Engenharia Agrícola

PERFIL DE VOLÁTEIS DE CAFÉ TORRADO NA VARIEDADE BOURBON AMARELO

Thiago Medeiros Pinto Freitas - 6° módulo de Agronomia, UFLA, iniciação científica voluntária.

Flávio Meira Borém - Orientador DEA, UFLA. - Orientador(a)

Ana Paula de Carvalho Alves - Coorientador DEA, UFLA.

Cláudia Mendes dos Santos - Coorientador DEA, UFLA.

Resumo

O mercado de cafés especiais cresce anualmente de forma expressiva, demonstrando que o consumidor procura cada vez mais um produto diferenciado, de alta qualidade, resultante de uma alta complexidade química por trás da xícara. Sendo assim, o estudo sobre os compostos voláteis como importantes propulsores do sabor e aroma é de extrema importância e utilizar técnicas que investiguem de forma mais assertiva esse conjunto de compostos é de suma importância nas análises de cafés especiais. Com essa finalidade utilizamos a análise de cromatografia gasosa (CG), visto que ela é uma das melhores abordagens para compreender questões relacionadas ao aroma do café. Assim, a proposta deste trabalho é o emprego da cromatografia gasosa para caracterização das amostras através dos compostos voláteis no grão torrado da variedade Bourbon, no processamento via seca. Realizou-se a coleta das amostras em lavouras comerciais de propriedades localizadas no município de Carmo de Minas, Minas Gerais, Brasil. O ambiente de cultivo do café foi estratificado em três classes de altitude (inferior a 1.000 m, entre 1.000 e 1.200 m e superior a 1.200 m), onde foram colhidos seletivamente frutos maduros. Foram coletadas 9 repetições de cada tratamento, resultando no total de 54 amostras. Para identificação dos voláteis utilizamos a análise de cromatografia gasosa (CG) com espectrometria de massa. Os compostos voláteis que mais contribuíram para caracterização do grupo de cafés Boubon Amarelo – via seca foram: 2-Furanometanol, Piridina e Metil Pirazina. Os furanos (27,8%) e Pirazinas (22,2%), segundo a literatura, não são apenas os principais compostos e mais abundantes, mas também as principais classes que contribuem para o aroma característico de café torrado, por meio de seus compostos de impacto. A metil pirazina foi o composto dessa classe que apresentou maior área relativa, a formação desse composto pode ocorrer por diferentes vias, por exemplo, na reação de asparagina com açúcares, como glicose, frutose, sacarose e arabinose. O sabor deste composto é caracterizado por notas de noz, torrado, verde e amêndoa amarga. Já a piridina é o composto que, de forma geral, proporciona notas de queimado, torrado e verde, além de adstringência e amargor. Concluímos que é possível caracterizar os diferentes cafés através da análise de compostos voláteis. Agradecimentos: CNPq, Fapemig, CAPES e INCTCafé.

Palavras-Chave: Cafés especiais, via seca, composição química.
Instituição de Fomento: PIBIC/UFLA

Link do pitch: https://youtu.be/eIly4epTfFI