

A Ciência e os caminhos do desenvolvimento

## Reflexo de diferentes formas de processamento via úmida na composição química dos cafés arábica e conilon

*Deusélio Bassini Fioresi, Lucas Louzada Pereira, Emanuele Catarina da Silva Oliveira,  
Alessandro Coutinho Ramos*

A produção de cafés especiais vem ganhando destaque no Brasil e no mundo não apenas por agradar consumidores mais exigentes, mas também por se tornar um produto de valor agregado para os pequenos produtores, de regiões com clima e relevo adversos, e que normalmente se utilizam de mão de obra estritamente familiar. No entanto, a variedade robusta tem menor valor de mercado quando comparado à variedade arábica, assim como as notas atribuídas pelos Q-Graders em análises sensoriais, despertando em seus produtores o interesse em técnicas de processamento que possam equiparar valores de mercado. Estas diferenças induziram um estudo de comparações destas variedades em suas composições químicas identificadas em análises de infravermelho. Neste estudo, as matérias-primas selecionadas para realização dos experimentos foram compostas por cafés do gênero *Coffea Arábica L.* da variedade Catuaí Vermelho 44 e *Coffea Canephora* PIERRE, da variedade Conilon Vitória. Ambas as amostras foram fermentadas com cultura de levedura (*Saccharomyces cerevisiae sp.*) e casca de café por quatro métodos diferentes, durante 36 horas. Após o período de fermentação, os mostos foram lavados e levados para a secagem em terreiro suspenso e coberto. Em seguida, submetidas a torra, moagem e análise de infravermelho. Os espectros obtidos foram separados em grupos de intervalos de números de ondas, permitindo comparações estatísticas entre as variedades e entre os tratamentos. As comparações revelaram diferenças entre espectros das variedades indicando haver diferentes compostos químicos, os quais foram identificados pelas distribuições de frequências das absorvâncias exclusivas de cada variedade. As comparações também revelaram que diferentes métodos de processamento via úmida contribuem para a presença de diferentes compostos químicos em cada variedade, fato que permitirá a investigação de existência de correlação entre a presença de certos compostos químicos e a avaliação na análise sensorial de cada variedade.

Palavras-chave: Café, Infravermelho, Compostos químicos.

Instituição de fomento: CAPES, UENF e IFES.