

CAFÉS ARÁBICA E CONILON: INFLUÊNCIA DE DIFERENTES PORCENTAGENS DE BLENDS NO TEOR DE AÇÚCARES TOTAIS, REDUTORES E NÃO REDUTORES

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), K M Tavares (Doutoranda em Ciência dos Alimentos da UFLA-MG)

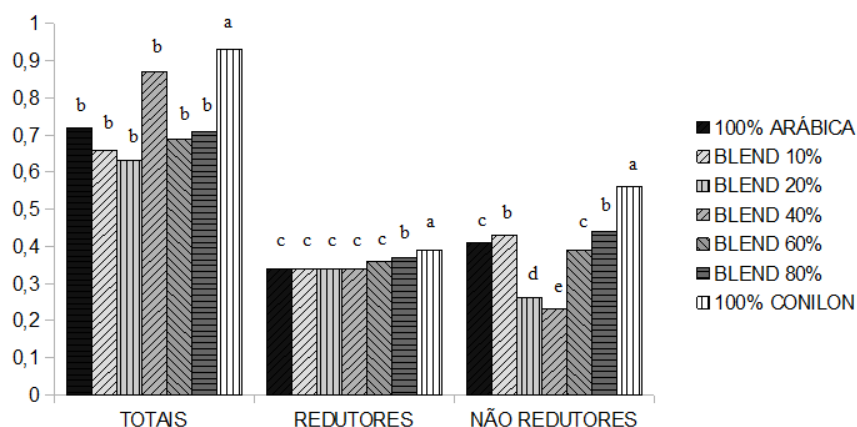
No processo de torração, os açúcares participam juntamente com os aminoácidos e proteínas, da reação de Maillard e de caramelização originando compostos que conferem sabor e aroma ao café torrado (FERNANDES et al., 2003; SHANKARAYANA et al., 1974). A sacarose é considerada um dos principais precursores dos componentes responsáveis pelo sabor e aroma da bebida do café. Está presente no café verde em quantidades que variam entre 6 e 8% nos arábicas e entre 5 e 7% nos conilons (ILLY; VIANI, 1995), podendo chegar aos 12% nos arábicas (MENDES, 2005; ROGERS et al., 1999). Outros açúcares como a glicose, frutose, arabinose, galactose, manose, estaquiase, são encontrados em pequenas quantidades (abaixo de 1%). A formulação de blends de café conilon e arábica também pode comprometer esses constituintes dependendo do percentual de adição desses cafés em blends. O presente trabalho foi desenvolvido com o objetivo de avaliar a influência de diferentes porcentagens de blends entre cafés arábica e conilon no teor de açúcares totais, redutores e não redutores. A amostra de café arábica foi cedida pelo Pólo de Tecnologia em Qualidade do Café (UFLA) e a amostra de café conilon foi cedida pelo Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper-ES) ambos classificados como tipo 6. Os tratamentos utilizados foram café arábica puro, café conilon puro e diferentes concentrações de conilon (10%, 20%, 40%, 60%, 80%) em blends com arábica. Para cada tratamento em estudo foram feitas três repetições. As amostras foram torradas em equipamento Probat BRZ-6, com capacidade para 150 g, no ponto de torração médio, com monitoramento do tempo de torração, a temperatura inicial e a temperatura na massa de grãos durante todo o processo. As amostras torradas foram moídas na granulometria de 20 mesh. A cor do café torrado e moído foi determinada utilizando-se um colorímetro (Chromameter-2 Reflectance, Minolta, Osaka, Japan) acoplado a um processador de dados (OP- 300). Os dados obtidos foram submetidos à análise de variância e comparados pelo Teste de Scott-Knott, a 5% de probabilidade (Mead & Curnow, 1983).

Resultados e conclusões

Na figura 1, estão representadas as porcentagens de açúcares totais, redutores e não redutores para as diferentes amostras estudadas

O café conilon puro apresentou maior percentual de açúcares totais em relação ao café arábica puro e aos blends sendo que não houve diferença significativa entre o café arábica puro e os blends elaborados pela mistura das duas espécies. Comportamento semelhante foi encontrado por Moura et al. (2007) ao avaliar características físicas, químicas e sensoriais de blends de cafés arábica e conilon. Mendes (2005), ao determinar as melhores formulações de blends de café arábica com café conilon também observou valor superior de açúcares totais em café conilon em relação ao café arábica. A inclusão crescente de conilon nos blends ocasionou aumento nas porcentagens de açúcares redutores. O aumento desses açúcares representados principalmente pela glicose e frutose é esperado uma vez que o café conilon apresenta maior porcentagem desse açúcar em relação ao café arábica (MENDES, 1999). Ao otimizar o processo de torração do café conilon para formulação de blends com café arábica, Mendes (1999), observou comportamento das amostras semelhante ao desse estudo. Para os açúcares não redutores, o aumento da concentração de conilon no blend não apresentou um comportamento específico. O valor de sacarose no café conilon puro foi significativamente maior que no café arábica puro e também para os blends formulados a partir das duas espécies de café. Esse comportamento foi observado por Moura et al. (2007) que encontraram valores que variaram entre 0,26 e 1,92 para arábica puro e conilon puro respectivamente. As diferenças entre os valores dos açúcares estudados e os da literatura deve-se a participação dos mesmos em reações como Maillard e caramelização no processo de torração.

Agradecimentos: FAPEMIG, CNPq e CAPES.



Médias seguidas de mesma letra na coluna, não diferem entre si ($p < 0,05$) pelo teste de Scott-Knott.

Figura 1 Teores médios de açúcares totais, redutores e não redutores em bebidas de cafés arábica puro e conilon puro e de seus blends