

Epamig promove testes de análise sensorial de cafés

Projeto avalia potencial de bebida e modos de preparo de versões especiais do grão 26 de Setembro de 2019 , 15:06

Atualizado em 26 de Setembro de 2019 , 15:27



A [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) – vinculada da Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa) – realiza, nesta semana, provas de análise sensorial de cafés especiais provenientes de acessos do Banco Germoplama de Café, que funciona no Campo Experimental de Patrocínio. Os testes têm como público-alvo os frequentadores da Universidade Federal de Lavras (Ufla) - alunos, professores, pesquisadores, funcionários e visitantes.

A ação, que integra o projeto "Caracterização morfoagronômica e sensorial de acessos do Banco Ativo de Germoplasma de Minas Gerais", financiado pelo Consórcio de Pesquisa Café, avalia o desempenho de três materiais, que representam um grupo de 27 acessos promissores para bebida superior, em quatro diferentes modos de preparo. "Vamos testar esses cafés sob o ponto de vista do consumidor, para avaliar se o preparo em métodos diferenciados pode condicionar à bebida um perfil sensorial diferente, que agrade a paladares distintos", explica o engenheiro agrônomo e doutorando em Fitotecnia, Denis Henrique Nadaleti, que conduz as análises sensoriais.

Denis explica que a pesquisa reunirá a avaliação de 330 participantes. "O consumidor está mais exigente e disposto a pagar mais por um café que o agrade mais. Para este trabalho, escolhemos genótipos de três perfis: o bourbon amarelo, referência internacional em qualidade de bebida superior; o pacamara, pelo perfil sensorial exótico; e o híbrido timor, que além de resistência à ferrugem, apresenta variabilidade para a qualidade da bebida".

Na opinião do pesquisador da Epamig e orientador do projeto de doutorado, Gladyston Carvalho, com este trabalho, a empresa contempla todos os elos da cadeia produtiva do café. "Começamos na seleção das variedades de café e fomos até a cafeteria, na identificação do processamento e do preparo, que podem explorar ao máximo o potencial desses cafés", avalia.

A sequência do trabalho prevê uma parceria com produtores que queiram cultivar esses cafés diferenciados. "Em 2020 vamos selecionar esses produtores. A Epamig irá disponibilizar as sementes para o cultivo e, a partir do momento em que começar a comercialização, o produtor vai repassar parte do recurso para que a empresa aplique em novas pesquisas", explica Gladyston.

Cafeteria-escola

Os cafés servidos aos participantes da avaliação sensorial na Ufla são preparados com o auxílio e a estrutura da cafeteria-escola, CafEsal, iniciativa pioneira da universidade, por meio da Agência de Inovação do Café (Inovacafé). No ambiente, que funciona no Centro de Convivência, 34 estudantes de diversos cursos desenvolvem atividades que vão do cultivo do café ao preparo da bebida e comercialização para o consumidor final. "A cafeteria surgiu há três anos com o intuito de promover cafés de qualidade. No início era um espaço para ensinar aos alunos como era o preparo de café, hoje se tornou um ponto de referência para os consumidores", conta Emanuelle Costa, gestora da cafeteria.

Além de atender aos universitários, a *CafEsal* recebe consumidores da região interessados em cafés para consumo imediato ou em pacotes. Emanuelle conta que todo o custeio da cafeteria, que inclui pagamento de bolsistas, treinamentos e aquisição de insumos, é garantido pela comercialização dos produtos.

Crédito foto: Bruno Menezes/Epamig

[Enviar para impressão](#)