



## CARACTERIZAÇÃO DE UMA POPULAÇÃO DE CAFÉ ARABUSTA FOCANDO O MERCADO DE CAFÉS SOLÚVEIS.

Maria Eduarda Silva **Gonçalves**<sup>1</sup>; Juliana Rolim Salomé **Teramoto**<sup>2</sup>; Cássia Regina Limonta **Carvalho**<sup>3</sup>; Gerson Silva **Giomo**<sup>3</sup>, Luis Carlos da Silva **Ramos**<sup>4</sup>

Nº 20132

**RESUMO** – A bebida do café é uma das mais consumidas no mundo e sua qualidade tem sido valorizada cada vez mais e está diretamente relacionada com a composição química dos grãos crus e torrados. Assim, estabelecer uma relação entre a composição química, características físicas e a qualidade da bebida é relevante. O objetivo deste estudo foi avaliar materiais de uma população de Arabustas, quanto aos valores de umidade, pH, sólidos solúveis e rendimento, acidez total, cor e análise física dos grãos crus, e de pH, sólidos solúveis, rendimento e acidez total dos grãos torrados. Para os grãos crus e torrados, os valores médios de pH variaram respectivamente de 5,17 a 5,48 e 4,68 a 5,11; para sólidos solúveis e rendimento de sólidos solúveis os valores encontrados foram de 1,47% a 1,63% e rendimento de 30,55% a 34,02% para os grãos crus e para os torrados os valores de sólidos solúveis foram de 1,12% a 1,34% e o rendimento de 23,37% a 28,01 % e para a acidez total, os valores para os grãos crus variaram entre 147,2 a 206,5 ml NaOH 0,1N/100g am seca e para os grãos torrados a variação foi entre 206,8 a 258,7 ml NaOH 0,1N/100g am seca. A umidade dos grãos estava abaixo do limite estipulado pela Instrução Normativa nº 8 de 11 de junho de 2003 do MAPA. Grãos crus apresentaram tonalidade mais amarelada. Os resultados indicam que a hibridização interspecífica permite a transferência de atributos de boa qualidade do café Arábica para o café Robusta.

**Palavras-chaves:** café arabusta, qualidade grão cru, qualidade grão torrado, acidez total, sólidos solúveis, pH.

1 Autor, Bolsista CNPq (PIBIC): Graduação em Química, PUCC, Campinas-SP; eduarda-sg@hotmail.com

2 Coorientadora : Pesquisadora do Instituto Agrônomo, Campinas-SP; juliana@iac.sp.gov.br.

3 Colaboradores IAC: Pesquisadores do Instituto Agrônomo, Campinas-SP.

4 Orientador: Pesquisador do Instituto Agrônomo, Campinas-SP; lcramos@gmail.com.



**ABSTRACT** – *The coffee drink is one of the most consumed in the world and its quality has been increasingly valued and is directly related to the chemical composition of raw and roasted beans. Thus, establishing a relationship between chemical composition, physical characteristics and the quality of the drink is relevant. The objective of this study was to evaluate materials from a population of Arabustas, in terms of moisture, pH, soluble solids and yield, acidity, color and physical analysis of raw grains, and pH, soluble solids, yield and acidity of roasted grains. For raw and roasted beans, the average pH values ranged from 5.17 to 5.48 and 4.68 to 5.11, respectively; for soluble solids and soluble solids yield the values found were from 1.47% to 1.63% and 30.55% to 34.02% yield for raw grains and for roasted grains the soluble solids values were 1, 12% to 1.34% and the yield from 23.37% to 28.01% and for acidity the values for raw grains ranged from 147.2 to 206.5 ml 0.1N NaOH / 100g dry and for roasted grains the variation was between 206.8 to 258.7 ml 0.1N NaOH / 100g dry. Grain moisture was below the limit stipulated by MAPA Normative Instruction 8 of June 11, 2003. Raw grains, presented more yellowish hue. The results indicate that interspecific hybridization allows the transfer of good quality attributes from Arabica coffee to Robusta coffee.*

**Keywords:** arabusta coffee, raw grain quality, roasted grains quality, acidity, soluble solids, pH.