

**IMPACTO DO TIPO DE SECAGEM NA COMPOSIÇÃO VOLÁTIL DOS
GRÃOS DE CAFÉ CONILON**

Diego Righi Benedicto (diego.benedicto@afya.com.br)

Bruna Da Silva Lopes Melo (bruna.melo@afya.com.br)

Renato Antunes Pereira (antunespereirarenato@gmail.com)

Cileny Carla Saroba Vieira Thomé (cileny.thome@afya.com.br)

Michel Monteiro Macedo (michel.macedo@afya.com.br)

Renata Monteiro (renata.pontes@afya.com.br)

Hendrio Ritchele Silva (hendrio.silva@afya.com.br)

Introdução: A secagem é uma etapa essencial do processamento pós-colheita do café conilon, pois interfere na estabilidade dos grãos e na qualidade química e sensorial da bebida. Métodos com diferentes temperaturas e tempos de secagem alteram o perfil de compostos voláteis e influenciam a percepção sensorial do produto final.

Objetivo: Avaliar o efeito de três métodos de secagem por via seca na composição volátil e na qualidade sensorial de grãos de Coffea canephora, variedade Vitória, cultivados em Muqui, Espírito Santo.

Métodos: Os frutos foram submetidos a três tratamentos: terreiro suspenso ao sol, secador de bandejas com ar a 35 °C e secador a lenha de fogo direto entre 50 °C e 60 °C. Os tempos de secagem foram de 312 h, 96 h e 15 h, respectivamente. Os compostos voláteis do café torrado foram extraídos por microextração em fase sólida no headspace e analisados por cromatografia gasosa acoplada à espectrometria de massa. A avaliação sensorial seguiu o Protocolo de Prova de Robustas Finos, com três provadores certificados. Os dados dos compostos voláteis foram avaliados por Análise de Componentes Principais.

Resultados: Foram identificados 32 compostos voláteis, distribuídos em álcoois, aldeídos, cetonas, éster, fenóis, pirazinas, pirimidinas, pirróis e xantina. A secagem a 50 °C a 60 °C apresentou o menor escore sensorial, com 38 pontos e descritores associados a defeitos, como fenólico, medicinal e mofo. O terreiro suspenso obteve $81,1 \pm 1,65$ pontos, com classificação Fino, e o secador a 35 °C obteve $79,96 \pm 0,46$ pontos, com classificação Premium. A análise multivariada separou o tratamento em maior temperatura dos demais, indicando alteração no perfil volátil.

Conclusão: A secagem lenta em terreiro suspenso e a secagem com ar controlado a 35 °C preservaram melhor a qualidade sensorial do café conilon. A secagem rápida em fogo direto a 50 °C a 60 °C comprometeu a qualidade da bebida e alterou o perfil de compostos voláteis.

Palavras-chave: café conilon secagem compostos voláteis análise sensorial *coffea canephora*.