrados em grãos, comercializadas na região sul de Minas Gerais. As análises foram realizadas no Laboratório de Bromatologia do IFSULDEMINAS - Câmpus Muzambinho, durante o primeiro semestre de 2014.

As amostras provenientes das cidades de Guaxupé, Lavras, Botelhos e Campestre foram adquiridas por meio de compra direta do fabricante e/ou em sites especializados em vendas de cafés especiais. De cada marca foram adquiridas 3 embalagens de 01 Kg que foram codificadas por CE-1, CE-2, CE-3, CE-4, CE-5, CE-6 e CE-7.

As amostras foram avaliadas quanto à cor por meio de espectrofotometria em equipamento da marca AGTRON e em seguida, foram separadas e codificadas para realização das seguintes análises; Teor Umidade: obtido por meio da secagem direta em estufa a 105°C durante 24 horas conforme Brasil (1992); Teor de Extrato Aquoso: segundo técnica do Instituto Adolfo Lutz (1985). Sendo que todas as avaliações foram realizadas em triplicata.

Os dados obtidos foram analisados por meio do software Sisvar (FERREIRA, 2003) e submetidos ao teste de F e Scott Knott a 5% de probabilidade.

Resultados e conclusões

Os resultados alcançados na pesquisa estão representados na figura 1.

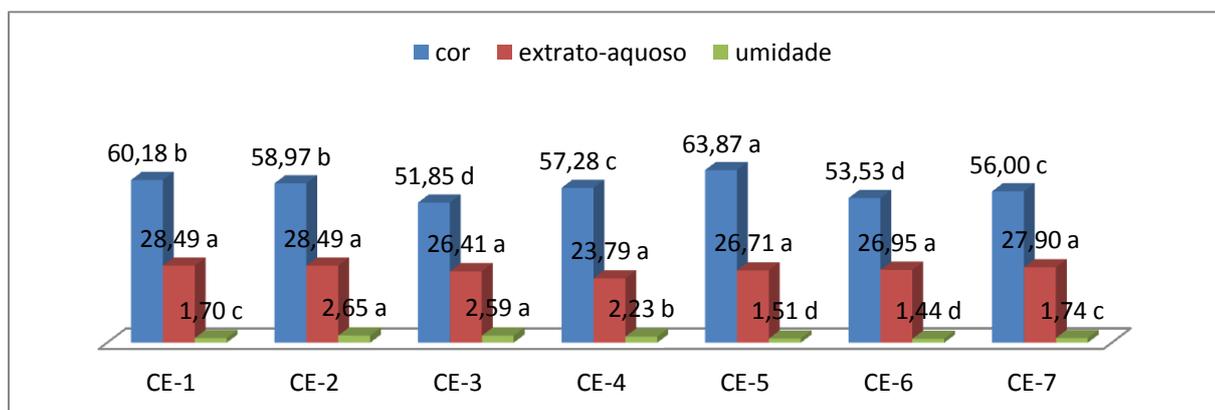


Figura 1. Representação gráfica dos resultados das análises de Cor, do extrato aquoso (%) e umidade (%) das marcas de cafés especiais comercializadas na região sul de Minas Gerais.

Os resultados para a cor variaram entre 51,85 e 63,87, valores que caracterizam a cor entre moderadamente escuro a médio claro, conforme a escala de Agtron. Observa-se que embora o ponto de torra destes cafés esteja dentro do limite aceitável para cafés especiais, não existe padronização.

A determinação do extrato aquoso quantifica a quantidade de substâncias que são capazes de solubilizarem em água fervente (FERNANDES, 2013). Na determinação do extrato aquoso todas as marcas apresentaram estatisticamente os mesmos valores. Para as amostras da marca CE-4 foram determinados 23,79% de extrato aquoso, valores menores do que o recomendado por Brasil (2010) que deveria ser igual ou maior que 25%.

Para os teores de umidade observaram-se diferenças estatísticas, contudo todas as amostras estão de acordo com a legislação (BRASIL, 2010) cujo limite máximo é 5%. O teor de umidade está associado a diferentes fatores, entre eles, a intensidade da torração, o método de resfriamento do café e as condições em que o café é armazenado para que haja a perda de CO₂ produzido na torração. Segundo Müller, 2013 o teor de umidade nas amostras de café pode afetar as características sensoriais, principalmente o aroma, importante índice de qualidade.

Com os dados apresentados é possível observar que o café torrado em grão de diferentes marcas apresenta variação nas características físico-químicas possivelmente em função da origem dos grãos e também da resposta dos grãos ao processo de torração.