

|   |   |  |                                   |
|---|---|--|-----------------------------------|
| <b>Veículo:</b><br><b>MAXPRESS</b>  | <b>Editoria:</b><br><b>Conteúdo</b>   | <b>Página:</b>   | <b>Data:</b><br><b>25/01/2013</b> |
| <b>Tipo:</b><br><b>INTERNET</b>   | <b>Assunto:</b><br><b>Dissertação defendida na UFLA apresenta marcadores fisiológicos e bioquímicos para avaliação da qualidade do café</b> |  |                                   |
| <b>Unidade citada jornal:</b><br><b>Embrapa Café e Consórcio Pesquisa Café</b>  |   |  |                                   |
| <b>Fonte citada:</b><br>Dirigente [ ] Chefe [ ] Outros empregados [ ]<br>Sem citação [ ] Pesquisador [ ]  |   | <b>Presença do nome:</b><br>Capa [ ] Manchete [ ] Rodapé/legenda [ ]<br>Citação [ ] Título [ ] Destaque no texto [ ] |                                   |
| <b>Posição Gráfica:</b><br>02 elementos gráficos [ ] 03 elementos gráficos [ ]<br>04 elementos gráficos [ ] 05 ou mais elementos [ ]  |   | <b>Ocupação na Página:</b><br>1/4 [ ] 2/4 [ ] 3/4 [ ]<br>1 página [ ] 2 páginas [ ] 3 ou mais páginas [ ]            |                                   |
| <b>Gênero:</b><br>Crônica [ ] Entrevista [ ] Nota Informativa [ ] Notícia [ ] Artigo [ ] Coluna [ ]<br>Reportagem [ ] Editorial [ ] Nota opinativa [ ] Carta ao leitor [ ] Charge [ ] Agenda [ ]  |   |  |                                   |
| <a href="http://www.maxpressnet.com.br/Conteudo/1,560050,Dissertacao_defendida_na_UFLA_apresenta_marcadores_fisio%20gicos_e_bioquimicos_para_avaliacao_da_qualidade_do_cafe_,560050,7.htm">http://www.maxpressnet.com.br/Conteudo/1,560050,Dissertacao_defendida_na_UFLA_apresenta_marcadores_fisio%20gicos_e_bioquimicos_para_avaliacao_da_qualidade_do_cafe_,560050,7.htm</a> |   |  |                                   |



Pautas | Embrapa Café | 25/01/2013 15:57:16 | 122 Acessos

## Dissertação defendida na UFLA apresenta marcadores fisiológicos e bioquímicos para avaliação da qualidade do café

 Enviar notícia  Imprimir

A qualidade do café é um tema prioritário de pesquisa que tem destacado a Universidade Federal de Lavras (UFLA) no cenário nacional e internacional. Dissertação defendida nessa terça-feira (22), no Departamento de Agricultura da UFLA (DAG/UFLA), apresentou o resultado de testes fisiológicos e bioquímicos, utilizados para avaliar e classificar a qualidade do café. O novo método de classificação, por meio do processamento digital de imagens, poderá ser utilizado em complementação à análise sensorial, tradicionalmente utilizada na indústria de café.

O trabalho foi realizado pela estudante Marcella Nunes de Freitas, do Programa de Pós-Graduação em Fitotecnia, sob a orientação da pesquisadora da Embrapa Café, Sttela Dellyzete Veiga Franco da Rosa, lotada na UFLA no âmbito do Consórcio Pesquisa Café. O estudo contou com a coorientação dos professores da UFLA, André Vital Saúde (Departamento de Ciência da Computação), Maria Laene Moreira de Carvalho (Departamento de Agricultura) e Flávio Meira Borém (Departamento de Engenharia).

Participaram da banca de avaliação o pesquisador da Epanig, Marcelo Ribeiro Malta, a professora da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, Marcela Carlota Nery e o professor André Saúde.

De acordo com a orientadora do estudo, novas ferramentas de avaliação são fundamentais para amparar a competitividade do segmento de cafés especiais no cenário internacional, cuja avaliação da qualidade é usualmente acessada por meio de análise sensorial da bebida. "Os testes têm a vantagem de serem objetivos, rápidos, precisos e de fácil padronização, o que deverá complementar os critérios das análises sensoriais utilizadas", destacou a pesquisadora.

A ideia surgiu dos protocolos já utilizados na indústria de sementes, cuja avaliação da qualidade é realizada por meio de testes fisiológicos e bioquímicos, que têm apresentado alta correlação com a qualidade da bebida. A novidade foi investigar o potencial desses testes para avaliar a qualidade da bebida de café, bem como a correlação dos seus resultados com a análise sensorial.

De acordo com os resultados, testes simples como o Teste de Germinação, de Tetrázólio, de Condutividade Elétrica, assim como a quantificação de algumas enzimas do processo anti-oxidativo, apresentam-se como ferramentas altamente promissoras para complementar a avaliação sensorial de grãos de café. Os resultados, ainda preliminares, exigem estudos adicionais para a validação e padronização dos testes.

Texto: Cibele Aguiar – Assessoria de Comunicação - UFLA

Compartilhar           