



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
CENTRO DE CIÊNCIAS EXATAS E TECNOLÓGICAS
DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Campus Universitário – Viçosa, MG – 36570-000 – Telefone (31)3899-2226 – E-mail: tca@ufv.br

TAL 797 – Seminário

27/03/2019

ACEITABILIDADE DE BLENDS DE CAFÉ ARÁBICA E CONILON

Pós-graduando: Ana Luísa de Castro Pereira Martins

Orientador: Valéria Paula Rodrigues Minin (Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos)

O Brasil é o maior produtor e exportador de café e se encontra em segundo lugar no ranking mundial de consumo da bebida. Segundo o MAPA, o café é classificado de acordo com a espécie a que pertence, sendo elas *Coffea arabica* ou *Coffea canephora (robusta ou conillon)*. O café arábica gera um produto de melhor qualidade, rico em sabor e óleos aromáticos e possui um preço mais elevado quando comparado ao café robusta. Já o café robusta apresenta duas vezes mais cafeína que o arábica e é usado principalmente na fabricação de cafés solúveis e em alguns blends com o arábica. O estado de Minas Gerais é o maior produtor de café arábica, já o café robusta é cultivado principalmente no estado do Espírito Santo. A grande produção e consumo deste grão o faz ter extrema importância econômica para o Brasil. Assim, para atender as demandas referentes a qualidade sensorial e ao preço de venda ao consumidor foi necessário desenvolver tipos variados de produtos utilizando diversos blends com diferentes grãos de café. Como alternativa para desenvolver os melhores produtos de acordo com a aceitação dos consumidores utiliza-se a análise sensorial, ciência que por meio dos sentidos humanos avalia as características ou atributos de um produto. Existem diversos métodos de análise sensorial, sendo estes divididos em afetivos, discriminatórios e descritivos. Os testes de aceitação se enquadram nos afetivos e avaliam o quanto um consumidor gosta ou desgosta de um determinado produto. Dentre os métodos utilizados destaca-se a metodologia de limiares hedônicos, que permite a obtenção do limiar de aceitação comprometida e do limiar de rejeição hedônicos.

Referências bibliográficas:

ABIC – Associação Brasileira da Indústria de Café. *Glossário*. Disponível em: <<http://abic.com.br/cafe-com/glossario/>>. Acesso em: 19 mar. 2019.

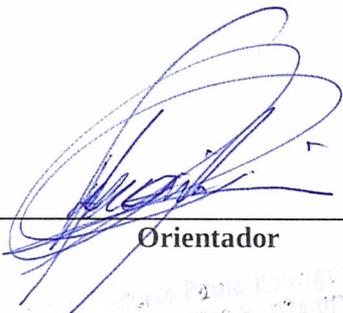
CONAB – Companhia Nacional de Abastecimento. *Acompanhamento da safra brasileira: CAFÉ*. Primeiro levantamento, Safra 2019, v. 6, n.1, jan. 2019.

EUGÊNIO, M. H. A. *Blends de cafés arábica e conillon: avaliações físicas, químicas e sensoriais*. 2011. 111f. Dissertação (Mestrado em Ciência dos Alimentos) - Universidade Federal de Lavras, Lavras, 2011.

MAPA – Ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. *Café no Brasil*. 2018. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/assuntos/politica-agricola/cafes/cafecultura-brasileira#section-3>>. Acesso em 18 mar. 2019.

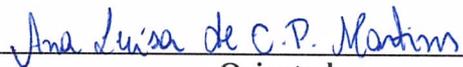
MAXIMINO, R. C. *Limiares sensoriais para concentração de café conilon (coffea canephora) no café arábica (coffea arabica), perfil sensorial pela análise tempo-intensidade e percepção dos consumidores em relação à bebida*. 2018. 89f. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) – Universidade Federal do Espírito Santo, Alegre, 2018.

MININ, V. P. R. *Análise Sensorial: estudo com consumidores*. 4ª ed. Viçosa, MG: Editora UFV, 2018. 362p.



Orientador

Coordenador de Curso de Pós-Graduação
Mestrado em Alimentos - UFV



Orientado