

#### 4 - Qualidade do café - Aula 1

A determinação da qualidade do café brasileiro compreende duas fases distintas: A classificação por \_\_\_\_\_ ou \_\_\_\_\_ e a classificação pela \_\_\_\_\_.

Essas classificações são feitas, tanto em relação aos cafés da espécie Arábica, quanto aos da espécie Robusta/Conilon.

##### 1º A classificação por tipos ou defeitos

A classificação pelo \_\_\_\_\_ investiga a qualidade do café no que se refere ao aspecto físico dos grãos, se existem, ou não, \_\_\_\_\_ e \_\_\_\_\_, feita com base na contagem dos grãos defeituosos ou das impurezas contidos numa amostra de 300g de café beneficiado.

A classificação por \_\_\_\_\_ é uma forma de categorizar o café a partir da quantificação de seus defeitos \_\_\_\_\_ que são impurezas como pau, pedra, parte de plantas. E \_\_\_\_\_, como grão preto, grão ardido, grão verde entre vários outros.

Essa classificação é definida como \_\_\_\_\_ na amostra padrão, e esses defeitos geram a escala de \_\_\_\_\_ que vão de 2 que é um café com apenas 4 defeitos, até 8 que tem 360 defeitos. Acima disso é considerado fora do tipo e não deve ser comercializado.

Além desses dois aspectos principais o café também pode ser classificado por: \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ e \_\_\_\_\_.

Defeitos	Tipos	Pontos	Defeitos	Tipos	Pontos
4	2	+100	46	5	50
4	2-05	+95	49	5-05	55
5	2-10	+90	53	5-10	60
6	2-15	+85	57	5-15	65
7	2-20	+80	61	5-20	70
8	2-25	+75	64	5-25	75
9	2-30	+70	68	5-30	80
10	2-35	+65	71	5-35	85
11	2-40	+60	75	5-40	90
11	2-45	+55	79	5-45	95
12	3	+50	86	6	100
13	3-05	+45	93	6-05	105
15	3-10	+40	100	6-10	110
17	3-15	+35	108	6-15	115
18	3-20	+30	115	6-20	120
19	3-25	+25	123	6-25	125
20	3-30	+20	130	6-30	130
22	3-35	+15	138	6-35	135
23	3-40	+10	145	6-40	140
25	3-45	+05	153	6-45	145
26	4	Base	160	7	150
28	4-05	05	180	7-05	155
30	4-10	10	200	7-10	160
32	4-15	15	220	7-15	165
34	4-20	20	240	7-20	170
36	4-25	25	260	7-25	175
38	4-30	30	280	7-30	180
40	4-35	35	300	7-35	185
42	4-40	40	320	7-40	190
44	4-45	45	340	7-45	195
			360	8	200
			> 360	Fora de Tipo	

## 2º Classificação por bebida

A classificação da bebida em si envolve todos os fatores relacionados ao gosto, paladar, sabor, aroma ou cheiro do café, quando ele passa pelo processo da torra.

A classificação \_\_\_\_\_ do café é ferramenta indispensável para a indústria de alimentos, que dispõe de vários métodos distintos, utilizados por diferentes tipos de provadores.

No Brasil, essa classificação, normalmente, é feita seguindo a - \_\_\_\_\_ . No entanto, o método internacional da

## ESQUEMA-RESUMO - CAFÉ

\_\_\_\_\_ também é bem aceito, principalmente quando se trata de cafés especiais (qualidade superior).

Vamos entender as duas formas:

Para a Instrução Normativa nº 8, de 11 de junho de 2003

Após a eliminação dos defeitos da amostra, o café é analisado de acordo com o grupo pertencente, sendo o grupo I – Arábica e grupo II – Robusta.

### **Grupo I – Arábica:**

1. Estritamente mole: apresenta, em conjunto, todos os requisitos de \_\_\_\_\_ "mole", porém mais acentuado;
2. Mole: apresenta aroma e sabor agradável, brando e adocicado;
3. Apenas mole: apresenta sabor levemente doce e suave, mas sem adstringência ou aspereza de paladar;
4. Duro: apresenta sabor \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ e \_\_\_\_\_, porém, não apresenta paladares estranhos;
5. Riado: apresenta leve sabor, típico de iodofórmio;
6. Rio: apresenta sabor típico e acentuado de iodofórmio; e
7. Rio Zona: apresenta aroma e sabor muito acentuado, assemelhado ao iodofórmio ou ao ácido fênico, sendo repugnante ao paladar.

### **Grupo II – Robusta:**

1. Excelente: apresenta sabor neutro e \_\_\_\_\_;
2. Boa: apresenta sabor neutro e ligeira acidez;
3. Regular: apresenta sabor típico de robusta sem acidez; e
4. \_\_\_\_\_: apresenta sabor não característico ao produto.

### Já Para Método internacional da Specialty Coffee Association (SCA)

O formulário de avaliação da SCA conta com 11 fatores que são avaliados individualmente para maior precisão da pontuação, dentre eles estão:

Os itens avaliados em um intervalo de 6 a 10 pontos, são classificados por: \_\_\_\_\_, sabor, acidez, \_\_\_\_\_ e Corpo.

Há ainda aqueles avaliados de 0 a 10 pontos, sendo classificados por: equilíbrio, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, doçura e impressão geral.

A contagem dos defeitos também é avaliada, a partir do número de xícaras defeituosas multiplicado pela intensidade do defeito encontrado.

O produto desta multiplicação deve ser descontado na nota final, que é feita com a soma das notas de todos os atributos, e assim indicando a qualidade global da bebida.

Para serem considerados \_\_\_\_\_, a pontuação final deve ser acima de 80 pontos. Além disso, a ficha ainda conta com um espaço para anotações, com a finalidade de especificar ainda mais a bebida analisada.

90 - 100	Exemplar	Especial
85 - 89.99	Excelente	
80 - 84.99	Muito bom	
< 80.0	Abaixo da qualidade especial	Não especial

### 3º Classificação por peneira

A classificação por peneira reporta-se ao tamanho do grão, que pode ser maior ou menor, e classificado de 12 a 20.

Nesse quesito, o café sofre influências \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, e do clima.

A classificação segundo o formato, influencia no valor de venda do café, pois, quanto maior o percentual de peneiras grandes, mais valorizado ele fica.

Classificação do café segundo o formato	Peneiras	Formato do crivo
Chato graúdo	17, 18 e 19	Circular
Chato médio	15 e 16	Circular
Chato miúdo	13 e 14	Circular
Moca graúdo	12 e 13	Oblongo
Moca médio	10 e 11	Oblongo
Moca miúdo (moquinha)	8 e 9	Oblongo

Nota: As peneiras de crivo oblongo têm comprimento de  $\frac{3}{4}$  de polegadas.

Outro fator que influencia o valor de venda da produção é a classificação por trabalho de peneira, pois acima de 30%, de café com peneira acima de 17, o preço final tem \_\_\_\_\_ e de forma menor sofre \_\_\_\_\_.

### TABELA DE PENEIRAS

	% PENEIRA 17/18	INTERVALO	
<b>ALTA</b>	41% acima	41% acima	ágio (+R\$ 10)
<b>MÉDIA ALTA</b>	37%	34% - 40%	ágio (+R\$ 5)
<b>MÉDIA SAFRA</b>	30%	27% - 33%	preço padrão
<b>MÉDIA BAIXA</b>	23%	20% - 26%	deságio (-R\$5)
<b>BAIXA</b>	19% abaixo	19% abaixo	deságio (-R\$10)

É válido lembrar que essa classificação de qualidade é para o café que é vendido do produtor ou cooperativa para a \_\_\_\_\_ ou \_\_\_\_\_.

Para o consumidor final, existe outro padrão, e no Brasil, a qualidade do produto final é avaliada por meio de uma metodologia de análise \_\_\_\_\_, que classifica e diferencia os cafés em 4 categorias: Gourmet, Superior, Tradicional e Extraforte.

Já a categoria de qualidade do café é determinada conforme a nota de \_\_\_\_\_ obtida pelo produto numa escala de 0 a 10. Esta classificação, que é única no mundo, auxilia o consumidor a decidir qual a qualidade do café que deseja ao adquirir.

tipos – defeitos – bebida – tipo – defeitos – impurezas – tipificação -  
extrínsecos - intrínsecos – defeitos – tipos – peneira – cor – torração –  
descrição – sensorial - Instrução Normativa nº 8, de 11 de junho de 2003 -  
Specialty Coffee Association (SCA) - aroma e sabor - acre, adstringente e  
áspero - acidez mediana – Anormal - fragrância/aroma - sabor residual –  
uniformidade - xícara limpa - cafés especiais - dos tratos culturais da lavoura,  
da adubação – ágio – deságio - trading – indústria – sensorial - Qualidade  
Global (QG)