



Título: Cafés especiais: processamento e aspectos de qualidade

Aluna: Wanielly de Souza Assis

Orientador: Bernardo de Sá Costa

RESUMO

A torrefação é uma das etapas mais importantes para o desenvolvimento do sabor e aroma, que são conferidos por compostos voláteis, presentes nos grãos de cafés. Porém essa etapa do processo deve ser devidamente controlada para que se alcance os devidos padrões de qualidade desejados. Este trabalho descreve as etapas do processo de produção do café, como forma de estabelecer parâmetros para o controle do processo e critérios de qualidade para a produção de cafés especiais. O assunto foi analisado de duas formas, primeiramente fazendo-se uma revisão teórica de toda informação referente ao café, incluindo assim o seu surgimento, as espécies de cafés existentes, dados secundários sobre o mercado de cafés especiais, legislação específica para o café torrado e moído, programas de qualidade ABIC e descrição das etapas do processo produtivo do café tais como: torrefação, moagem, embalagem e estocagem, dando uma maior ênfase para a etapa de torra do café. No segundo caso foi realizado um estudo de mercado sobre cafés especiais, com o intuito de identificar qual é o perfil de consumidor e quais as tendências de consumo para os próximos anos nesse setor. Ao contrário do que foi levantado quanto aos dados secundários, o café de cápsulas não apresentou grande tendência para os próximos anos segundo os dados primários da pesquisa. Em contrapartida, foi observada uma ligação entre as duas fontes, pois ambas mostraram o surgimento de um perfil de consumidor mais seletivo e com paladar mais apurado e exigente quanto à qualidade e ao sabor do café. Conforme as duas análises, tanto em relação à revisão teórica quanto a pesquisa de mercado, recomenda-se que as indústrias se aperfeiçoem cada vez mais na qualidade e no sabor do seu produto, para tanto é necessário que a mesma se atente ao controle do seu processo produtivo principalmente a etapa de torrefação, que como apresentado neste trabalho é nesta fase que os grãos sofrem reações químicas importantes, necessárias à formação da qualidade sensorial conferindo assim um sabor marcante e mais apreciado pelos consumidores.

Palavras-chave: café, café torrado, controle, qualidade, torrefação