

AVALIAÇÃO DE BIOATIVOS E COMPOSTOS FENÓLICOS DE CAFÉS ARABICA E SUA CORRELAÇÃO COM A QUALIDADE DO CAFÉ

JP Macedo, MH Inoue, KC Ribeiro, LM Torres, RS Leal, CJ Pimenta.

O café brasileiro é comercializado de acordo com a qualidade da bebida que é estabelecida pela classificação por tipos ou defeitos e a classificação pela bebida, realizada por provadores treinados que classificam a bebida pelo aroma e sabor em sete padrões oficiais. Considerada subjetiva por vários autores, a classificação da bebida é um trabalho que exige conhecimento, prática e paladar apurado, a fim de se perceber com precisão as variações que ocorrem na qualidade. Dada à complexidade de aromas e sabores da bebida do café, torna-se imprescindível o desenvolvimento de estudos que visem correlacionar a qualidade da bebida com os atributos químicos dos grãos crus e torrados, a fim de estabelecer ferramentas adicionais para a avaliação da qualidade do café. Em vista disso, este trabalho foi realizado com o objetivo de avaliar a influência da interação entre tipos de grãos, regiões de cultivo e padrões de bebida sobre a composição bioativa (trigonelina, cafeína, 5-ACQ e fenólicos totais) dos cafés arábica e estabelecer correlações entre as variáveis analisadas e a qualidade da bebida. Foram analisados grãos crus e torrados do café arábica classificados nos padrões de bebida estritamente mole, mole, apenas mole, dura, riado e rio, provenientes das regiões Sul e Cerrado do Estado de Minas Gerais. Visando à melhor compreensão do efeito de todas as variáveis estudadas, os dados foram submetidos à análise multivariada. Conclui-se que os cafés crus e torrados classificados nos padrões de bebida de pior qualidade apresentaram maiores teores de cafeína, 5-ACQ, fenólicos totais, e menores teores de trigonelina, quando comparados com cafés de melhor qualidade e de mesmo tratamento.