

MICTI - BOLSISTA CNPQ PIBIC/ PIBIC-EM/ PIBIC-AF - 01. CIÊNCIAS
AGRÁRIAS - AGRONOMIA

**QUALIDADE DE BEBIDA DE CAFÉS PRODUZIDOS NA REGIÃO LITORAL
DE SANTA CATARINA, SUBMETIDOS A DIFERENTES MÉTODOS DE
PÓS-COLHEITA DE GRÃOS.**

Fernando Prates Bisso (fernando.bisso@ifc.edu.br)

Jhonny Steffen (jhonnysteffem@gmail.com)

Heloisa Delmonego Hess (helodhess@gmail.com)

Leandro Carlos Paiva (leandro.paiva@ifsuldeminas.com.br)

Daiane De Oliveira (daioliveira166@gmail.com)

Geverson Schmedler (geverson.schmedler@gmail.com)

A cafeicultura já foi uma atividade de expressão econômica em séculos passados em Santa Catarina (SC). Estudos recentes comprovam o potencial da região litorânea de SC para o cultivo do café arábica. Aspectos culturais e de riqueza histórica, associados ao diferencial climático decorrente da elevada latitude e baixa altitude da região, permitem a produção de café arábica de elevado valor agregado no mercado de cafés especiais. Entretanto, a qualidade intrínseca do café produzido atualmente em SC é um fator limitante para acesso a este mercado por não atender, na maioria dos casos, à exigência padronizada no mercado de cafés especiais, sobretudo devido às práticas inadequadas de processamento e secagem pós-colheita. O objetivo deste

trabalho foi determinar, para os cafés produzidos no norte catarinense, o método de pós-colheita ideal para o alcance da máxima qualidade de bebida. O estudo foi realizado na safra 2020, em grãos coletados de duas populações de plantas de café, uma localizada no município de Araquari e outra em Itapema. Os frutos foram colhidos seletivamente no estágio de maturação cereja, no padrão escuro. Após a colheita em cada população, os grãos foram lavados, selecionados e divididos em 4 amostras uniformes. As amostras foram imediatamente beneficiadas utilizando-se 4 métodos, sendo um para cada amostra: cereja natural, cereja descascado, desmucilado mecanicamente e desmucilado por fermentação. Após preparadas, as amostras foram encaminhadas para secagem até atingirem 11 % de umidade. Posteriormente, foram encaminhadas para caracterização sensorial e de qualidade da bebida do café, realizada de acordo com os critérios da Specialty Coffee Association of America - SCAA. Foram considerados os seguintes atributos da bebida: aroma, sabor, acidez, corpo, retrogosto, equilíbrio, geral e total. De acordo com os resultados das análises sensoriais, as amostras de Araquari obtiveram a seguinte pontuação final: método natural, 82,25 pontos, com notas de chocolate e caramelo; descascado, 82,00 pontos, com notas de mel e doce; desmucilado mecanicamente, 83,00 pontos, com notas de açúcar mascavo e mel; e desmucilado por fermentação, 83,75 pontos, com notas de frutado e açúcar mascavo. A pontuação das amostras de Itapema foram: natural, 84,75 pontos, com notas de frutas amarelas e doce; descascado, 84,75 pontos, com notas de frutas amarelas, caramelo e doce; desmucilado mecanicamente, 83,25 pontos, com notas de açúcar mascavo e doce; e desmucilado por fermentação, 84,25 pontos, com notas de frutado, caramelo e equilibrado. De acordo com as condições em que o estudo foi realizado, pode-se concluir que as amostras de grãos de café produzidos em Santa Catarina analisadas apresentaram qualidade de café especial, independentemente do método de beneficiamento pós-colheita empregado. Sugere-se maiores estudos sobre o assunto. Suporte financeiro Ed. 53/2019/IFC CNPq-PIBIC