



T442

ESTUDO SOBRE A QUALIDADE DO EXTRATO DE CAFÉ TORRADO E MOÍDO

Mariana Ussami Fuzeto (Bolsista PIBIC/CNPq) e Prof. Dr. Roberto Hermínio Moretti (Orientador),
Faculdade de Engenharia de Alimentos – FEA, UNICAMP

O café é uma bebida culturalmente estabelecida. Brasileiros amam café e sabem produzi-lo, tanto que o país é uma das potências mundiais nesse setor. Isso leva a uma preocupação cada vez maior com a qualidade. O extrato de café é utilizado, principalmente, na produção de café solúvel. Neste projeto, objetiva-se estudar o comportamento qualitativo do extrato de café quando resfriado e armazenado. Para tanto, foram utilizadas análises microbiológicas, além de testes de acidez, pH e brix. Por meio delas, é possível chegar a conclusões acerca de aspectos objetivos e tangíveis no tocante à qualidade do café. Para uma melhor definição de aspectos subjetivos, foram realizadas análises sensoriais, que complementam o estudo e ajudam a fornecer informações úteis em relação a aspectos de mercado, inclusive. Os estudos quantitativos e qualitativos em questão, aliados à revisão da literatura, possibilitam uma melhor compreensão do extrato de café (que, se comprovada a demanda, ser vendido antes de passar pelo processo de secagem), o que abre caminhos para melhoras efetivas em sua qualidade, agradando mais às exigências de consumidores tão apaixonados por café de boa qualidade.

Extrato de café - Café solúvel - Qualidade em bebidas