

## **E. Ciências Agrárias - 2. Engenharia Agrícola - 6. Processamento de Produtos Agrícolas**

### **ANÁLISE SENSORIAL DO CAFÉ CEREJA DESMUCILADO SUBMETIDO A DIFERENTES PERÍODOS DE REPOUSO DURANTE A SECAGEM, E APÓS ARMAZENAMENTO**

GUILHERME EURIPEDES ALVES<sup>1</sup>

EDER PEDROZA ISQUIERDO<sup>2</sup>

FLÁVIO MEIRA BORÉM<sup>3</sup>

DIEGO FONSECA TORRES<sup>4</sup>

IVAN THIAGO FERREIRA<sup>5</sup>

RENNALVES ALVES CARDOSO<sup>6</sup>

1. Graduando em Engenharia Agrícola - UFLA
2. Doutorando em Ciência dos Alimentos - DCA - UFLA
3. Pós-Doutor Prof. Adjunto - DEG - UFLA
4. Graduando em Engenharia Agrícola - UFLA
5. Graduando em Agronomia - UFLA
6. Graduando em Engenharia Agrícola - UFLA

#### **RESUMO:**

Neste trabalho objetivou-se avaliar os efeitos de diferentes períodos de repouso durante a secagem combinados com diferentes teores de água na qualidade da bebida do café cereja desmucilado, após um ano de armazenamento. O café foi submetido à pré-secagem em terreiro durante dois dias. Em seguida, secado em dois secadores experimentais de camada fixa, utilizando-se fluxo de ar de 20 m<sup>3</sup> min<sup>-1</sup> m<sup>-2</sup> e temperatura da massa de café de 40°C. Iniciou-se o repouso quando o café atingiu os teores de água de 16%± 2%, 20%± 2% e 24%± 2% (bu). Foram utilizados dois, seis e doze dias de repouso e após este período a secagem prosseguiu até o café atingir teor de água de 11%± 1% (bu), constituindo assim um fatorial de 3x3 disposto em delineamento inteiramente casualizado, com três repetições. A testemunha constituiu-se na secagem contínua até 11%± 1% (bu). A análise sensorial foi realizada após um período de armazenamento de um ano, o produto foi armazenado em sacos de polietileno na temperatura ambiente. A análise sensorial foi realizada por provadores treinados e qualificados como juízes certificados de cafés especiais, utilizando-se a metodologia proposta pela Associação Americana de Cafés Especiais (SCAA). Nessa avaliação foram atribuídos notas, no intervalo de 0 a 10 pontos, para cada um dos seguintes atributos: fragrância/aroma, uniformidade, ausência de defeitos, doçura, sabor, acidez, corpo, finalização, equilíbrio e impressão global. A partir dos resultados obtidos, verificou-se que não houve diferença significativa nas análises sensoriais. Pesquisas já comprovam que o parcelamento da secagem reduz o tempo efetivo de secagem e melhora o aspecto do café. Dessa forma, os resultados indicam que essa técnica é indicada uma vez que não afeta negativamente a qualidade sensorial da bebida.

Instituição de Fomento: UFLA

Palavras-chave: Parcelamento da secagem, Qualidade, SCAA.

