

Veículo: Jornal Empresariall

Data: 21/02/2019

Link: <https://www.jornalempresariall.com.br/noticias/gerais/pesquisadores-do-ifes-abordam-nova-maneira-de-olhar-para-o-processo-de-avaliacao-sensorial-de-cafes>

Pesquisadores do Ifes abordam nova maneira de olhar para o processo de avaliação sensorial de cafés



Artigo em parceria com pesquisadores do Incaper, Ufes e UFRGS foi publicado em um dos periódicos mais importantes do mundo na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos.

Motivados por questionamentos da comunidade científica sobre o nível de precisão profissional e o uso do protocolo de testes da Specialty Coffee Association (SCA), utilizado para realizar a análise sensorial de cafés especiais em todo o mundo, pesquisadores do Laboratório de Análise de Pesquisa em Café (LAPC), do Instituto Federal do Espírito Santo (Ifes), realizaram um estudo experimental, com o objetivo de identificar as principais fragilidades do processo.

O resultado da pesquisa foi publicado em forma de artigo no *Journal of Texture Studies*, um dos periódicos mais importantes do mundo na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, voltado para análise sensorial de alimentos. A publicação contou com a parceria entre pesquisadores do Ifes – Campus Venda Nova do Imigrante, do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), da Universidade Federal do Espírito Santo (Ufes) e da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS).

De acordo com o artigo, o experimento consistiu em utilizar 142 amostras de cafés, das quais 137 eram especiais e sete eram consideradas não especiais; e submetê-las à avaliação de sete Q-Graders (avaliadores certificados pelo Coffee Quality Institute), durante três dias seguidos. No primeiro dia foram utilizados os melhores cafés (com notas superiores a 87 pontos), no segundo dia os de qualidade intermediária, e no terceiro dia os de qualidade inferior (abaixo dos 80 pontos), recomendação mínima de qualidade pela SCA. Os testes eram feitos pela manhã e à tarde, sendo que duas das amostras realizadas se repetiam.

As análises foram eficientes nos dois primeiros dias. No terceiro, os avaliadores apresentaram inconsistências, indicando que a menor qualidade dos cafés comprometeu a capacidade de julgamento na análise sensorial. Entre as conclusões da pesquisa estão que o turno não compromete as avaliações, mas que os avaliadores são mais rigorosos pela manhã; os resultados multivariados, indicam que existem cinco ou seis atributos que mais impactam no processo; e que a atenção dos avaliadores é o aspecto mais importante durante as provas.

O professor e coordenador do LAPC, Lucas Louzada Pereira, explicou que a pesquisa realizada serviu como base para um novo estudo que já está sendo desenvolvido no laboratório.

“Vamos criar e parametrizar uma nova forma de realizar a análise sensorial de cafés, um protocolo mais simplificado e eficiente. Esse artigo tem grande importância para as instituições de ensino e pesquisa do Brasil, porque nos coloca em destaque não só como produtores e exportadores, mas também como estudiosos do assunto. É importante destacar também o papel das instituições públicas como protagonistas na geração de conhecimento aplicado com desenvolvimento genuíno no território nacional”, afirmou.