



II SEMANA DE ALIMENTOS –II SEMAL

22 a 25 de agosto de 2017

RENDIMENTO DE DIFERENTES CULTIVARES DE CAFÉ ARÁBICA ORGÂNICO

Autores: Izadhora Rossany Andrade FERNANDES¹; Vitória Paula FELIPE¹; Suzane Martins FERREIRA²; Vania Silva CARVALHO²;

O consumo mundial de café aumenta a cada ano. Consumido na forma de bebida e em muitas outras aplicações na culinária, sua produção e comercialização empregam cerca de 20 milhões de pessoas em todo o mundo e envolvem grandes cifras e disputas pelos mercados atuais e futuros. O café arábica corresponde por quase 70% do comércio mundial de café, se desenvolvendo mais rápido em regiões com climas quentes. Ele possui diferentes tipos de cultivares, em que, seu aroma e sua doçura é mais intenso comparado aos demais cafés. O trabalho teve como objetivo avaliar o rendimento das diferentes cultivares do café Arábica, sendo elas cultivar H-518-3-6-462-M, cultivar H-419-3-3-7-16-11, cultivar H-516-2-1-1-7-1 e cultivar H-419-6-2-4-2-2. As amostras foram secas por desidratação natural. Em seguida, foram trituradas suavemente em liquidificador industrial para a realização do descascamento. Os grãos foram pesados antes e depois do processo de descascamento para obtenção do rendimento final. O rendimento final dos quatro cultivares avaliados foram: 51,1%, 46,5%, 51,8% e 51,0%. Pelos dados obtidos, observou-se que o rendimento médio das amostras de café Arábica orgânico avaliadas foi de 50,1%, o que é considerado baixo quando se comparado com o café convencional, que possui média de 61%. Sendo assim, as amostras de café Arábica orgânico tendem a apresentar um maior valor econômico para que haja a compensação do menor rendimento.

Palavras-chaves: Desidratação natural. Descascamento. Café Convencional.

¹ Alunas do Curso Técnico em Alimentos – Instituto Federal Goiano – Campus Morrinhos.

² Professora do Instituto Federal Goiano – Campus Morrinhos - Doutora em Engenharia e Ciência de Alimentos.

¹ Alunas do Curso Técnico em Alimentos – Instituto Federal Goiano – Campus Morrinhos.

² Professora do Instituto Federal Goiano – Campus Morrinhos - Doutora em Engenharia e Ciência de Alimentos.