



## CARACTERIZAÇÃO DA QUALIDADE QUÍMICA E SENSORIAL EM GERMOPLASMA DE *COFFEA ARABICA* VISANDO A PRODUÇÃO DE CAFÉS ESPECIAIS DIFERENCIADOS

Victor Gabriel **Toledo**<sup>1</sup>; Juliana Rolim Salomé **Teramoto**<sup>2</sup>; Cássia Regina Limonta **Carvalho**<sup>3</sup>; Adriana Gadioli **Tarone**<sup>4</sup>; Rose Marry Araújo Gondim **Tomaz**<sup>5</sup>

Nº 22142

**RESUMO** – O café é umas das bebidas mais consumidas mundialmente e o Brasil possui o título de maior produtor mundial da bebida, sendo responsável por um terço da produção mundial. Na última década, a demanda por cafés especiais intensificou-se e o setor cafeeiro, investindo cada vez mais na produção de cafés com maior qualidade em razão do mercado. Esse trabalho teve como objetivo caracterizar quimicamente grãos crus de café etíopes da espécie arábica e sensorialmente a bebida de café, para a verificação da existência de cafés do tipo especiais dentro desta população. O material de trabalho foi colhido em 3 regiões do estado de São Paulo, após sua seleção foram moídos e então caracterizados em triplicatas. Para os 10 acessos de cafés etíopes crus moídos, os resultados médios em relação a umidade variaram entre 8,5 % a 9,7%, os teores de sólidos solúveis variaram entre 27,4 % a 31,15 %, as acidez tituláveis variaram entre 1,1 % a 1,9%, os teores de fenóis totais variaram entre 172 mg EAC/100g a 224,3 mg EAC/100g, não foram detectados os taninos condensáveis nas amostras, os teores de aminoácidos livres variaram entre 0,9 % a 1,28 % e os teores de proteínas variaram entre 14,5 % a 16,3%. Sensorialmente todas as bebidas destes cafés apresentaram notas SCA acima de 81.

**Palavras-chaves:** Café arábica, Grão de café verde, Fenóis totais, Sólidos solúveis, Acidez, Cafés especiais.

1. Autor, Bolsista CNPq (PIBIC): Graduação em Química, FATEC, Campinas-SP; vicbriel.toledo21@gmail.com.

2. Coorientadora, Pesquisadora do Instituto Agrônômico (IAC); julianat.teramoto@sp.gov.br.

3. Colaboradores; Instituto Agrônômico (IAC).

4. Pesquisadora visitante

5. Orientadora; Pesquisadora do Instituto Agrônômico (IAC). rose.tomaz@sp.gov.br.



**ABSTRACT** – *Coffee is one of the most consumed beverages worldwide and Brazil is the world's largest producer of the beverage, accounting for one third of world production. In the last decade, the demand for specialty coffees intensified and the coffee sector, investing more and more in the production of coffees with higher quality due to the market. This work aimed to chemically characterize raw Ethiopian coffee beans of the Arabica species and sensorially the coffee beverage, to verify the existence of specialty coffees in this population. The working material was collected in 3 regions of the state of São Paulo, after its selection, they were ground and then characterized in triplicates. For the 10 accessions of ground raw Ethiopian coffees, the average results in relation to moisture ranged from 8,5% to 9,7%, the soluble solids contents ranged from 27,4% to 31,1%, the acidity ranged from 1,1% to 1,9%, the total phenol contents varied between 172 mg EAC/100g to 224,3 mg EAC/100g, condensable tannins were not detected in the samples, the levels of free amino acids varied between 0,9% to 1,28% and the protein contents ranged from 14,5% to 16,3%. Sensorially, all drinks from these coffees had SCA score above 81.*

**Keywords:** *Arabica coffee, Green coffee bean, Total phenol, Soluble solids, Acidity, Specialty coffee.*