

<b>Veículo:</b> <b>FAES - Federação da Agricultura e Pecuária do Estado do Espírito Santo</b>	<b>Editoria:</b> <b>Notícias</b>	<b>Página:</b>	<b>Data:</b> <b>29/01/2013</b>
<b>Tipo:</b> <b>INTERNET</b>	<b>Assunto:</b> <b>Pesquisa apresenta marcadores para avaliação da qualidade do café</b>		
<b>Unidade citada jornal:</b> <b>Embrapa Café e Consórcio Pesquisa Café</b>			
<b>Fonte citada:</b> Dirigente [ ] Chefe [ ] Outros empregados [ ] Sem citação [ ] Pesquisador [ ]		<b>Presença do nome:</b> Capa [ ] Manchete [ ] Rodapé/legenda [ ] Citação [ ] Título [ ] Destaque no texto [ ]	
<b>Posição Gráfica:</b> 02 elementos gráficos [ ] 03 elementos gráficos [ ] 04 elementos gráficos [ ] 05 ou mais elementos [ ]		<b>Ocupação na Página:</b> 1/4 [ ] 2/4 [ ] 3/4 [ ] 1 página [ ] 2 páginas [ ] 3 ou mais páginas [ ]	
<b>Gênero:</b> Crônica [ ] Entrevista [ ] Nota Informativa [ ] Notícia [ ] Artigo [ ] Coluna [ ] Reportagem [ ] Editorial [ ] Nota opinativa [ ] Carta ao leitor [ ] Charge [ ] Agenda [ ]			
<a href="http://www.faes.org.br/noticias_detalhe.php?Cod_Noticia=2504">http://www.faes.org.br/noticias_detalhe.php?Cod_Noticia=2504</a>			



**Notícias**

❖ 29/01/2013 - **Pesquisa apresenta marcadores para avaliação da qualidade do café** [voltar](#)

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 na terça-feira (22.01), 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 Delyzete 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 Epamig, 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 Tetrazólio, 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.

Fonte: Campo Vivo

 **Enviar para seu amigo**

 **Imprimir**