

AVALIAÇÃO DE PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS DE CAFÉ ARÁBICA CLASSIFICADOS QUANTO À QUALIDADE DA BEBIDA

Leandro Levate Macedo¹

Bárbara Zani Agnoletti²

Cintia da Silva Araújo³

Wallaf Costa Vimercati⁴

Sérgio Henriques Saraiva⁵

Luciano José Quintão Teixeira⁶

Resumo: *A qualidade da bebida está diretamente relacionada com a composição química dos grãos. É relevante estabelecer uma relação entre a composição química e a qualidade da bebida. O objetivo foi comparar os valores de pH, umidade e teor de sólidos solúveis de cafés arábica (*Coffea arabica* L.) cru e torrado de diferentes padrões de qualidade da bebida. O café foi submetido a classificação quanto a qualidade da bebida, realizada por provadores treinados. As amostras foram avaliadas quanto ao pH, umidade e teor de sólidos solúveis totais. A torrefação proporcionou algumas alterações na composição dos grãos de café. Para os grãos crus e torrados, o pH apresentou diferenças entre os padrões de qualidade, a umidade não apresentou diferença entre as classificações e o teor de sólidos solúveis totais apresentou-se diferente apenas para a bebida riada cru. Concluiu-se que existem diferenças na composição dos grãos de café relacionadas com a qualidade e tratamento a que estes são submetidos.*

Palavras-chave: *Café arábica; Qualidade; pH; Umidade; Sólidos solúveis.*

¹ Programa de pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos/Universidade Federal do Espírito Santo, Brasil. E-mail: leandrolevate@hotmail.com.

² Programa de pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos/Universidade Federal do Espírito Santo, Brasil. E-mail: bzagnoletti@yahoo.com.br.

³ Programa de pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos/Universidade Federal do Espírito Santo, Brasil. E-mail: araujo.s.cintia@gmail.com.

⁴ Programa de pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos/Universidade Federal do Espírito Santo, Brasil. E-mail: wallafcosta@hotmail.com.

⁵ Professor no Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos/Universidade Federal do Espírito Santo, Brasil. E-mail: sergiohsaraiva@gmail.com.

⁶ Professor no Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos/Universidade Federal do Espírito Santo, Brasil. E-mail: luqteixeira@yahoo.com.br.