

RESULTADOS PRELIMINARES DE PERFIS SENSORIAIS E QUÍMICOS DO AROMA PARA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DE DUAS REGIÕES DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Ademario Iris da Silva Junior¹, Michelle Costa da Silva², Alexandre Alves Catão¹, João Batista Pavesi Simão³, Gledison Vital de França¹, Moisés Gimenes Malhão Costa², José Yan Oliveira Marques Gonçalves², Ian Luiz Willach Galliez⁴, Henrique Marcelo Gualberto Pereira⁵, Everardo Tardin Erthal⁶, Marcelo Assis de Mello⁷, Philip John Marriott⁸

¹IFRJ, Análise Instrumental, Rua General Pereira Da Silva 302, Ap 1202, 24220-031, Niterói, RJ, Brasil;

²IFRJ, Química Analítica, Campus Nilópolis, Rua Coronel Délio Menezes Porto, Nº 1045, Centro, 26530-060, Nilópolis, RJ, Brasil; ³IFES, Laboratório De Classificação e Degustação de Café, IFES, Campus De Alegre, Rodovia BR-482 (cachoeiro-alegre), Km 47, no Distrito de Rive, Alegre - ES, 29500-000 Alegre - ES, Brasil; ⁴El Colegio de La Frontera Sur, Coordinadora del Curso Superior de Tecnología en Cafeicultura, Ciencias Agropecuarias y Biotecnología, Departamento de Agricultura, Sociedad y Ambiente, Periferia Sur S/n, María Auxiliadora, 29290 Chiapas, Mexico; ⁵UFRJ, Química Analítica, Avenida Athos da Silveira Ramos, Nº 149, Bloco A – 5º Andar (sala 515), 21941-909 Rio de Janeiro, Brasil; ⁶ASCARJ, Rua da Quitanda, 191 - 8º Andar - Centro, 20091-005 Rio de Janeiro, Brasil; ⁷Prefeitura Municipal de Duas Barras, Secretaria de Gestão, Praça Governador Portela, 7, Centro, Duas Barras - RJ, 28650000, Duas Barras, RJ, Brasil; ⁸Monash University, School Of Chemistry, Room: G04, 17 Rainforest Walk, Monash University, Clayton, 3800 Melbourne, Australia

ademario.junior@ifrj.edu.br

Grupo Temático: Eixo VII, Tecnologia e Produção

Resumo: A Denominação de Origem para Café (DOC) registra características únicas de cafés, derivadas de seu terroir e do processamento pós-colheita na área geograficamente delimitada, que lhes confere nomes e os identifica. Neste projeto de 3 anos, apoiamos a associação estadual de produtores de café (Ascarj) e produtores de 2 regiões do estado do Rio de Janeiro para obter registros de DOC. Estamos introduzindo o perfil químico do aroma como impressão digital molecular, em conjunto com medições sensoriais tradicionais baseadas na metodologia estabelecida da Specialty Coffee Association (SCA). Em trabalhos anteriores, desenvolvemos metodologia de amostragem e abordagem de Análise de Componentes Principais (ACP) para agrupar cafés com base em atributos sensoriais e perfis químicos de aroma. Mais de 30 produtores de uma região por 2 safras, e quase 80 da 2ª região em uma safra, foram cadastrados e contribuíram com frutos maduros de café. Processamento e torra de amostras tiveram condições padronizadas. Classificadores profissionais de qualidade de café (Q-graders) mapearam perfis sensoriais, enquanto microextração em fase sólida acoplada a cromatografia gasosa-espectrometria de massas (SPME-GC-MS) ajudou a determinar os perfis químicos de aroma. A avaliação por ACP desses resultados rastreáveis determinará se os cafés possuem características regionais distintas que os diferenciam entre si e de outros cafés anteriores, pois os dados também incluem perfis anteriores de outras regiões para garantir significância estatística. A intenção é validar a singularidade geográfica dos cafés do estado do Rio de Janeiro e fornecer evidências científicas necessárias para reconhecimentos oficiais de CDO. Além disso, projeto e produtores montaram galpão de rebeneficiamento de café para selecionar melhor o café produzido nas regiões. Financiamento Faperj, CNPq e Sebrae.

Palavras-chave: cafés especiais, análise química do aroma, diferenciação por análise de componentes principais