

Melhoria da qualidade sensorial de café por fermentação anaeróbia auto-induzida com levedura

**Denes Kaic Alves do Rosário¹, Yhan da Silva Mutz², Karla Moreira Vieira³,
Rosane Freitas Schwan⁴, Patrícia Campos Bernardes^{1*}**

¹Universidade Federal do Espírito Santo, ²Universidade Federal do Rio de Janeiro,

³Universidade Federal de Ouro Preto, ⁴Universidade Federal de Lavras

*patricia.bernardes@ufes.br

Sessão do trabalho: Outros tópicos em Microbiologia de Alimentos

Resumo: Durante o processamento do café, para produção dos grãos que irão dar origem à bebida, ocorre o processo de fermentação. Na fermentação dos frutos do café podem ser usadas leveduras para se obter um produto de melhor qualidade microbiológica e sensorial. A inoculação do café com culturas iniciadoras reduz a multiplicação de fungos filamentosos, potencialmente produtores de micotoxinas e proporciona a formação de compostos químicos que impactam positivamente a bebida café. Café arábica (Catuaí vermelho) e café conilon (K61) foram usados. Cada unidade experimental foi composta de 5kg de café cereja. Os cafés foram acondicionados em baldes de polietileno e adicionados de 200 mL de *Meyerozyma guilliermondii* CCMA 1739 (1×10^8 UFC/mL) ou 200 mL de água potável (fermentação espontânea). Os baldes foram mantidos fechados por 5 dias para fermentação. Posteriormente, os cafés foram secos ao sol até 12% de umidade. O experimento foi conduzido em triplicata. Os cafés foram avaliados sensorialmente pela prova da xícara seguindo o protocolo da *Specialty Coffee Association* (café arábica) e da *International Coffee Organization* (café conilon). De acordo com a pontuação total, os cafés arábica fermentação espontânea e fermentação com levedura e, conilon fermentação com levedura foram classificados como especiais (> 80 pontos). Já o café conilon fermentação espontânea foi classificado como “fino”. A levedura utilizada na fermentação dos cafés foi capaz de aumentar a pontuação do café conilon em mais de 3 pontos, além de melhorar sua classificação tornando-o café especial. Já para o café arábica tanto a fermentação espontânea quanto a inoculada com levedura obtiveram bebidas classificadas como especiais não sendo observada diferença na pontuação do café inoculado com levedura. *M. guilliermondii* resultou em uma bebida de melhor qualidade e pode ser usada para agregar valor ao café conilon, atendendo ao mercado consumidor de cafés especiais.

Palavras-chave: *Coffea canephora*. *Coffea arabica*. *Meyerozyma guilliermondii*.