

FÓRUM CIENTÍFICO DO UNICERP E ENCONTRO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA EDIÇÃO 2021

ARMAZENAMENTO DE CAFÉS ESPECIAIS FERMENTADOS

Isabelle Caroline Brito de Oliveira¹, Giselle Figueiredo de Abreu², João Paulo Felicori Carvalho³

E-mail: isabellecaroline0625@gmail.com

¹Graduanda, Unicerp, Tecnologia em Cafeicultura, Patrocínio, Brasil; ² Professora, Unicerp, Tecnologia em Cafeicultura, Patrocínio, Brasil; ³ Professor, Unicerp, Tecnologia em Cafeicultura, Patrocínio, Brasil.

Introdução: O armazenamento é um fator de técnica de produção importante da pós-colheita do café, sendo que um dos principais objetivos é a conservação da qualidade. No entanto, as condições de armazenagem podem promover alterações nos grãos de café, reduzindo a qualidade sensorial. Fatores como as condições do ar de armazenagem e a forma de acondicionamento dos grãos determinam a qualidade final do produto, para que o café chegue ao consumidor final. **Objetivo:** Partindo-se da hipótese que o café fermentado reduz mais intensamente a qualidade ao longo do armazenamento, objetivou-se avaliar a qualidade da bebida de café submetido a diferentes tipos de fermentação biológica e armazenados em diferentes períodos de tempo. **Metodologia:** Cafés adquiridos de colheita mecanizada foram submetidos a separação hidráulica para a remoção dos frutos boia e em seguida divididos para o processo de fermentação em *big bags* por 48 horas e em biorreatores por 72 horas. Após o término do processo de fermentação, os lotes de café foram enviados para a secagem em terreiro pavimentado por 13 dias. Em seguida, estes foram conduzidos para o período de descanso, em coco, por 30 dias. Posteriormente foi realizado o beneficiamento do café. Depois os lotes de café foram acondicionados em sacarias permeáveis de polipropileno, e armazenados por um período de 9 meses. A análise sensorial foi realizada de acordo com a metodologia da SCA (*Specialty Coffee Association*) por Juízes Certificados pela SCAA. A torra foi realizada em 100g de grãos de café peneira 16 acima, em um tempo de torração entre 8 e 12 minutos. Os dados foram submetidos a análise de variância e a análise de regressão pelo software Sisvar[®]. **Resultados:** Independentemente do tipo de fermentação realizada e tipo de recipiente utilizado, a qualidade do café fermentado reduziu de maneira igual durante o armazenamento. **Conclusão:** De acordo com os resultados obtidos nesse estudo, conclui-se que cafés fermentados, com ou sem levedura, em *big bags* ou em biorreatores, possuem taxa de redução da qualidade sensorial ao longo do armazenamento similar a cafés não fermentados.

Palavras-chave: Qualidade sensorial. *Coffea arabica* L. Pós-colheita.