



UTILIZAÇÃO DE COBERTURA COMESTÍVEL EM GRÃOS DE CAFÉ

Professor Responsável: Rafael Augustus de Oliveira

Coorientadora: Daiane Bernardi

Aluno: Matheus Borges de Matos

INTRODUÇÃO

- Cobertura comestível;
- Matéria-prima à base de fécula de mandioca;
- Aplicação do filme logo após o processo de torra;
- Retardar a perda de compostos aromáticos
- Manter as qualidades físicas durante o armazenamento.



MATERIAL E MÉTODOS

1. Aplicação da cobertura;
2. Cor;
3. Teor de água;
4. pH;
5. Sólidos solúveis;
6. Acidez total titulável;
7. Análise sensorial;
8. Análise estatística.

OBJETIVO

Aplicar a cobertura comestível de fécula de mandioca nos grãos de café torrados e avaliar a eficácia na qualidade da bebida e preservação de diversos compostos do café.



RESULTADOS E DISCUSSÃO

Após o armazenamento, foi realizado o teste de cor, o qual não apresentou nenhuma diferença significativa entre os tratamentos.

Foram realizados testes físico-químicos (Tabela 1) para observar possíveis alterações na qualidade dos grãos.

Tabela 1 – Resultado das análises físico-químicas dos grãos sem revestimento (T0), com revestimento armazenado (T1) e sem revestimento armazenado (T2).

T	Umidade (% b.s.)	pH	S.S. (°Brix)	A.T.T. (g 100 mL ⁻¹)
T0	1,66 ± 0,09 a	5,60 ± 0,01 a	2,58 ± 0,10 a	43,02 ± 1,70 a
T1	1,79 ± 0,15 a	5,60 ± 0,01 a	3,94 ± 0,79 b	60,35 ± 3,23 b
T2	1,34 ± 1,26 a	5,53 ± 0,06 a	2,43 ± 0,34 a	52,70 ± 7,59 ab

Médias seguidas pela mesma letra minúscula na coluna não diferem estatisticamente entre si.

No teste de sólidos solúveis, a alteração significativa ocorre devido à presença de açúcares e ácidos orgânicos presentes na composição da fécula de mandioca do revestimento.

No teste de A.T.T. o aumento na acidez na bebida do café é resultado da formação e, posteriormente, da degradação dos compostos durante a torra.

Foi realizada a análise sensorial dos grãos para verificar possíveis alterações nos atributos da bebida (Tabela 2).

Tabela 2 – Avaliações segmentadas dos grãos sem revestimento (T0), com revestimento armazenado (T1) e sem revestimento armazenado (T2).

Tratamento	T0	T1	T2
Fragrância	6,1	6,5	6,4
Aroma	6,1	6,5	6,5
Defeitos	3,6	3,3	3,3
Acidez	4,9	4,8	4,9
Amargor	4,2	4,1	4,1
Adstringência	3,8	3,9	4,0
Corpo	5,9	6,4	6,2
Sabor	6,1	6,5	6,5
Sabor Residual	6,0	6,4	6,4
Qualidade Global	6,1	6,6	6,4

Nessa perspectiva, não ocorreram alterações significativas na qualidade da bebida. Ao analisar as avaliações segmentadas de qualidade dos tratamentos, as notas e equivalências apresentaram resultados semelhantes.



CONCLUSÃO

A partir dos resultados obtidos durante as análises físico-químicas, foram observadas algumas alterações em parâmetros importantes como acidez total titulável e sólidos solúveis. Com o resultado apresentado pela análise sensorial, não foram observadas alterações significativas na qualidade da bebida. Assim, ao analisar as avaliações segmentadas de qualidade dos tratamentos, as notas e equivalências destes apresentaram resultados semelhantes.