



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO

AGÊNCIA PAULISTA DE TECNOLOGIA DOS AGRONEGÓCIOS

INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

CENTRO DE CIÊNCIA E QUALIDADE DE ALIMENTOS

RELATÓRIO DE ENSAIO Nº: **CQ 2288/2010LF**

MATERIAL: **Café torrado em grãos**

INTERESSADO: **Branco Peres Comércio Atacadista Ltda.**

ENDEREÇO: **Av. Rio Branco, 1108**

Bairro – Centro

CEP 17.800-000

Adamantina/SP.

DATA DE ENTRADA DA AMOSTRA: **25/03/2010**

DATA DE ANÁLISE: **01/04/2010**

DATA DE EMISSÃO DO RELATÓRIO DE ENSAIO: **12/04/2010**

NATUREZA DA(S) ANÁLISE(S): **Sensorial**

RESPONSÁVEIS: **Kátia M.V.A.B. Cipolli e Xênia R. Ferreira**

1. DESCRIÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

CQ 2288/2010LF: Café torrado em grãos "Café Barista", qualidade superior, pouch sem válvula, 2 unidades contendo 1kg cada, lote 99, data de fabricação: 18 03 10 e de validade: 14 09 10.

2. MÉTODO(S)

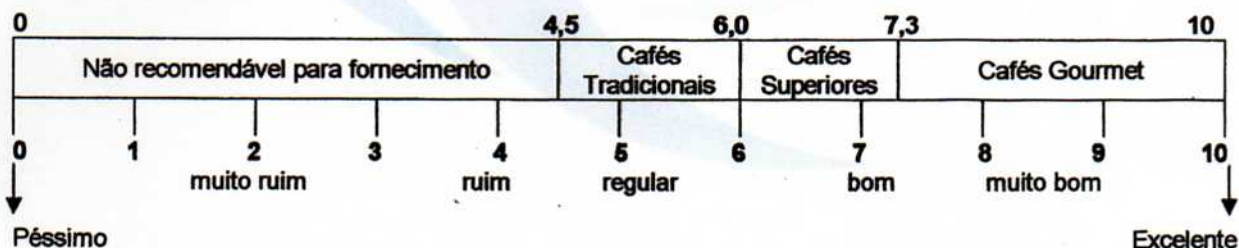
Características sensoriais

Análise sensorial descritiva quantitativa de bebida realizada por equipe selecionada e treinada composta de dez julgadores, fazendo uso de escala não estruturada de 0 a 10cm para avaliação da fragrância do pó, aroma, defeitos, acidez, amargor, sabor, sabor residual, adstringência e corpo da bebida (Howell, 1998), com avaliação final da qualidade global e qualidade do café, conforme terminologia apresentada no Anexo 1 (Lingle, 1986).

A análise foi realizada individualmente em cabines com iluminação vermelha e equipadas com o sistema computadorizado *Compusense Five* versão 4.8 para coleta dos dados, sendo a amostra apresentada com código de três dígitos aleatórios e avaliada, em relação a uma amostra de referência sensorial conhecidamente de qualidade "Superior".

Para conclusão quanto à qualidade do produto, baseou-se no sistema de classificação da Norma Técnica para fixação de identidade e qualidade para café torrado em grão e café torrado e moído (Resolução SAA 28 de 01/06/2007), que considera o intervalo entre 7,3 e 10,0 da escala de qualidade como "Cafés Gourmet"; intervalo entre 6,0 e 7,3 como "Cafés Superiores"; intervalo entre 4,5 e 6,0 como "Cafés Tradicionais" e a nota de qualidade global mínima recomendável para fornecimento de 4,5, com a seguinte escala de qualidade global:

Escala de Qualidade Global



Preparo da bebida

As amostras de café "Referência" e "Café Barista", qualidade superior, foram preparadas em máquina automática marca La Spaziale modelo Mini Vivaldi, para se obter a bebida de café "expresso".

3. RESULTADO(S)

No Quadro 1 pode-se observar os resultados da análise sensorial quanto às características de fragrância do pó, aroma, defeitos, acidez, amargor, sabor, sabor residual, adstringência e corpo da bebida, com avaliação final da qualidade global do café, enquanto a Figura 1 ilustra o perfil sensorial obtido.



CENTRO DE CIÊNCIA E QUALIDADE DE ALIMENTOS
Av. Brasil, 2880 • CEP 13.070-178 • Campinas/SP • Brasil
Tel. 19 3743-1781/1810/1820 • Fax 19 3242-4585
e-mail: ccqa@ital.sp.gov.br
<http://www.ital.sp.gov.br>



1/4

207.





GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO

AGÊNCIA PAULISTA DE TECNOLOGIA DOS AGRONEGÓCIOS

INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

CENTRO DE CIÊNCIA E QUALIDADE DE ALIMENTOS

Quadro 1. Valor médio e desvio-padrão obtido de 10 provadores do ITAL para cada um dos atributos da análise sensorial para o "Café Barista", qualidade superior.

Atributos	CQ 2288/2010LF "Café Barista" - Superior (lote 99, fabricação: 18 03 10 e validade: 14 09 10)
Fragrância do pó	6,6 ± 0,4
Aroma da bebida	6,7 ± 0,4
Defeitos	2,8 ± 0,3
Acidez	4,1 ± 0,2
Amargor	4,3 ± 0,3
Sabor	6,8 ± 0,3
Sabor residual	6,8 ± 0,3
Adstringência	3,0 ± 0,3
Corpo	6,9 ± 0,2
Qualidade global	(seis vírgula sete) 6,7 ± 0,4 (zero vírgula quatro)

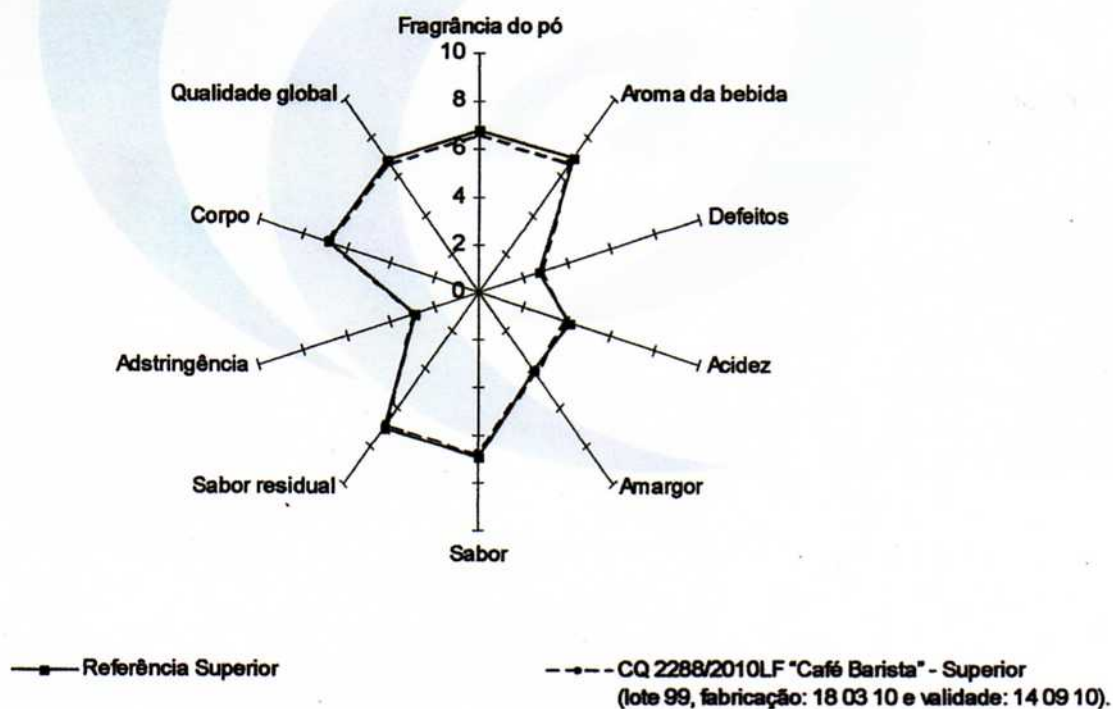


Figura 1. Perfil sensorial obtido para a amostra de "Café Barista", qualidade superior, em comparação com a amostra de Referência utilizada.

Pelos resultados obtidos da análise sensorial, pode-se observar do Quadro 1 e da Figura 1 que a amostra de "Café Barista", apresentou média para qualidade global igual a 6,7 (seis vírgula sete) permitindo classificar como um café de qualidade "Superior".

