



T0838

ANÁLISE SENSORIAL PARA CAFÉS ESPECIAIS COM TRÊS TEORES DE MUCILAGEM SUBMETIDOS A DIFERENTES CONDIÇÕES DE SECAGEM

Sarah Roberta Alvarez Sampaio (Bolsista SAE/UNICAMP) e Profa. Dra. Marlene Rita de Queiroz (Orientadora), Faculdade de Engenharia Agrícola - FEAGRI, UNICAMP

A demanda por cafés de qualidade é crescente e o café cereja descascado vem se destacando neste setor. Surge, assim, a necessidade de otimizar os processos de secagem mecânica e encontrar, para o café cereja descascado, a faixa em que o conteúdo da mucilagem residual apresente o melhor conceito sensorial. Este trabalho estuda o processo de seleção e treinamento de provadores para análise sensorial de café, o qual demanda uma equipe fixa qualificada para examinar os atributos pertinentes à bebida de café. Além disso, são também objetivos da pesquisa realizar efetivamente as análises sensoriais, acompanhadas das análises de caracterização físico-química de umidade dos grãos, teor de sólidos solúveis e acidez total titulável das amostras com distintos conteúdos de mucilagem, submetidas a diferentes condições de secagem. A seleção dos componentes para a formação do Painel Sensorial foi realizada através de testes de identificação de odores, teste Duo-Trio e teste Triangular. No treinamento dos provadores, foram desenvolvidos padrões dos atributos corpo, acidez, amargor e doçura, adicionando-se substâncias químicas à bebida de café, pectina cítrica, ácido láctico, cafeína anidra e sacarose, respectivamente.

Seleção de equipe - Treinamento de equipe - Atributos sensoriais