

## **QUALIDADE DE BEBIDA DO CAFÉ ARÁBICA, CV TOPÁZIO MG-1190 E CV. CATUAÍ AMARELO 62, ROMARIA – MG.**

Leonardo Alberton<sup>1</sup>  
Mônica Diene Rodrigues de Oliveira<sup>2</sup>

**RESUMO:** Independente da espécie a qualidade do café é influenciada por diversos fatores pré e pós-colheita que garantem a expressão final da qualidade do produto. Dentre os fatores pré-colheita são destacados a espécie e variedades de café, o local de cultivo, a maturação dos grãos, a incidência de microrganismos e o efeito de adubações. Em relação aos fatores pós-colheita destacam-se as fermentações enzimáticas, microbianas e os processos de armazenamento. O objetivo do presente trabalho é avaliar a qualidade da bebida do café Topázio e Catuaí amarelo 62, a partir das análises de umidade, peneiramento, catação e degustação de bebida a partir de grãos secos em terreiro de base asfáltica. A cultivar Topázio 1190, que é mais velha que a cultivar Catuaí 62, apresentou melhor qualidade de bebida diante dos parâmetros avaliados.

**PALAVRAS-CHAVE:** Cafeicultura; Catação; Secagem.

**ABSTRACT:** Regardless of the species, the quality of the coffee is influenced by several pre and post harvest factors that guarantee the final expression of the quality of the product. Among the pre-harvest factors are the coffee species and varieties, the place of cultivation, the maturation of the grains, the incidence of microorganisms and the effect of fertilization. In relation to the post-harvest factors the enzymes, microbial fermentations and the storage processes stand out. The objective of the present work is to evaluate the quality of the beverage of the Topázio and Catuaí yellow coffee 62, from the analysis of moisture, sieving, tasting and drinking tasting from dry grains in asphalt-based place. The cultivar Topázio 1190, which is older than Catuaí 62 cultivar, presented better quality of beverage in comparison to the evaluated parameters.

**KEYWORDS:** Coffee; Separate; Drying.

<sup>1</sup> Graduando (a) em Engenharia Agrônômica pela Fundação Carmelitana Mário Palmério – FUCAMP. Email: leoagroalberton@hotmail.com

<sup>2</sup> Docente da Fundação Carmelitana Mário Palmério.

## 1 INTRODUÇÃO

O café é uma planta de origem Africana, natural de regiões altas da Etiópia, onde pode ser encontrada em regiões de sub-bosque. Este apresenta frutos com polpa doce e fina, e em seu interior pode-se encontrar 2 cotilédones (grãos de café) base para utilização na indústria cafeeira. Dentre as variadas espécies existentes, as principais do ponto de vista agro econômico, são a *Coffea arabica* (café arábica) e a *Coffea canephora* (café robusta) (REIS et. al., 2012).

Segundo ABIC (Associação Brasileira das Indústrias de Café), após o descobrimento o café expandiu - se pelo mundo chegando as Américas, que se tornou atualmente o maior consumidor e importador mundial do produto. Os holandeses foram responsáveis pela disseminação do produto pelo mundo.

O café é considerado uma das mais importantes culturas, é degustada em todo o mundo e tem muita relevância na economia de produção de muitos países. Além do que, o café é umas das *commodities* mais importantes da agricultura, sendo responsável por metade das exportações de produtos tropicais. O grão destaca-se em países tropicais como Brasil, Vietnã e Colômbia, cuja quantia de produção equivale à metade da produção global. Todavia, o café ainda possui importância em países não tropicais, visto que estes podem estar abrangidos no processo de industrialização e também na comercialização (ABRAÃO, 2007).

O aumento de volume de novas áreas com cafezais demonstra a hegemonia de produção do estado de Minas Gerais, comparado aos demais estados produtores. Além disso, o Brasil apresenta grande destaque em relação a outros países produtores por possuir um parque cafeeiro complexo e diversificado, que produz uma grande variedade de tipos de bebidas. Os produtores brasileiros de café estão numa posição de destaque com a produção de menor custo, o qual, aliado à produtividade, e isto tem garantido a manutenção e o crescimento da participação no mercado mundial (EMBRAPA, 2017).

A cultivar Topázio é oriunda do cruzamento entre as cultivares Catuaí Amarelo e Mundo Novo, realizado por técnicos do Instituto Agrônomo de Campinas (IAC), na década de 1960. Posteriormente, com a introdução desse material em Minas Gerais, pelo Sistema Estadual de Pesquisa Agropecuária - EPAMIG, a seleção foi intensificada, culminando com a liberação da cultivar Topázio 1190 para plantio comercial (EPAMIG, 2017).

Segundo Prado Jr, (2012) o café está presente em 45% das áreas agricultáveis brasileiras. A Cultivar Catuaí Amarelo é o cruzamento genético entre as Cultivares Mundo Novo e Caturra, o termo Catuaí, em tupi-guarani, significa “muito bom”. A cultivar foi lançada para fins comerciais, em 1972, pelo IAC e registrada no Registro Nacional de Cultivares (RNC), em 1999. Embora a cultivar Catuaí, seja muito produtiva, em algumas condições de plantio e manejo apresenta reduzido vigor vegetativo após elevadas produções, caracterizado pela seca de ramos produtivos, semelhante ao cultivar Caturra que lhe deu origem.

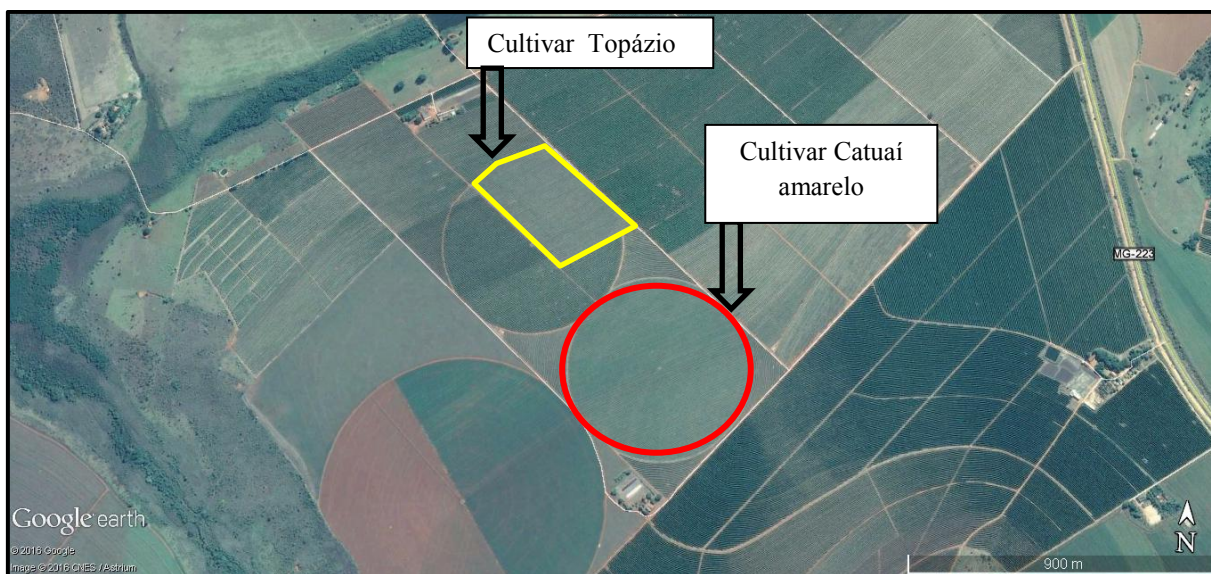
Independente da espécie a qualidade do café é influenciada por diversos fatores pré e pós-colheita que garantem a expressão final da qualidade do produto. Dentre os fatores pré-colheita são destacados a espécie e variedades de café, o local de cultivo, a maturação dos grãos, a incidência de microrganismos e o efeito de adubações. Em relação aos fatores pós-colheita destacam-se as fermentações enzimáticas, microbianas e os processos de armazenamento (LOPES et. al., 2012).

O objetivo do presente trabalho é avaliar a qualidade da bebida do café Topázio e Catuaí amarelo 62, a partir das análises de umidade, peneiramento, catação e degustação de bebida a partir de grãos secos em terreiro de base asfáltica.

## **2 MATERIAIS E MÉTODOS**

### **a. Local do Estudo**

O estudo foi realizado em uma propriedade rural situada no Município de Romaria – MG, conhecida popularmente por Fazenda Castelhana Olhos D’água (Figura 1). Situada a 15 km de Romaria/MG, possui uma latitude de 18° 51' 33" Norte, longitude 47° 28' 07" Oeste e altitude de 1043 m. A área demarcada de amarelo é composta pelo café arábica cultivar Topázio 1190, com idade de 5 anos e meio e a área irrigada compõe 10 hectares. Já o café arábica cultivar Catuaí 62 demarcado pela linha vermelha apresenta 2 anos e meio e área compondo 24 hectares.



**Figura 1:** Fazenda Castelhana Olhos d'água, Romaria MG, 2017.  
**Fonte:** Google Earth (2017).

## **b. Amostragem do café**

Os grãos do café arábica, cultivar Catuaí amarelo 62 e cultivar Topázio MG 1190 foram colhidos manualmente e levados para secagem em terreiro de base asfáltica. As amostras foram reviradas de 30 em 30 minutos ao sol para secagem até adquirir umidade de 11%.

As amostras foram retiradas em zigue-zague, em diversos pontos do terreiro de base asfáltica, constituindo sub amostras que depois foram homogeneizadas em uma só amostra. Ao total foram retiradas quatro amostras que após secagem foram enviadas para a Cooperativa de Cafeicultores para análise da qualidade da bebida.

## **c. Parâmetros de qualidade de bebida**

### **Peneiramento do café**

Segundo Carvalho e colaboradores (2004) a unidade de medida das aberturas das peneiras são dadas em frações de 1/64 de polegada e o número da peneira corresponde ao numerador da fração. Por exemplo: peneira 19 = 19/64 de polegada. Os cafés chatos são classificados nas peneiras de 13 a 20 e os mocas nas peneiras de 9 a 13. O peneiramento foi feito com peneiras mecanizadas em cooperativa de produtores de café para avaliação do tamanho dos grãos. Os grãos de classificação alta de peneira apresentam melhor qualidade

de bebida do café arábica Topázio MG 1190 e Catuaí amarelo 62. A Tabela 1 apresenta a classificação dos grãos de café quanto à peneira.

**Tabela 01– Classificação dos grãos de café quanto à peneira**

<b>CLASSIFICAÇÃO</b>	<b>PENEIRA (1/64'')</b>
Chato grosso	17, 18, 19 e 20
Chato médio	15 e 16
Chato miúdo	13 e 14
Moca graúdo	12 e 13
Moca médio	10 e 11
Moca miúdo	9

**Fonte:** SHIKIDA, 2009

### **Teor de umidade**

A umidade foi medida através de aparelho denominado medidor de umidade para grãos, G 600 GEHAKA. O teor de umidade interfere nos parâmetros de maturação fisiológica, ataque de patógenos, fermentação e secagem. Quando a umidade encontra-se fora do padrão estabelecido os grãos de café atingem notas mais baixas, induzindo-se a bebidas de qualidade inferior ao exigido pelo mercado.

### **Catação**

O processo de catação de café ocorre após peneiramento. Os grãos que não apresentam tamanho adequado ao peneiramento são colhidos, “catação”, e apresentam defeitos tais como: grãos quebrados, grãos verdes, grãos chochos e grãos ardidos. O somatório dos defeitos encontrados nos grãos de café culmina em uma qualidade de bebida inferior em relação aos padrões de mercado.

### **Bebida**

Os parâmetros de qualidade de bebida foram determinados em Cooperativa de Cafeicultores, através de metodologia específica, como por exemplo, a degustação. O processo de degustação consiste em 4 etapas: cheirar o café, saborear o café, engolir o café e experimentar a bebida junto com comida.

### 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Após colheita e secagem em terreiro de base asfáltica, da cultivar Topázio obtiveram-se os seguintes resultados das amostras 1, 2 3 e 4 (Tabela 02).

**Tabela 02 – Parâmetros avaliados para a qualidade de bebida da cultivar de café arábica, Topázio MG 1190, Romaria-MG, 2018.**

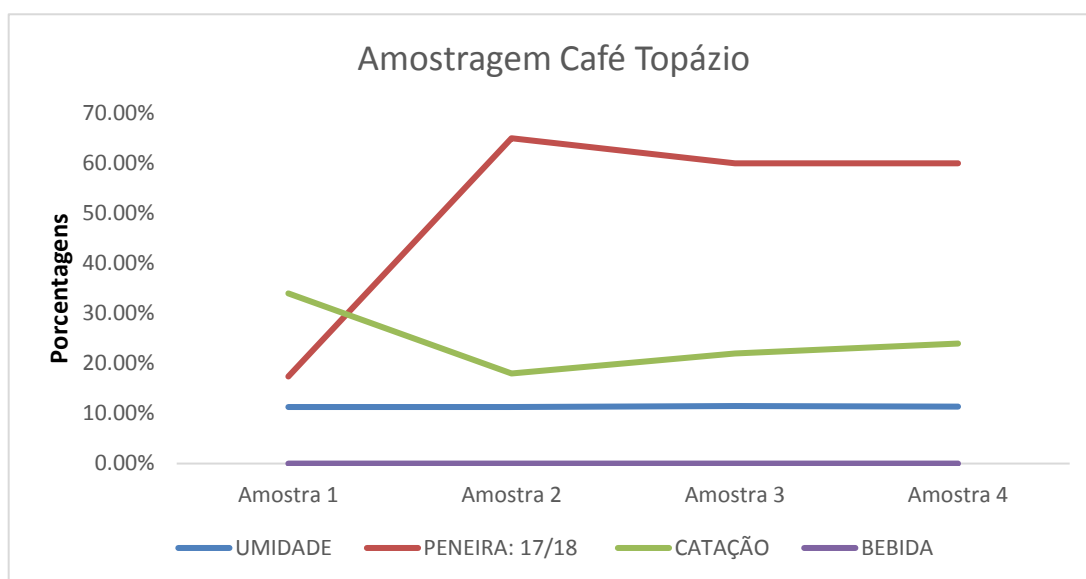
<b>CAFÉ TOPÁZIO MG-1190</b>				
	Amostra 1	Amostra 2	Amostra 3	Amostra 4
<b>UMIDADE</b>	11,3%	11,5%	11,3%	11,4%
<b>PENEIRA: 17/18</b>	17,40%	65%	60%	60%
<b>CATAÇÃO</b>	34%	18%	22%	24%
<b>BEBIDA</b>	DURA	APENAS MOLE	APENAS MOLE	APENAS MOLE

A classificação das bebidas nas amostragens 2, 3 e 4 após degustação foi considerada como apenas mole. Esta classificação se refere à bebida de melhor qualidade considerada mais suave podendo apresentar notas florais, frutadas, cítricas, achocolatadas ou caramelizadas.

Já na amostragem 1 após degustação foi considerada como bebida dura. Esta classificação se refere à bebida de boa qualidade, porém não é a melhor, como os cafés de bebida mole, que apresentam maior nota de bebida.

O número de defeitos é feito por meio de uma amostragem de 300 gramas de café representativa de todo o lote, deste modo, procedem-se a soma de quantos frutos verdes, pretos, cascas pequenas, brocados, mal granados e quebrados para contabilizar tais defeitos. Quanto maior for o somatório dos defeitos encontrados em um lote, menor é a qualidade do café amostrado. O processo de utilização dos cafés que apresentam defeitos denomina-se catação.

**Gráfico 1– Percentagens das análises feitas em cultivar de café Topázio, Romaria-MG, 2018.**



**Fonte:** Alberton, L. 2018.

Pode-se observar que as amostras 1 apresentaram maior percentual de catação (34%). Nestas amostras o café foi classificado como bebida dura. A melhor bebida foi encontrada quanto o percentual de catação apresentou o menor valor, o que corresponde as amostras 2 e 3.

**Tabela 3– Parâmetros avaliados para a qualidade de bebida da cultivar de café arábica, Catuai Amarelo 62, Romaria-MG, 2018.**

CAFÉ CATUAÍ AMARELO 62				
	Amostra 1	Amostra 2	Amostra 3	Amostra 4
<b>UMIDADE</b>	11,4%	11,4%	11,4%	11,5%
<b>PENEIRA: 17/18</b>	57%	48%	48%	57%
<b>CATAÇÃO</b>	28%	28%	28%	24%
<b>BEBIDA</b>	DURA	DURA	APENAS MOLE	DURA

**Fonte:** Alberton, L. 2018.

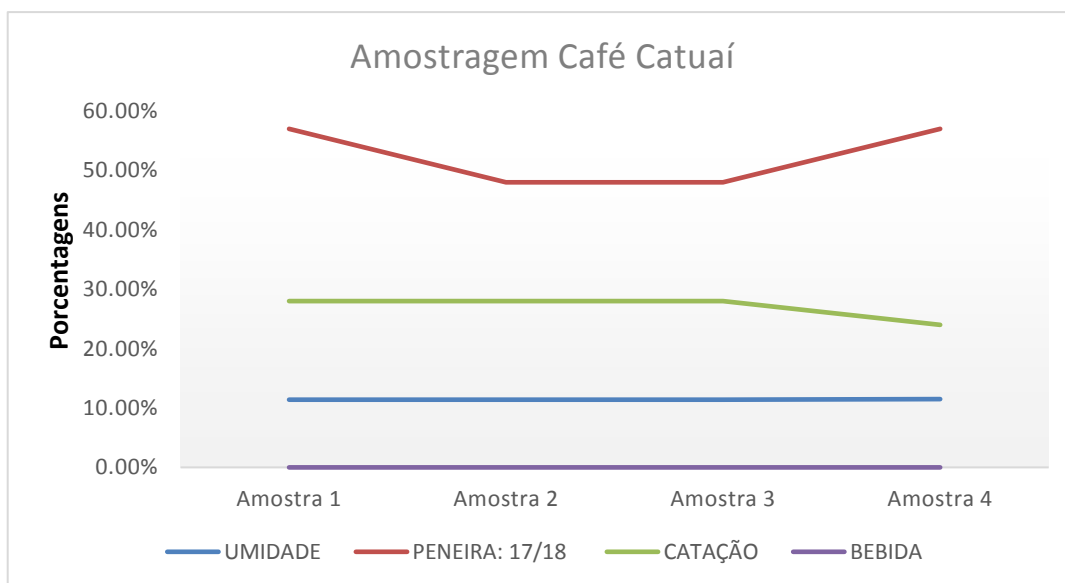
A classificação das bebidas nas amostragens 1, 2 e 4 após degustação foi considerada como bebida dura. Esta classificação se refere à bebida de boa qualidade,

porém não é a melhor, como os cafés de bebida mole, que apresentam maior nota de bebida.

Já na amostragem 3 após degustação foi considerada após degustação como apenas mole. Esta classificação se refere à bebida de melhor qualidade considerada mais suave podendo apresentar notas florais, frutadas, cítricas, achocolatadas ou caramelizadas.

O número de defeitos é feito por meio de uma amostragem de 300 gramas de café representativa de todo o lote, deste modo, procedem-se a soma de quantos frutos verdes, pretos, cascas pequenas, brocados, mal granados e quebrados para contabilizar tais defeitos. Quanto maior for o somatório dos defeitos encontrados em um lote, menor é a qualidade do café amostrado. O processo de utilização dos cafés que apresentam defeitos denomina-se catação.

**Gráfico 2– Porcentagens das análises feitas em cultivar de café Catuai, Romaria-MG, 2018.**



**Fonte:** Alberton, L. 2018.

Pode-se observar que as amostras 1 e 2 apresentaram maior percentual de catação (28%). Nestas amostras o café foi classificado como bebida dura. A melhor bebida foi encontrada quando o percentual de catação apresentou o menor valor, o que corresponde as amostras 3 e 4.



## 4 CONCLUSÃO

A cultivar Topázio 1190, que é mais velha que a cultivar Catuaí 62, apresentou melhor qualidade de bebida diante dos parâmetros avaliados.

## 5 REFERÊNCIAS

ABIC – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE CAFÉ. Disponível em: < [www.abic.com.br](http://www.abic.com.br)>. Acesso em: 02 de Fevereiro. 2017.

ABRAÃO, S. A. **Qualidade da bebida e atividade antioxidante do café in vitro**. Lavras: UFLA, 2007. 82 p.

BORÉM, F. M; **Pós-colheita do café**. Lavras, MG: UFLA, p. 209-237, 2008.

CONSÓRCIO PESQUISA CAFÉ. Juntos por um café brasileiro ainda melhor. Disponível em: <http://www.consorciopesquisacafe.com.br/index.php/tecnologias/separador-8/cultivares/503-topazio-mg-1190>. Acesso em 10 de abril de 2017.

CARVALHO, V.D; CHAGAS, S. J. R; CHALFOUN, S. M; BOTREL, N; JUSTE JÚNIOR, E.S.G. Relação entre a composição físico-química e química do grão beneficiado e qualidade de bebida do café. **Pesquisa Agropecuária Brasileira**, Brasília, V.29, N. 3, p.419-454, mar. 2004.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA – EMBRAPA. Economia cafeeira, Minas Gerais, 2010. Disponível em: < [http://www22.sede.embrapa.br/cafe/consorcio/home\\_4.htm](http://www22.sede.embrapa.br/cafe/consorcio/home_4.htm)>. Acesso em 02 de fevereiro de 2017.

EPAMIG – Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais, 2016. Disponível em: [http://www.epamig.br/index.php?searchword=caf%E9&option=com\\_search&Itemid=](http://www.epamig.br/index.php?searchword=caf%E9&option=com_search&Itemid=). Acesso em: 03 de março de 2017.

FURTADO, Celso. **Formação Econômica do Brasil**. 34a Edição. São Paulo: Cia das Letras, 2013.

GOMES, M. F. M; ROSADO, P.L. Mudança na produtividade dos fatores de produção da cafeicultura nas principais regiões produtoras do Brasil. **Revista de Economia e Sociologia Rural**. V. 43. n.4. Brasília out/dez 2015.

GONÇALVES, A. M. O; **Influência dos Defeitos dos Grãos do Café na Percepção das Características Sensoriais da Bebida pelo Consumidor**. Tese (Instituto de Tecnologia)

Curso de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica, RJ, p. 44, 2016.

**IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 2013.**

LOPES, Paulo Rogério; ARAÚJO, Keila Cássia Santos; FERRAZ, José Maria Guzman; LOPES, Iara Maria; FERNANDES, Lêda Gonçalves. **Produção de café agroecológico no sul** de Minas Gerais: sistemas alternativos à produção intensiva em agroquímicos. Rev. Bras. de Agroecologia. Ed.7: 38p 2012.

PAIVA, R. N. **Comportamento agrônomico de progênies de Cafeeiro (*Coffea arábica* L.)**. Varginha – MG UFLA, 2009. 36 p.

PRADO JR., Caio. **História Econômica do Brasil**. 43a Edição. São Paulo: Brasiliense, 2012.

REIS, P.R.; SOUZA, J.C.; VENZON, M. Manejo ecológico de pragas do cafeeiro. **Informe Agropecuário**, Belo Horizonte, v.23, p. 84-99, jan./abr. 2012.