

RESUMO SIMPLES - PESQUISA EM CAFÉ

INSERÇÃO DE CAFÉS ESPECIAIS E FORMULAÇÕES INOVADORAS EM CAFETERIAS: TENDÊNCIAS, DESAFIOS E PERSPECTIVAS

Gisele Xavier Ribeiro Costa (giselexavier3m@gmail.com)

Marília Caixeta Da Costa Araújo (marilia.araujo@ufu.br)

Marcela Vieira Caixeta Machado (marcela.machado@ufu.br)

Laila Alonso (laila_alonso@hotmail.com)

Pedro Luiz Lima Bertarini (bertarini@ufu.br)

Laurence Rodrigues Do Amaral (laurence@ufu.br)

Matheus Gomes (matheusgomes@ufu.br)

Líbia Diniz Santos (libia@ufu.br)

Atualmente o mercado de café vem passando por diversas transformações, impulsionado pela ascensão dos cafés especiais e pela crescente procura por produtos que combinem qualidade sensorial e benefícios nutricionais. As cafeterias, cenários estratégicos de consumo e introdução de inovações em bebidas, têm desempenhado papel central na consolidação desse panorama. A valorização da rastreabilidade, do terroir e dos processos de fermentação diferenciados contribuiu para produção de cafés de qualidade superior e, conseqüentemente, a posicionar o café como uma bebida sofisticada, associada a experiências sensoriais singulares. Neste trabalho, apresenta-se uma revisão narrativa sobre a inserção de novas formulações em cafés especiais, explorando o uso de frutos, especiarias e outros ingredientes

funcionais como estratégia de diversificação e agregação de valor. Nesse contexto, a inserção de novas formulações, que envolvem o enriquecimento do café com frutos, especiarias e outros ingredientes com propriedades funcionais, surge como estratégia para diversificar cardápios, atrair novos públicos e atender à demanda por bebidas com apelo nutricional. Os cafés especiais se destacam por apresentarem pontuação sensorial superior, acima de 80 pontos, e perfil sensorial rico e complexo em aromas e sabores, o que agrega valor às cafeterias que priorizam qualidade e autenticidade em seus produtos. Paralelamente, as formulações inovadoras, como cafés com adição de hibisco, tâmara, cardamomo, canela, gengibre, cacau ou cravo, oferecem diferenciais competitivos por ampliarem o portfólio de sabores, cores e aromas, além de associarem a bebida a potenciais efeitos benéficos à saúde, como ação antioxidante, hipoglicemiante e anti-inflamatória. Tais atributos dialogam diretamente com o consumidor atual, que busca experiências personalizadas, produtos funcionais e consumo consciente. A aceitação dessas inovações em cafeterias depende, entretanto, de fatores como adaptação cultural, estratégias de marketing e formação de baristas. O treinamento profissional é crucial para comunicar os diferenciais de cada produto, desde a origem dos grãos até as combinações criativas, transformando o consumo em uma experiência educativa e sensorial. Além disso, a utilização de ingredientes regionais e subprodutos do café contribui para a sustentabilidade, aproximando o consumidor de práticas de bioeconomia circular e valorização da biodiversidade local. Do ponto de vista mercadológico, a oferta de cafés especiais e formulações enriquecidas representa oportunidade de fidelização de novos clientes, diversificação do cardápio, ampliação da margem de lucro e fortalecimento da identidade das cafeterias como espaços de inovação, cultura gastronômica e de venda de bebidas com potencial funcional para a saúde do consumidor. No entanto, desafios permanecem, como a necessidade de padronização das formulações, avaliação da estabilidade dos compostos bioativos durante o preparo e armazenamento, avaliação da biodisponibilidade, e estudos de aceitação sensorial em diferentes públicos. Em síntese, esta revisão evidencia que a inserção de cafés especiais e novas formulações em cafeterias representa uma tendência promissora, capaz de unir tradição e modernidade, ciência e gastronomia, promovendo não apenas qualidade sensorial, mas também potencial funcional e nutricional à bebida.

Palavras-chave: cafés especiais; inovação em cafeterias; bebidas funcionais.