

INICIAÇÃO CIENTÍFICA - BOLSISTA DA FAPEMIG - AGRONOMIA

AVALIAÇÃO DA INOCULAÇÃO COM LEVEDURAS EM DIFERENTES TEMPOS DE FERMENTAÇÃO NA QUALIDADE DA BEBIDA DO CAFÉ

Alessandra Cristina Aquino Donizete (alessandra.donizete@aluno.unifenas.br)

Victor Vieira Simões (victor.simoes@aluno.unifenas.br)

Tayla Évellin De Oliveira (tayla.oliveira@unifenas.br)

Título artigo:

“Avaliação da inoculação com leveduras em diferentes tempos de fermentação na qualidade da bebida do café”

A cultura do café desempenha papel fundamental na economia do Brasil, sendo que o país é o maior produtor mundial dessa commodity. Nos últimos anos, o aumento do interesse dos consumidores por novos sabores e aromas tem impulsionado o mercado de cafés especiais. A produção de cafés de alta qualidade exige conhecimento técnico sobre os processos de pós-colheita e fermentação, que influenciam diretamente o perfil sensorial do produto final. A fermentação tem se destacado como um dos principais fatores para a produção de cafés de qualidade, e estudos indicam que a diversidade microbiana presente nos frutos pode ser fundamental para esse processo. Com base nessas informações, objetivou-se avaliar a influência da inoculação de leveduras e da variação no tempo de fermentação na diversidade de microrganismos e na qualidade final da bebida do café. O experimento foi

realizado na Universidade Professor Edson Antônio Velano (UNIFENAS), em Alfenas-MG, em sacos de silagem com capacidade para 30 litros, preenchidos com 15 litros de grãos de café cereja inteiros da cultivar Catuaí Amarelo, juntamente com seis litros de água. O delineamento experimental utilizado foi em blocos casualizados (DBC), em esquema fatorial 4 (levedura, aditivo, levedura + aditivo e um controle) x 3 (tempo de fermentação – 0, 48 e 96 horas), com três repetições por tratamento. Posteriormente, amostras foram levadas ao Laboratório de Microbiologia do Solo (LMS) para a avaliação da densidade de microrganismos. As avaliações foram realizadas por meio de diluição seriada em solução salina de 0,55% e, em seguida, plaqueadas nos meios cultura BDA e YEPG. As placas foram incubadas em estufa a uma temperatura de aproximadamente 30°C por 48 horas, onde foi realizada a contagem das colônias e, posteriormente, o cálculo das unidades formadoras de colônia (UFC). Após as 96 horas de fermentação os grãos foram submetidos à secagem em terreiro cimentado até atingir a umidade de 11,5%. As amostras de café descascado foram encaminhadas para a análise sensorial. Os dados foram submetidos à análise de variância, e as médias comparadas pelo teste de Scott-Knott, com um nível de significância de 5%, utilizando o software estatístico Sisvar. A maior densidade de microrganismos no meio BDA foi observada quando os grãos de café foram inoculados com levedura após 48 horas de fermentação, assim como nos tempos 0 e 96 horas, com aditivo. No meio de cultura YEPG, a maior densidade foi registrada quando a levedura foi combinada com o aditivo após 48 horas. No entanto, houve uma diminuição nas UFC quando o tempo de fermentação foi aumentado para 96 horas. Com base na densidade de microrganismos, pode-se inferir que o processo de inoculação pode aumentar a densidade de microrganismos durante a fermentação. No entanto, é fundamental compreender a influência do tempo de fermentação. Espera-se que a inoculação, juntamente com o processo fermentativo, tenha influenciado as características sensoriais do café

Palavras-chave: café levedura qualidade bebida.