



ANÁLISE SENSORIAL DO CAFÉ DESPOLPADO DO PLANALTO DE VITÓRIA DA CONQUISTA PARA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA¹

Giuliana Ribeiro da Silva²; Claudionor Dutra Neto³; Ana Paula Trovatti Uetanabaro⁴; José Carlos Novais⁵; Edvaldo Oliveira⁶; Eliane Queiroz de Souza⁷

¹ Projeto com apoio financeiro: FAPESB;

² Engenheira Agrônoma, Mestranda em Agronomia – UESB, giulianaribeiro1@hotmail.com;

³ Docente da UESB, membro do Fórum Baiano de IGs e Marcas Coletivas, ticolodutra@yahoo.com.br;

⁴ Docente da UESB, Coordenadora de Apoio as IGs (NIT\UESB), Fórum Baiano de IG e Marcas Coletivas, aptuenabaro@gmail.com

⁵ Classificador e degustador de café. J.C. Corretagem de café, jccorretagemcafe@gmail.com;

⁶ Docente do Departamento de Geografia da UESB, edvaldocartografia@gmail.com;

⁷ Engenheira Agrônoma, Diretora Administrativa da ASCPLAN, lanaqueiroz@hotmail.com.

Resumo

O objetivo deste estudo foi comprovar através da análise sensorial a qualidade do café despulpado produzido na região do Planalto de Vitória da Conquista- Bahia, com vistas à obtenção da Denominação de origem. A análise sensorial foi realizada em agosto de 2013 na Cooperativa Mista Agropecuária Conquistense Ltda (COOPMAC), em Vitória da Conquista. Foram selecionados ao acaso 13 amostras de café despulpado armazenados na COOPMAC oriundas de diferentes municípios e de diferentes produtores que compõem a região delimitada para Indicação geográfica. Foi utilizada a metodologia da SCAA e BSCA, ambas adotadas para concursos de classificação de café no Brasil. Participaram oito árbitros como degustadores profissionais de café arábica. Dentre as amostras, 5 delas apresentaram maiores médias de pontuação, com a bebida classificada como mole a estritamente mole. As médias de pontuação variaram entre si, entretanto todas as amostras foram classificadas como cafés especiais. A qualidade do café despulpado do Planalto de Vitória da Conquista foi comprovada pela análise sensorial, que aliado aos fatores naturais e ao saber fazer da região, torna-o adequado para a obtenção da Indicação Geográfica com Denominação de Origem.

Palavras-chave: Denominação de Origem; Cafés especiais; Planalto de Vitória da Conquista

SENSORY ANALYSIS OF THE PULPED COFFEE OF PLATEAU VITÓRIA DA CONQUISTA TO GEOGRAPHIC INDICATION

Abstract

The objective of this study was to prove through sensory analysis the quality of pulped coffee produced in the region of the plateau of Vitória da Conquista-Bahia, with a view to obtaining the designation of origin. Sensory analysis was performed in August 2013 on Cooperativa Mista Agropecuária Conquistense Ltda (COOPMAC), in Vitória da Conquista. Were selected randomly 13 samples of pulped coffee store COOPMAC stock from different counties and different producers that make up the region delimited to a geographic indication. The SCAA methodology was used and BSCA, both adopted for classification of coffee competitions in Brazil. Eight arbitrators participated as professional tasters of Arabica coffee. Among the samples, 5 of them showed higher scoring averages, with the drink is classified as soft to strictly soft. Scoring averages ranged between themselves, though all the samples were classified as specialty coffees.



The quality of pulped coffee of the plateau of Vitória da Conquista was proven by sensory analysis, who allied to natural factors and the know-how of the region, makes it suitable for obtaining the designation of origin geographic indication.

Key words: Designation of origin; Specialty coffee; Plateau of Vitória da Conquista.

Introdução

O Planalto de Vitória da Conquista se destaca pela cafeicultura e atualmente é o maior produtor de café do Estado da Bahia, com produção correspondente a 72,7% de todo o café arábica produzido no Estado (CONAB, 2016).

As Indicações Geográficas (IGs) são entendidas como ferramentas coletivas de valorização de produtos tradicionais vinculados a determinados territórios, e possuem a função de agregar valor ao produto e proteger a região produtora (SEBRAE & INPI, 2011). De acordo com o INPI (2013), dentro das IGs, a denominação de origem refere-se à um nome geográfico de um território na qual se realiza a produção e/ou a transformação do produto cujas as qualidades e/ou as características se devem exclusivamente ao meio geográfico, incluídos os fatores naturais e humanos.

Dentre os produtos com potencial para obtenção da Indicação Geográfica com Denominação de origem, Silva et al. (2013) descreveu os cafés tradicionalmente produzidos no Planalto de Vitória da Conquista, com qualidade notória, conhecidos como cafés despulpado degomado “Fully-Washed” e o despulpado desmucilado “Semi-Washed”, os quais atingem notas de cafés especiais de acordo a classificação da Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA), e possui destaque em concursos de classificação de café no Brasil, como também são bastante exportados para mercados exigentes na qualidade de café.

De acordo com Borém (2008) a qualidade final do café é definida por um conjunto de atributos como espécie, variedade, solo, tratos culturais, época e método de colheita, processamento, secagem e armazenamento. Protocolos de classificação da Speciality Coffee Association fo America (SCAA) e Brazilian Speciality Coffee Association (BSCA) definem procedimentos para avaliação sensorial de cafés especiais, e são comumente adotados no Brasil e no mundo para a definição da qualidade sensorial do café.

O objetivo deste estudo foi comprovar através da análise sensorial a qualidade do café despulpado produzido na região do Planalto de Vitória da Conquista- Bahia, com vistas à obtenção da Denominação de origem.

Material e Métodos

A análise sensorial através da prova e classificação do café arábica despulpado produzido na região de Vitória da Conquista foi realizada no dia 13 de agosto de 2013, na Cooperativa Mista Agropecuária Conquistense Ltda (COOPMAC), em Vitória da Conquista.

Foram selecionados ao acaso 13 amostras de 300 gramas cada, de cafés despulpados (Tipo 4) de diferentes produtores e municípios, pertencente à região produtora do Planalto de Vitória da Conquista. As amostras foram retiradas do estoque de cafés da safra de 2013 que estavam armazenados na COOPMAC. As



Vitória da Conquista, 10 a 12 de Maio de 2017



amostras escolhidas dos cafés despulpados estavam estocadas prontas para comercialização e/ou exportação, todas apresentando padrão dos cafés adequado para a Indicação Geográfica.

A prova e classificação dos cafés foi efetuada através de oito degustadores e classificadores, especialistas em cafés especiais de qualidade, muitos reconhecidos internacionalmente. A metodologia utilizada foi a adotada pela Specialty Coffee Association of America (SCAA, 2013), que possui a mesma metodologia utilizada para os concursos brasileiros de cafés especiais da Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA).

Após a codificação das amostras, numerando-as ao acaso, para não serem identificadas pelos árbitros, foi realizada a preparação das amostras para a classificação. A figura 1A, apresenta as amostras dos cafés despulpados prontos para serem torrados e moídos para a análise sensorial (características organolépticas), pelos provadores.

Seguindo a metodologia da SCAA (2013), as amostras foram torradas e moídas, posteriormente colocadas sobre a mesa de prova, cada amostra identificada com determinada numeração. Colocou-se água quente (99°C) para que o café aos poucos fundisse com a água para expressar seus aromas e sabores que são captados pelos provadores (Figura 1B).



Figura 1. A. Amostras de cafés despulpados para a classificação e degustação. B. Amostras de cafés torrado e moído sobre a mesa de prova para a análise sensorial. Fonte: J. C. D`ALMEIDA, (2013).

A “prova de xícara” foi feita de forma individual para cada amostra e por cada árbitro, dando continuidade os provadores após valorar com uma nota cada café, expressando o resultado em escala decimal (de zero a cem pontos). Os seguintes atributos foram levados em consideração, segundo a classificação utilizada pela metodologia da SCAA e BSCA: Aroma (não pontuado, sendo uma referência para excluir uma amostra); 1- Bebida Limpa; 2- Doçura; 3- Acidez; 4- Corpo; 5- Sabor; 6 - Gosto Remanescente; 7 – Balanço.

Após a anotação de todas as notas dos provadores, foram feitas as avaliações finais de cada café, obtendo-se a nota final, de acordo os padrões da metodologia da SCAA.

Resultados e Discussão



Foi verificado que a maioria das amostras de cafés despulpados do Planalto de Vitória da Conquista, obtiveram notas, com uma média final, de 85,5 pontos acima, considerado uma nota muito alta pela metodologia empregada. Tendo em vista que a metodologia da SCAA define, em termos de qualidade, acima de 80,0 pontos, a classificação dos cafés como especiais. Os cafés especiais são classificados em duas categorias, de 80,0 a 84,9 pontos é classificado como bebida mole, e acima de 85,0 pontos como bebida estritamente mole.

Tabela 1. Pontuação das amostras de café despulpado na prova de classificação e degustação.

AMOSTRAS	PONTUAÇÃO				Percentual quanto à classificação da bebida (%)	
	95/100	85/94	80/84	- 80	Mole	Estritamente Mole
1	1	3	3	1	37,5	50,0
2	--	2	6	--	75,0	25,0
3	--	2	4	2	50,0	25,0
4	--	6	2	--	25,0	75,0
5	1	4	3	--	37,5	62,5
6	1	1	6	--	75,0	25,0
7	--	2	5	1	62,5	25,0
8	--	4	3	1	37,5	50,0
9	--	3	5	--	62,5	37,5
10	--	3	4	1	50,0	37,5
11	3	3	2	--	25,0	75,0
12	2	3	3	--	37,5	62,5
13	2	3	3	--	37,5	62,5

Observa-se na tabela 1, a pontuação dada por cada árbitro na classificação do café quanto à bebida. Na amostra 1, observa-se que 37,5 % dos árbitros classificaram a bebida como mole e 50% classificaram a bebida como estritamente mole, apenas 1 árbitro pontuou a bebida como abaixo de 80,0 pontos.

As amostras 2 e 6, foram classificadas por grande parte dos árbitros como bebida mole. As amostras 4, 5, 11, 12 e 13 foram classificadas por grande parte dos árbitros como bebida estritamente mole. A partir das notas médias finais obtidas, as amostras de cafés se configuram como cafés especiais com bebida estritamente mole.

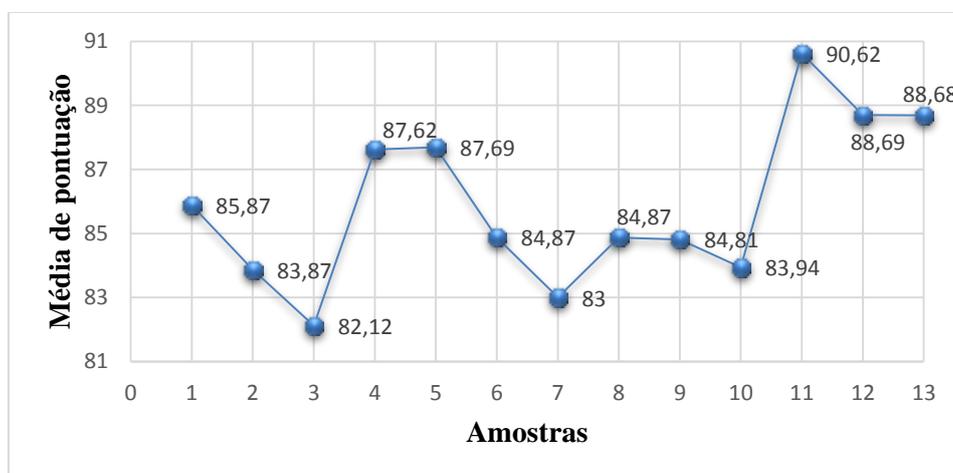


Figura 1. Médias de pontuações das amostras, de acordo a classificação dos árbitros. Médias obtidas estatisticamente pelo teste t a 5% de probabilidade.



De acordo com a figura 1, as amostras 4,5,11,12 e 13, foram as que apresentaram maiores médias de pontuação, visto que todos os árbitros classificaram a bebida como mole a estritamente mole. A amostra 11 obteve a maior média de pontuação, e a amostra 3 a menor média, embora todas as amostras foram classificadas acima de 80,0 pontos.

Ao final dos trabalhos de prova e classificação do café foi comprovado a excelência da qualidade do café despulpado do Planalto de Vitória da Conquista, pela comitiva de árbitros provadores, que apresentaram as seguintes características principais do café despulpado: “aspecto próprio e característico, aroma floral com alta densidade e duradouro, doçura leve, acidez cítrica positiva equilibrada, sabor achocolatado com amargo característico”.

Essas características são específicas dos cafés do Planalto de Vitória da Conquista, por sua posição geográfica, onde os fatores naturais da região influenciam diretamente na formação dos frutos do cafeeiro, o que os diferencia dos cafés produzidos em outras regiões do Estado da Bahia, do Brasil e do mundo. Tais características somadas ao saber fazer do produto, levam a formação de um café único no mercado e não reproduzível em outra região

Conclusões

A qualidade do café despulpado do Planalto de Vitória da Conquista foi comprovada pela análise sensorial; Os fatores naturais da região, como sua posição geográfica e clima, influenciam diretamente na qualidade final do produto, somados ao saber fazer, levam à formação de um café único no mercado, tornando-o adequado para a obtenção da Indicação Geográfica – Denominação de origem.

Referências

BORÉM, F. M. Pós-colheita do café. Lavras: Editora UFLA, 631p. 2008.

COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO. Acompanhamento da Safra Brasileira: Café Safra 2016 Terceiro Levantamento. 2016. Disponível em: < http://www.conab.gov.br/OlalaCMS/uploads/arquivos/16_09_22_09_06_12_boletim_cafe_-_setembro_2016.pdf>. Acesso em: 05 Out.2016.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. Instrução Normativa nº 25 de 2013. Condições para registro das Indicações Geográficas. Disponível em < <http://www.inpi.gov.br/> >. Acesso em: 05. Out. 2016.

SCAA. Speciality Coffee Association of America. Protocols. Disponível em < <http://www.scaa.org/?page=resources&d=cupping-protocols>>. Acesso em: 05.Out.2016.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS; INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. Indicações Geográficas Brasileiras. 3. ed. Brasília: Sebrae, 2011.

SILVA, G.R. da; DUTRA NETO, C.; SANTOS, A.C.N.S.; NOVAES, J.C. Caracterização da notoriedade do café do Planalto de Vitória da Conquista-BA, para a Indicação de procedência.: In: VIII Simpósio de Pesquisa dos Cafés do Brasil, 2013, Salvador-BA.



Vitória da Conquista, 10 a 12 de Maio de 2017

