



TAL 797 – Seminário
05/06/2019

QUALIDADE DO CAFÉ

Pós-graduando: Valdeir Viana Freitas
Orientador: Paulo César Stringheta (DTA)

O café é pertencente à família das Rubiáceas sendo originário da Etiópia, e tornou-se uma das bebidas não alcoólicas mais apreciadas em todo o mundo. O fato de ser uma bebida consumida mundialmente, faz com que o produto ocupe um papel importante na economia de muitos países. No ano de 2018 dentre os países que mais exportam o grão, encontraram-se o Brasil (61,7 milhões de sacas de 60Kg), Vietnã (29,5 milhões de sacas de 60Kg) e Colômbia (14,2 milhões de sacas de 60Kg). No Brasil, os estados que mais produzem café são: Minas Gerais, Espírito Santo, São Paulo e Bahia. E vários fatores podem influenciar na qualidade final do café, como o clima, cultivar, umidade, condições de colheita, condução da lavoura, a cor, aspecto, número de defeitos, aroma e composição química. Além destes, outros fatores causam um grau maior no impacto na qualidade, no qual podemos destacar: os diferentes fatores pré-colheita (variedade do café, espécie, grau de maturação dos grãos, efeitos da adubação, microrganismos) e pós-colheita (fermentação, secagem, torra, beneficiamento, armazenamento), que juntos garantem a expressão final da qualidade do produto. A relação entre todos esses fatores é determinante para o perfil característico de sabor e aroma da bebida, sendo estes atributos relevantes para impulsionar o aumento no consumo da bebida.

Referências bibliográficas:

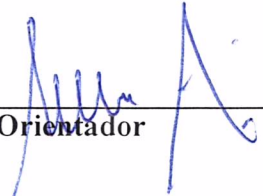
CHALFOU, S.M. & FERNANDES, A. P. Efeitos da fermentação na qualidade da bebida do café. *Visão Agrícola*, nº12, p. 105-108, 2013.

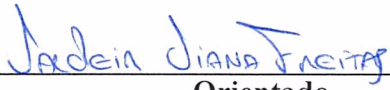
CONAB – COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO. Acompanhamento da safra brasileira de café, v. 5– Safra 2018, n.1- Primeiro levantamento, Brasília, p. 1-73, 2018.

ICO- International Coffee Organization. Disponível em: < <http://www.ico.org/prices/production.pdf>>. Acesso em 20/05/19.

LIVRAMENTO, K. G.; BORÉM, F. M.; JOSÉ, A. C.; SANTOS, A. V.; LIVRAMENTO, D. E.; ALVES, J. D.; PAIVA, L. V. Proteomic of coffee grains exposed to diferente drying

process. **Food Chemistry**, v. 221, p. 1874-1882, 2017.


Orientador


Orientado