

## PROCESSOS BIOTECNOLÓGICOS PARA A MELHORIA DE QUALIDADE DO CAFÉ CONILON, COM E SEM MICRORGANISMOS *STARTERS*

Dério Brioschi Junior<sup>1</sup>  
 Luiz Henrique Bozzi Pimenta de Sousa<sup>2</sup>  
 João Paulo Pereira Marcate<sup>3</sup>  
 Evandro de Andrade Siqueira<sup>4</sup>  
 Deusélio Bassini Fioresi<sup>5</sup>  
 Rogério Carvalho Guarçoni<sup>6</sup>  
 Fabiana Carvalho Rodrigues<sup>7</sup>  
 Lucas Louzada Pereira<sup>8</sup>

**Resumo:** O objetivo deste trabalho foi avaliar o potencial de diferentes métodos de fermentação sobre o café da variedade conilon, com e sem culturas starters de *S. cerevisiae* sp., juntamente a métodos já consolidados para a produção de café arábica por via-úmida. Para a realização do experimento, o café foi colhido de forma seletiva e processado no mesmo dia, retirando os frutos secos, boias e verdes. Foram realizados seis tratamentos distintos com cinco repetições onde: os tratamentos “Washed”, “Fully washed with yeasts”, “Yeasts with water” e “Yeasts waterless” foram avaliados em um tempo de fermentação 24 horas, além de “cereja descascado – semi-dry” e “natural” que não sofreram fermentação. As amostras foram avaliadas por seis juízes profissionais (experts) em análise sensorial de café. O protocolo de provas contém 10 atributos, para análise dos resultados foram utilizados apenas os seguintes atributos: Equilíbrio, Conjunto Uniformidade, Limpeza e Qualidade Global. Os resultados indicam que as inoculações de culturas starters apresentaram-se como melhores tratamentos quando comparados aos tratamentos “cereja descascado” e “natural”.

**Palavras-chave:** Processamento via-úmida; *Saccharomyces cerevisiae* sp.; Fermentação; Café conilon.

<sup>1</sup> Departamento de Ciência dos Alimentos/Instituto Federal do Espírito Santo, Brasil. E-mail: derio.brioschi@outlook.com.

<sup>2</sup> Departamento de Ciência dos Alimentos/Instituto Federal do Espírito Santo, Brasil. E-mail: luizhenriquebozzi@hotmail.com.

<sup>3</sup> Departamento de Ciência dos Alimentos/Instituto Federal do Espírito Santo, Brasil. E-mail: joãopaulomarcate@hotmail.com.

<sup>4</sup> Departamento de Ciência dos Alimentos/Instituto Federal do Espírito Santo, Brasil. E-mail: evandro.siqueira@ifes.edu.br.

<sup>5</sup> Departamento de Ciência dos Alimentos/Instituto Federal do Espírito Santo, Brasil. E-mail: deuselio.fioresi@ifes.edu.br.

<sup>6</sup> Instituto Capixaba de Pesquisa/Assistência Técnica e Extensão Rural (INCAPER). Centro Regional de Desenvolvimento Rural, Brasil. E-mail: rogerio.guarconi@incaper.es.gov.br.

<sup>7</sup> Departamento de Ciência dos Alimentos/Instituto Federal do Espírito Santo, Brasil. E-mail: fabiana.rodrigues@ifes.edu.br.

<sup>8</sup> Departamento de Ciência dos Alimentos/Instituto Federal do Espírito Santo, Brasil. E-mail: lucas.pereira@ifes.edu.br.