

Café: classificação e degustação



SENAR



Presidente do Conselho Deliberativo

João Martins da Silva Junior

Entidades Integrantes do Conselho Deliberativo

Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil - CNA
Confederação dos Trabalhadores na Agricultura - CONTAG
Ministério do Trabalho e Emprego - MTE
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA
Ministério da Educação - MEC
Organização das Cooperativas Brasileiras - OCB
Confederação Nacional da Indústria - CNI

Diretor Geral

Daniel Klüppel Carrara

Diretora de Educação Profissional e Promoção Social

Andréa Barbosa Alves

Serviço Nacional de Aprendizagem Rural



Coleção SENAR

Café: classificação e degustação

SENAR – Brasília, 2017

© 2016, SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL – SENAR

Todos os direitos de imagens reservados. É permitida a reprodução do conteúdo de texto desde que citada a fonte.

A menção ou aparição de empresas ao longo dessa cartilha, não implica que sejam endossadas ou recomendadas por essa instituição em preferência a outras não mencionadas.

Coleção SENAR - 192

Café: classificação e degustação

COORDENAÇÃO DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE MATERIAIS INSTRUCAIONAIS
Bruno Henrique B. Araújo

EQUIPE TÉCNICA

José Luiz Rocha Andrade / Marcelo de Sousa Nunes / Valéria Gedanken

FOTOGRAFIA

Wenderson Araújo

ILUSTRAÇÃO

Maycon Sadala

AGRADECIMENTOS

InovaCafé - Agência de Inovação do Café da Universidade Federal de Lavras;

Polo de Tecnologia em Qualidade do Café;

QICAFÉ - Núcleo de Estudos em Qualidade, Industrialização e Consumo de Café;

MINASUL – Cooperativa dos Cafeicultores da Zona de Varginha Ltda.

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

SENAR – Serviço Nacional de Aprendizagem Rural.

Café: classificação e degustação. / Serviço Nacional de
Aprendizagem Rural. – Brasília: SENAR, 2017.

112 p.

ISBN 978-85-7664-143-8

1. Métodos de classificação de café. 2. Degustação de café. II. Título.

CDU - 663.93

Sumário

Apresentação	5
Introdução	7
I. Classificar o café por tipo.....	8
1. Conheça as partes do fruto do café	9
2. Conheça os defeitos do café.....	9
3. Conheça as tabelas da Classificação Oficial Brasileira (COB)	21
4. Identifique os defeitos da amostra de grãos de café	23
5. Classifique por tipo de café	34
6. Calcule a porcentagem de catação	35
II. Classificar o café pelas características da qualidade	39
1. Reúna o material	39
2. Classifique o café pelo método da peneira (granulometria)	40
3. Identifique o processo utilizado durante a pós-colheita do café	49
4. Classifique o café pela cor.....	52
5. Classifique o café de acordo com o aspecto que apresenta	54
6. Classifique o café de acordo com a seca	54
III. Torrar o café	59
1. Verifique a quantidade de café a ser torrado e degustado por lote.....	60
2. Prepare o torrador	65
3. Torre a amostra de café que será degustada	70
IV. Degustar o café	75
1. Conheça as características das bebidas dos cafés arábica e robusta (conilon).....	75
2. Compreenda a análise sensorial do café.....	77
3. Verifique se está de posse de todos os materiais e equipamentos para a degustação	82
4. Moa o café.....	88
5. Prepare a infusão	93
6. Deguste o café (prova de xícara).....	102
7. Limpe os equipamentos e utensílios de degustação.....	105
Considerações finais.....	111
Referências.....	112

Apresentação

O elevado nível de sofisticação das operações agropecuárias definiu um novo mundo do trabalho, composto por carreiras e oportunidades profissionais inéditas, em todas as cadeias produtivas.

Do laboratório de pesquisa até o ponto de venda no supermercado, na feira ou no porto, há pessoas que precisam apresentar competências que as tornem ágeis, proativas e ambientalmente conscientes.

O Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (SENAR) é a escola que dissemina os avanços da ciência e as novas tecnologias, capacitando homens e mulheres em cursos de Formação Profissional Rural e Promoção Social, por todo o país. Nesses cursos, são distribuídas cartilhas, material didático de extrema relevância por auxiliar na construção do conhecimento e constituir fonte futura de consulta e referência.

Conquistar melhorias e avançar socialmente e economicamente é o sonho de cada um de nós. A presente cartilha faz parte de uma série de títulos de interesse nacional que compõem a coleção SENAR. Ela representa o comprometimento da instituição com a qualidade do serviço educacional oferecido aos brasileiros do campo e pretende contribuir para aumentar as chances de alcance das conquistas a que cada um tem direito.

Um excelente aprendizado!

Serviço Nacional de Aprendizagem Rural

www.senar.org.br

Introdução

Esta cartilha, de maneira simples e detalhada, apresenta os processos mais importantes no método da classificação e degustação de cafés. O método aqui descrito é o mesmo encontrado na Instrução Normativa nº 8, de 11 de junho de 2003, que define a Classificação Oficial Brasileira (COB), e é utilizado no dia a dia de cooperativas e associações para avaliação de cafés tipo commodity, ou seja, cafés comercializados em volume e cuja precificação é definida em bolsas de valores. O objetivo da classificação e degustação é descrever os atributos físicos e sensoriais de cada café.

São apresentando os possíveis defeitos encontrados nos grãos, categorização por tipo, materiais e equipamentos utilizados, cálculos da quantidade de xícaras por lote, características sensoriais para definição de qualidade de bebida e os procedimentos que auxiliarão o classificador e degustador a atingir os bons resultados em seu trabalho.

Este material é essencial para que o produtor rural, conheça as principais técnicas que são utilizadas na definição do preço da saca por instituições compradoras de café (cooperativas, associações, armazéns, entre outros).



Classificar o café por tipo

A classificação do café inicia-se pela contagem de grãos defeituosos e de impurezas em uma amostra de 300 gramas de café beneficiado. A partir do número de defeitos e impurezas encontrados na amostra, são definidos o tipo do café e a porcentagem de catação, que são importantes para definir o valor de um tipo de café no mercado.

TABELA OFICIAL PARA A CLASSIFICAÇÃO DE CAFÉ

LATAS DE 300 GRAMAS

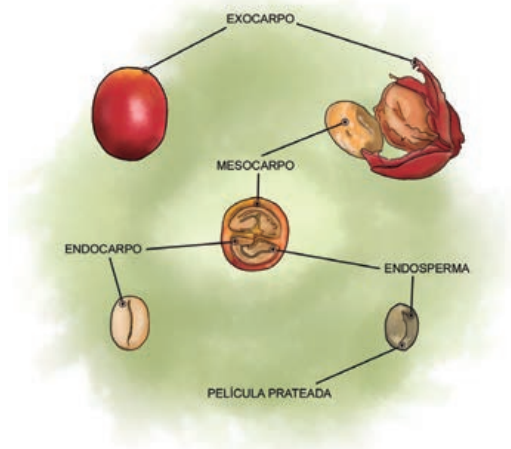
DEFECTOS	TÍPO	POUNDS
4	2	1.000
5	2.5	800
6	3	600
7	3.5	400
8	4	300
9	4.5	200
10	5	150
11	5.5	100
12	6	80
13	6.5	60
14	7	40
15	7.5	30
16	8	20
17	8.5	15
18	9	10
19	9.5	8
20	10	6
21	10.5	4
22	11	3
23	11.5	2
24	12	1
25	12.5	0.5
26	13	0.2
27	13.5	0.1
28	14	0.05
29	14.5	0.02
30	15	0.01
31	15.5	0.005
32	16	0.002
33	16.5	0.001
34	17	0.0005
35	17.5	0.0002
36	18	0.0001
37	18.5	0.00005
38	19	0.00002
39	19.5	0.00001
40	20	0.000005
41	20.5	0.000002
42	21	0.000001
43	21.5	0.0000005
44	22	0.0000002
45	22.5	0.0000001
46	23	0.00000005
47	23.5	0.00000002
48	24	0.00000001
49	24.5	0.000000005
50	25	0.000000002
51	25.5	0.000000001
52	26	0.0000000005
53	26.5	0.0000000002
54	27	0.0000000001
55	27.5	0.00000000005
56	28	0.00000000002
57	28.5	0.00000000001
58	29	0.000000000005
59	29.5	0.000000000002
60	30	0.000000000001
61	30.5	0.0000000000005
62	31	0.0000000000002
63	31.5	0.0000000000001
64	32	0.00000000000005
65	32.5	0.00000000000002
66	33	0.00000000000001
67	33.5	0.000000000000005
68	34	0.000000000000002
69	34.5	0.000000000000001
70	35	0.0000000000000005
71	35.5	0.0000000000000002
72	36	0.0000000000000001
73	36.5	0.00000000000000005
74	37	0.00000000000000002
75	37.5	0.00000000000000001
76	38	0.000000000000000005
77	38.5	0.000000000000000002
78	39	0.000000000000000001
79	39.5	0.0000000000000000005
80	40	0.0000000000000000002
81	40.5	0.0000000000000000001
82	41	0.00000000000000000005
83	41.5	0.00000000000000000002
84	42	0.00000000000000000001
85	42.5	0.000000000000000000005
86	43	0.000000000000000000002
87	43.5	0.000000000000000000001
88	44	0.0000000000000000000005
89	44.5	0.0000000000000000000002
90	45	0.0000000000000000000001
91	45.5	0.00000000000000000000005
92	46	0.00000000000000000000002
93	46.5	0.00000000000000000000001
94	47	0.000000000000000000000005
95	47.5	0.000000000000000000000002
96	48	0.000000000000000000000001
97	48.5	0.0000000000000000000000005
98	49	0.0000000000000000000000002
99	49.5	0.0000000000000000000000001
100	50	0.00000000000000000000000005
101	50.5	0.00000000000000000000000002
102	51	0.00000000000000000000000001
103	51.5	0.000000000000000000000000005
104	52	0.000000000000000000000000002
105	52.5	0.000000000000000000000000001
106	53	0.0000000000000000000000000005
107	53.5	0.0000000000000000000000000002
108	54	0.0000000000000000000000000001
109	54.5	0.00000000000000000000000000005
110	55	0.00000000000000000000000000002
111	55.5	0.00000000000000000000000000001
112	56	0.000000000000000000000000000005
113	56.5	0.000000000000000000000000000002
114	57	0.000000000000000000000000000001
115	57.5	0.0000000000000000000000000000005
116	58	0.0000000000000000000000000000002
117	58.5	0.0000000000000000000000000000001
118	59	0.00000000000000000000000000000005
119	59.5	0.00000000000000000000000000000002
120	60	0.00000000000000000000000000000001
121	60.5	0.000000000000000000000000000000005
122	61	0.000000000000000000000000000000002
123	61.5	0.000000000000000000000000000000001
124	62	0.0000000000000000000000000000000005
125	62.5	0.0000000000000000000000000000000002
126	63	0.0000000000000000000000000000000001
127	63.5	0.00000000000000000000000000000000005
128	64	0.00000000000000000000000000000000002
129	64.5	0.00000000000000000000000000000000001
130	65	0.000000000000000000000000000000000005
131	65.5	0.000000000000000000000000000000000002
132	66	0.000000000000000000000000000000000001
133	66.5	0.0000000000000000000000000000000000005
134	67	0.0000000000000000000000000000000000002
135	67.5	0.0000000000000000000000000000000000001
136	68	0.00000000000000000000000000000000000005
137	68.5	0.00000000000000000000000000000000000002
138	69	0.00000000000000000000000000000000000001
139	69.5	0.000000000000000000000000000000000000005
140	70	0.000000000000000000000000000000000000002
141	70.5	0.000000000000000000000000000000000000001
142	71	0.0000000000000000000000000000000000000005
143	71.5	0.0000000000000000000000000000000000000002
144	72	0.0000000000000000000000000000000000000001
145	72.5	0.005
146	73	0.002
147	73.5	0.001
148	74	0.0005
149	74.5	0.0002
150	75	0.0001
151	75.5	0.005
152	76	0.002
153	76.5	0.001
154	77	0.0005
155	77.5	0.0002
156	78	0.0001
157	78.5	0.005
158	79	0.002
159	79.5	0.001
160	80	0.0005
161	80.5	0.0002
162	81	0.0001
163	81.5	0.005
164	82	0.002
165	82.5	0.001
166	83	0.0005
167	83.5	0.0002
168	84	0.0001
169	84.5	0.005
170	85	0.002
171	85.5	0.001
172	86	0.0005
173	86.5	0.0002
174	87	0.0001
175	87.5	0.005
176	88	0.002
177	88.5	0.001
178	89	0.0005
179	89.5	0.0002
180	90	0.0001
181	90.5	0.005
182	91	0.002
183	91.5	0.001
184	92	0.0005
185	92.5	0.0002
186	93	0.0001
187	93.5	0.005
188	94	0.002
189	94.5	0.001
190	95	0.0005
191	95.5	0.0002
192	96	0.0001
193	96.5	0.005
194	97	0.002
195	97.5	0.001
196	98	0.0005
197	98.5	0.0002
198	99	0.0001
199	99.5	0.005
200	100	0.002

EQUIVALÊNCIA DOS GRÃOS DEFECTIVOS

DEFECTOS	TÍPO	POUNDS
1	1	1.000
2	2	800
3	3	600
4	4	400
5	5	300
6	6	200
7	7	150
8	8	100
9	9	80
10	10	60
11	11	40
12	12	30
13	13	20
14	14	15
15	15	10
16	16	8
17	17	6
18	18	4
19	19	3
20	20	2
21	21	1
22	22	0.5
23	23	0.2
24	24	0.1
25	25	0.05
26	26	0.02
27	27	0.01
28	28	0.005
29	29	0.002
30	30	0.001
31	31	0.0005
32	32	0.0002
33	33	0.0001
34	34	0.00005
35	35	0.00002
36	36	0.00001
37	37	0.000005
38	38	0.000002
39	39	0.000001
40	40	0.0000005
41	41	0.0000002
42	42	0.0000001
43	43	0.00000005
44	44	0.00000002

1. Conheça as partes do fruto do café

Figura 1. Partes do fruto do café



2. Conheça os defeitos do café

Os defeitos do café são classificados em intrínsecos (internos) e extrínsecos (externos). Os intrínsecos são considerados os grãos de café imperfeitos, ou seja, que possuem algum aspecto diferente dos grãos sadios. Os defeitos extrínsecos são as impurezas que podem ser encontradas em uma amostra de café, ou seja, defeitos que não são do grão.

2.1 Conheça os defeitos intrínsecos

Os defeitos intrínsecos são aqueles presentes no grão de café, causados por erros no processo de condução da lavoura, colheita, pós-colheita ou beneficiamento e, também, por ocorrência de anomalias genéticas ou fisiológicas.

• Grão preto

Grão ou pedaço de grão de coloração preta opaca. Os grãos pretos são ocasionados por colheitas atrasadas e/ou pelo fato de os grãos permanecerem em contato com o chão por longos períodos, o que resulta na sua fermentação.

Como evitar: colheita cuidadosa, impedindo a queda de frutos no solo, e secagem bem conduzida, não utilizando terreiros de terra batida.

Como eliminar: coluna de vento e catação eletrônica.

Influência no tipo: 1 grão preto = 1 defeito.

Influência na qualidade: prejudica o aspecto, a cor, o processo de torra e as características sensoriais da bebida.



Grão preto



Catação eletrônica



Coluna de vento

• Grão ardido

Grão ou pedaço de grão que apresenta coloração marrom, em diversos tons, devido à ação de processos fermentativos. Os grãos ardidos são causados pela colheita atrasada, permanência prolongada dos frutos em contato com o chão úmido e manejo inadequado do terreiro e/ou secador.

Como evitar: colheita racional, transporte e secagem bem conduzidas.

Como eliminar: catação eletrônica.

Influência no tipo: 2 grãos ardidos = 1 defeito.

Influência na qualidade: prejudica o aspecto, a cor, o processo de torra e as características sensoriais da bebida.



Grão ardido

- **Grão preto-verde (*stinker*)**

Grão preto que apresenta aspecto brilhante e enrugado, devido à presença da película prateada fortemente aderida. Este defeito é causado pela secagem dos grãos em altas temperaturas.

Como evitar: colheita racional e secagem adequada.

Como eliminar: catação eletrônica e separação na mesa densimétrica.

Influência no tipo: 2 grãos preto-verdes = 1 defeito.

Influência na qualidade: prejudica o aspecto, o processo de torra e as características sensoriais da bebida.



Grão preto-verde (*stinker*)



Mesa densimétrica

- **Grão brocado**

Grão danificado pela praga conhecida como broca-do-café, que faz galerias nos grãos, causando orifícios limpos ou sujos, de cor preta ou azulada, pela presença de fungos. Os grãos brocados são resultantes da ausência de controle da praga e de colheitas mal conduzidas, uma vez que a broca-do-café se aloja nos frutos não colhidos que permanecem na planta ou no solo após a colheita.

Como evitar: não deixar frutos de café, na planta ou no chão, de um ano para outro e combater a broca-do-café.

Como eliminar: catação eletrônica, coluna de vento e separação na mesa densimétrica.

Influência no tipo: 2 a 5 grãos brocados = 1 defeito.

Influência na qualidade: prejudica o processo de torra, o aspecto e as características sensoriais da bebida, pela presença de fungos indesejáveis.



Grão brocado

- **Grão concha**

Grão em forma de concha, resultante da separação de grãos imbricados (cabeça), oriundo da fecundação de dois óvulos em uma única loja de ovário. Os grãos concha são causados por fatores genéticos ou por possíveis causas fisiológicas.

Como evitar: seleção genética.

Como eliminar: coluna de vento e separação na mesa densimétrica.

Influência no tipo: 3 grãos concha = 1 defeito.

Influência na qualidade: prejudica o processo de torra, pela desuniformidade em relação aos grãos sadios, e o aspecto.



Grão concha

- **Grão verde**

Grão imaturo com película prateada aderida e de coloração verde em diversos tons. Os grãos verdes são provenientes da colheita de frutos ainda verdes no pé de café, ou seja, da colheita prematura.

Como evitar: colheita no momento correto (frutos maduros ou também conhecidos como cereja).

Como eliminar: coluna de vento, catação eletrônica e separação na mesa densimétrica.

Influência no tipo: 5 grãos verdes = 1 defeito.

Influência na qualidade: prejudica o processo de torra, a cor, o aspecto e a qualidade da bebida, provocando um gosto adstringente na degustação.



Grão verde

- **Grão quebrado**

Pedaço de grão de forma variável e tamanho superior à metade de um grão sadio. Os grãos quebrados são resultantes da secagem excessiva além da má regulação no descascador, na etapa de pós-colheita.

Como evitar: secagem do grão até o teor de umidade adequado, além da regulação do descascador.

Como eliminar: coluna de vento e separação na mesa densimétrica.

Influência no tipo: 5 grãos quebrados = 1 defeito.

Influência na qualidade: prejudica o processo de torra pela desuniformidade em relação aos grãos sadios e o aspecto.



Grão quebrado

- **Miolo de concha**

Grão plano e pouco espesso (mal granado) resultante da separação de grãos imbricados (cabeça) oriundos da fecundação de dois óvulos em uma única loja de ovários. O grão miolo de concha é causado por fatores genéticos ou por possíveis causas fisiológicas.

Como evitar: seleção genética.

Como eliminar: coluna de vento e separação na mesa densimétrica.

Influência no tipo: 5 grãos miolo de concha = 1 defeito.

Influência na qualidade: prejudica o processo de torra, pela desuniformidade em relação aos grãos saudáveis, e o aspecto.



Grão miolo de concha

- **Grão chocho**

Grão com formação incompleta apresentando pouca massa e, às vezes, com superfície enrugada. São causados por estiagem durante a fase de enchimento dos grãos, por fatores genéticos e por possíveis causas fisiológicas.

Como evitar: seleção genética e tratamentos culturais adequados da planta do cafeeiro.

Como eliminar: coluna de vento e separação na mesa densimétrica.

Influência no tipo: 5 grãos chochos = 1 defeito.

Influência na qualidade: prejudica o processo de torra, pela desuniformidade em relação aos grãos saudáveis, e o aspecto.



Grão miolo de concha

- **Grão esmagado**

Grão que apresenta forma alterada em função do esmagamento. É causado pelo descascador mal regulado e pela tração animal ou mecanizada no terreiro.

Como evitar: correta regulagem do descascador e evitando o pisoteio de animais ou máquinas durante o processo de secagem no terreiro.

Como eliminar: coluna de vento e separação na mesa densimétrica.

Influência no tipo: 5 grãos esmagados = 1 defeito.

Influência na qualidade: prejudica o processo de torra, pela desuniformidade em relação aos grãos sadios, e o aspecto.



Grão miolo de concha

2.2 Conheça os defeitos extrínsecos

Os defeitos extrínsecos são matérias estranhas ao café beneficiado, conhecidas também como impurezas. São detritos vegetais que podem ser oriundos ou não do produto, grão ou semente de outra espécie e corpos estranhos de qualquer natureza, que ocasionam perda de qualidade, prejudicando a bebida.

- **Paus, pedras, torrões e quaisquer matérias estranhas**

São resíduos vegetais não oriundos do produto, grãos ou sementes de outras espécies e corpos estranhos de quaisquer naturezas, tais como pedras ou torrões de diferentes tamanhos, resultantes do processo de varrição do café ou de fragmentos vindos do terreno. Este defeito é causado pela colheita por derriça no chão, abanação mal feita, não lavagem do café e secagem em terreiros sujos ou já deteriorados pelo tempo, que soltam pedras.

Como evitar: colheita no pano, abanação correta, lavagem dos frutos, secagem do café em terreiros limpos e não deteriorados.

Como eliminar: regulagem do catador e do ventilador, ambos procedimentos no beneficiamento do café, além da possível separação na mesa densimétrica.

Influência no tipo:

- Pau, pedra ou torrão grande = 5 defeitos (ficam retidos nas peneiras de grãos chatos – P18, P19 e P20 – fragmentos com mais de 2 cm de comprimento).
- Pau, pedra ou torrão regular = 2 defeitos (ficam retidos nas peneiras de grãos chatos – P15, P16 e P17 – fragmentos que apresentam de 1 a 2 cm de comprimento).
- Pau, pedra ou torrão pequeno = 1 defeito (passam pela peneira de grãos chatos – P15 – fragmentos menores que 1 cm de comprimento).

Influência na qualidade: prejudica o processo de torra, o aspecto e a qualidade de bebida.



Torrões pequeno, regular e grande



Paus pequeno, regular e grande

- **Café em coco**

Grão que não teve a casca seca retirada no processo de beneficiamento do café. O grão coco é causado pela má regulagem da máquina beneficiadora.

Como evitar: correta regulagem da máquina beneficiadora.

Como eliminar: coluna de vento e separação na mesa densimétrica.

Influência no tipo: 1 grão coco = 1 defeito.

Influência na qualidade: prejudica o processo de torra, o aspecto e a qualidade da bebida.



Defeito coco

- **Casca**

Fragmento de casca seca do fruto de café, que pode apresentar tamanhos e formas variadas. A presença de casca é resultante da má regulagem do ventilador da máquina beneficiadora. A casca grande é um fragmento igual ou maior que metade de um fruto seco. Por sua vez, a casca pequena é qualquer fragmento de casca seca que seja menor que a metade de um fruto seco.

Como evitar: correta regulagem da ventilação da máquina beneficiadora.

Como eliminar: coluna de vento e separação na mesa densimétrica.

Influência no tipo:

- 1 casca grande = 1 defeito.
- 2 a 3 cascas pequenas = 1 defeito.

Influência na qualidade: prejudica o processo de torra, o aspecto e a qualidade da bebida.



Casca de café

- **Pergaminho**

É um fragmento da casca interna que envolve a semente, também chamada de endocarpo, causado pela má regulação da máquina beneficiadora.

Como evitar: correta regulação da máquina beneficiadora.

Como eliminar: coluna de vento e separação na mesa densimétrica.

Influência no tipo:

- 2 pergaminhos inteiros = 1 defeito.
- 3 fragmentos de pergaminho = 1 defeito.

Influência na qualidade: prejudica o processo de torra, o aspecto e a qualidade da bebida.



Fragmento de pergaminho

- **Marinheiro**

Grão cujo pergaminho não foi totalmente retirado no beneficiamento. O marinheiro é resultado da incorreta regulagem da máquina de beneficiamento.

Como evitar: correta regulagem da máquina beneficiadora.

Como eliminar: separação na mesa densimétrica.

Influência no tipo: 2 marinheiros = 1 defeito.

Influência na qualidade: prejudica o processo de torra, o aspecto e a qualidade da bebida.



Marinheiro

3. Conheça as tabelas da Classificação Oficial Brasileira (COB)

A Classificação Oficial Brasileira possui duas tabelas que possibilitam a classificação dos cafés, a partir dos defeitos encontrados em uma amostra. A Tabela 1 traz a equivalência dos defeitos, que irá possibilitar a contagem final dos defeitos de uma amostra. Utilizando a Tabela 2, após a contagem final dos defeitos, será possível definir qual o tipo da amostra analisada. O tipo influencia diretamente no valor final que é pago ao cafeicultor por cada saca de café.

Tabela 1. Equivalência de defeitos

Grãos imperfeitos / Impurezas	Número de defeitos
1 grão preto	1
2 grãos ardidos	1
2 a 5 grãos brocados	1
3 grãos concha	1
5 grãos verdes	1
5 grãos quebrados ou esmagados	1
5 grãos chochos ou mal granados	1
1 pedra, pau ou torrão grande	5
1 pedra, pau ou torrão regular	2
1 pedra, pau ou torrão pequeno	1
1 coco	1
1 casca grande	1
2 a 3 cascas pequenas	1
2 marinhoiro	1

Tabela 2. Tipos de café em relação à quantidade de defeitos

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

4. Identifique os defeitos da amostra de grãos de café

4.1 Reúna o material

Na classificação do tipo de café, é importante a utilização de materiais e equipamentos apropriados, como:

- Mesa de classificação iluminada;
- Cartolina preta com tabela de defeitos e tipos;
- Balança de precisão;
- Cartão de identificação do lote que será classificado;
- Amostra de café; e
- Bandeja triangular.

Mesa de classificação iluminada

A mesa para a classificação deve ter altura adequada para a forma como o classificador irá trabalhar: de pé ou sentado. Deve ter comprimento e largura suficientes para comportar a cartolina de classificação e as amostras em uso. A iluminação deve estar fixada logo acima do centro da mesa. A iluminação neste processo é muito importante para a análise do classificador. A mesa pode também possuir gavetas, banquetas, suporte de peneiras e receptor de descarte de amostras e catação, conhecido popularmente como 'peru' pelos classificadores, que fica bem no centro da mesa.



Mesa de classificação

Cartolina preta

A cartolina preta é composta de papelão encerado ou plástico de cor preta-fosca, conhecida como tabela, pois contém gravadas em sua superfície as tabelas de identificação de defeitos e classificação por tipo. A cartolina de classificação pode ser adquirida em cooperativas e corretoras de café. Na inexistência da cartolina apropriada, pode ser utilizada uma cartolina preta comum, encontrada em papelarias. No entanto, esta cartolina não terá a mesma durabilidade e contraste, o que dificulta sua utilização.



Cartolina preta

Balança de precisão

A balança utilizada para a pesagem dos grãos é a de precisão.



Balança de precisão

Cartão de identificação do lote

No cartão devem constar as seguintes informações: identificação do número do lote, quantidade de sacas do lote, data, teor de umidade (em %), ano safra de colheita, cor, preparo (natural, cereja descascado, despulpado), aspecto, defeitos, tipo, catação (em %), peneira (em %), torra e bebida.

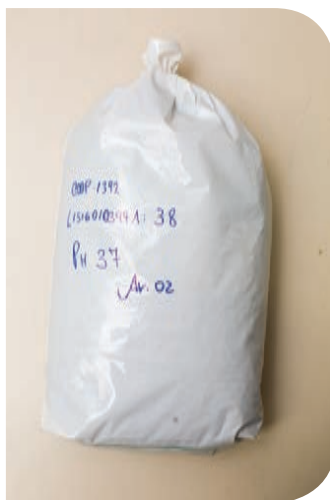
Cartão de identificação do lote

Cartão de Identificação			
Amostra:		Safra:	
Tipo:	Impurezas: %	Catação: %	
Preparo:	Aspecto:	Cor:	
Seca:	Teor de Umidade: %		
Peneira		Bebida	
Peneira:	%	() Mole / Excel.	
Peneira:	%	() Dura/ Boa	
Peneira:	%	() Riada /Regular	
Peneira:	%	() Rio / Anormal	
Peneira:	%	Torra:	

Modelo de cartão de identificação

Amostra de café

A amostra deve ter procedência confiável e ser retirada conforme os padrões recomendados. No beneficiamento, o produtor deve colocar um saco de juta vazio para coletar aproximadamente, 30 g de grãos de café por saca beneficiada. Se o volume a ser beneficiado for pequeno, deve-se aumentar a retirada por saco em função do tamanho da amostra desejada. Ao término do beneficiamento, a amostra retirada deve ser homogeneizada e dividida em amostras médias representativas do lote, de acordo com a necessidade.



Bandeja triangular

A bandeja triangular serve para acondicionar a amostra a ser torrada. O formato triangular em um dos lados ajuda a despejar os grãos de café na boca do torrador.



4.2 Faça a higienização das mãos

Ao trabalhar com os grãos, o classificador deve estar com as mãos limpas, para evitar a contaminação da amostra com impurezas externas, bem como secas, para não alterar o teor de umidade dos grãos.

Atenção

Deve-se ter o cuidado de não utilizar sabões, álcool gel ou outros elementos limpantes que tenham cheiro, pois o café é facilmente contaminado por odores externos. Utilize sempre sabão e detergente neutros na higienização das mãos e dos instrumentos utilizados.

4.2.1 Lave as mãos



4.2.2 Seque bem as mãos

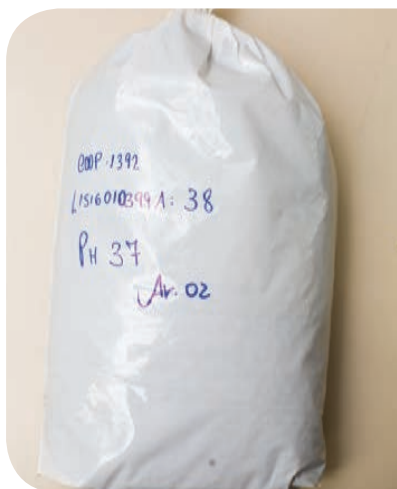


4.3 Prepare a amostra

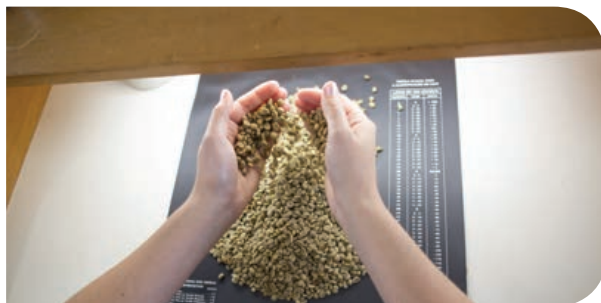
O objetivo do preparo da amostra é que se tenha a parcela mais representativa possível, pois serão separados apenas 300 g. A homogeneização e a utilização da balança de precisão são muito importantes nesta etapa do processo de classificação.

4.3.1 Separe a amostra representativa do lote

A amostra deve ser identificada de acordo com a numeração, o volume e a data de coleta do lote de origem.



4.3.2 Homogeneize os grãos em superfície ou no recipiente apropriado



Atenção

A superfície ou o recipiente deve estar limpo e seco, para evitar o contato dos grãos com impurezas e, também, para não influenciar na umidade.

4.3.3 Pese 300 g da amostra homogeneizada

Utilizando a balança de precisão, pese exatamente 300 g da amostra, após homogeneização.



4.3.4 Coloque o restante da amostra em um recipiente apropriado para arquivo

O restante da amostra representativa deve ser guardado em saco plástico fechado e identificado. O restante da amostra (contra-amostra) será utilizado caso seja necessário repetir a classificação; por isso deve ser mantido em local organizado e de fácil acesso.

a) Derrame a amostra na embalagem com identificação



b) Feche a embalagem



c) Guarde a amostra embalada no arquivo



4.4 Separe os grãos com defeitos e impurezas da amostra a ser classificada

O objetivo desta etapa é separar os grãos perfeitos, as impurezas e os grãos defeituosos contidos na amostra de 300 g.

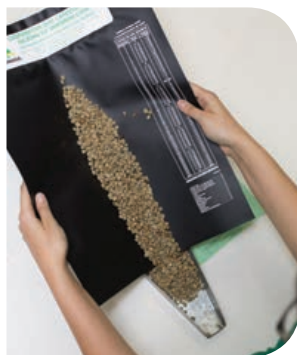
4.4.1 Coloque os grãos na parte superior da cartolina



4.4.2 Separe os grãos com defeitos e impurezas à direita, e os grãos perfeitos à esquerda



4.4.3 Coloque a amostra catada (grãos perfeitos) na bandeja triangular com o cartão de identificação e deixe ao lado



Atenção

Esta amostra catada será utilizada para classificar o café pela qualidade.

4.5 Conte os defeitos

A tabela de equivalência é utilizada na contagem do número de grãos com determinados defeitos.

4.5.1 Separe os defeitos por equivalência

Os defeitos devem ser separados por categoria, de acordo com a Tabela de equivalência dos grãos imperfeitos.

EQUIVALÊNCIA DOS GRÃOS IMPERFEITOS

	DEFEITO
1 Grão Preto	= 1
1 Pedra, Pau ou Torção Grande ...	= 5
1 Pedra, Pau ou Torção Regular ...	= 2
1 Pedra, Pau ou Torção Pequeno ..	= 1
1 Cão	= 1
1 Casca Grande	= 1
2 Ardidos	= 1
2 Marinhos	= 1
2/3 Cascas Pequenas	= 1
2/5 Brocados	= 1
3 Conchas	= 1
5 Verdes	= 1

Exemplo: 3 grãos conchas = 1 defeito

4.5.2 Conte os defeitos por categoria, respeitando sua equivalência

A soma da contagem dos defeitos é realizada para identificar o número de defeitos e o tipo do café. A contagem deve ser feita separadamente, pois cada categoria possui uma equivalência de defeitos.

4.5.3 Anote os defeitos da categoria



4.5.4 Reúna os defeitos contados em um canto da cartolina



- Anote os resultados obtidos no cartão de identificação.

Atenção

Se o número de defeitos estiver no intervalo -20, -25 ou -30, será considerado intermediário entre um tipo e outro.

6. Calcule a porcentagem de catação

A porcentagem de catação deve ser calculada para avaliar a qualidade do café e indicar pontos onde o produtor pode amenizar e evitar possíveis defeitos. É a forma utilizada pelos compradores de café para análise de resultado da catação. Algumas empresas adotam o critério de pesar separadamente os grãos pretos, verdes e ardidos (conhecidos como PVA), determinando a sua porcentagem para determinar o valor de compra.

6.1 Pese as impurezas



6.2 Calcule quanto representa o peso das impurezas na amostra de 300 g



Exemplo: na amostra de café (300 g) há 0,57 g de impurezas

300 g — 100% grãos de café

0,57 — y

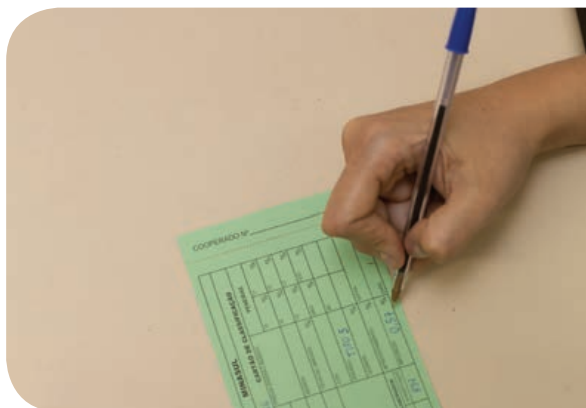
$$y = \frac{0,57 \times 100}{300} = 0,19\%$$

Nesta amostra de 300 g de grãos de café são encontrados 0,19% de impurezas.

Atenção

O percentual máximo de matérias estranhas e impurezas permitido pela COB no café beneficiado grão cru é de 1%. Caso apresente percentual superior a 1%, o café deverá ser rebeneficiado antes de ser comercializado.

6.3 Anote os valores no cartão de identificação



6.4 Pese os grãos imperfeitos junto com as impurezas



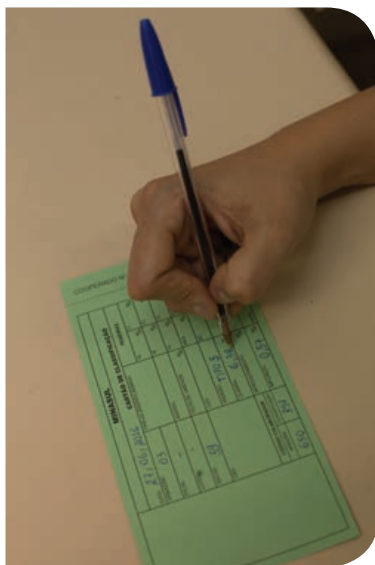
6.5 Calcule o percentual da catação

300 g — 100% amostra

6,22 g — y %

$$y = \frac{6,22 \times 100}{300} = 2,07\%$$

6.6 Anote o percentual da catação no cartão de identificação



6.7 Repita as operações para os demais lotes



Classificar o café pelas características da qualidade

Na determinação da qualidade de um café, são levadas em consideração algumas características físicas e sensoriais que, muitas vezes, são essenciais para definir se o mercado para aquele café é o nacional ou o internacional, além de identificar o que o produtor deve melhorar no processo produtivo. A seguir, são apresentados os parâmetros mais importantes que definem a escala de qualidade dos grãos de café.

1. Reúna o material

- Mesa de classificação (iluminada);
- Balança de precisão;
- Bandeja triangular;
- Cartolina preta;
- Cartão de identificação;
- Jogo de peneiras;
- Amostra catada (já classificada por tipo);
- Contra-amostra arquivada; e
- Medidor de umidade.

2. Classifique o café pelo método da peneira (granulometria)

Este método consiste na utilização de um jogo de peneiras com malhas de dimensões e formatos variados para a classificação dos grãos. Estas peneiras são numeradas e variam para os grãos chatos (crivos arredondados das peneiras) de 10 a 19 e, para os redondos (também chamados grãos moca) de 8 a 13.

Jogo de peneiras

São peneiras utilizadas para determinar o tamanho e a forma das favas dentro da amostra do lote analisado.



Jogo de peneiras



Peneiras de crivos alongados
(grãos moca) e de crivos arredon-
dados (grãos chatos)



Detalhe dos crivos das peneiras de grãos moca e chatos

Os grãos de café já secos e beneficiados são classificados, também, segundo a sua forma, podendo receber a denominação de chato, moca ou triângulo.

Chatos: São grãos provenientes de frutos bem desenvolvidos. O comprimento é sempre maior que a largura, com uma ranhura central no sentido vertical.



Grão chato

Moca: São grãos provenientes da não fecundação de um dos óvulos do fruto, sendo que apenas um grão se desenvolve no interior do fruto de café.



Grão moca

Triângulo: Ocorre quando existe a fecundação de três óvulos, fazendo com que haja deformação semelhante a um triângulo.



Grão triângulo

Atenção

Os grãos moca e triângulo são anomalias, mas não são considerados defeitos na classificação do café.

Tabela 3. Relação entre o formato e o tamanho dos grãos com o tipo de peneira

Formato e tamanho dos grãos	Peneiras correspondentes
Chato graúdo	Crivo arredondado, nº 17, 18, 19 e 20
Chato médio	Crivo arredondado, nº 15 e 16
Chato miúdo	Crivo arredondado, nº 12, 13 e 14
Moca graúdo	Crivo alongado, nº 12 e 13
Moca médio	Crivo alongado, nº 10 e 11
Moca miúdo	Crivo alongado, nº 8 e 9

2.1 Empilhe as peneiras na ordem estabelecida

É necessário empilhar as peneiras para a correta classificação da amostra, sendo que quanto maior o número de referência da peneira, mais no topo da pilha ela deve ser posicionada.

Tabela 4. Ordem de utilização das peneiras

Peneiras	Peneiras	Tamanho dos grãos
13	Moca	Graúdo
18	Chato	Graúdo
12	Moca	Graúdo
17	Chato	Graúdo
11	Moca	Médio
16	Chato	Médio
10	Moca	Médio
15	Chato	Médio
9	Moca	Miúdo
14	Chato	Médio
8	Moca	Miúdo
13	Chato	Miúdo
12	Chato	Miúdo
11	Chato	Miúdo
10	Chato	Miúdo
F	Fundo	-

2.2 Pegue a amostra já catada

Homogeneíze a amostra de café já catada e pese 100 g dela. Esta quantidade deve ser despejada sobre a pilha de peneiras.



2.3 Coloque a amostra sobre as peneiras



2.4 Movimente as peneiras

Movimente a pilha de peneiras horizontalmente, mas sem tirar a última peneira do contato com a mesa, durante pelo menos 10 segundos. Para que as peneiras deslizem, pode-se utilizar uma cartolina de classificação sobre a mesa de apoio, sob a pilha de peneiras.



2.5 Pese os grãos retidos na peneira superior

A pesagem de cada peneira é feita separadamente e indicará a quantidade de sacas por peneira, em porcentagem, dentro do lote.

2.5.1 Retire a peneira superior



2.5.2 Despeje os grãos retidos no recipiente da balança



2.5.3 Separe a peneira



Atenção

Para ganhar tempo e organização, as peneiras cujos grãos já foram despejados, devem ser colocadas invertidas (de cabeça para baixo) para as próximas vezes em que forem utilizadas.

2.5.4 Pese os grãos



2.6 Calcule a porcentagem da peneira e anote no cartão de identificação

Por exemplo:

Em uma amostra de 100 g, 11,5 g correspondem a peneira "X" (que está sendo analisada), igual a 11,5%



2.7 Despeje os grãos pesados na bandeja triangular



2.8 Repita as operações para as demais peneiras

Atenção

Quando o café beneficiado não for classificado pelo método das peneiras, ou quando a amostra for muito heterogênea, apresentando grãos retidos em quatro ou mais peneiras, o café será considerado Bica Corrida, o que influenciará no valor pago ao produtor.

3. Identifique o processo utilizado durante a pós-colheita do café

O preparo é a fase intermediária entre a colheita e o armazenamento, conhecido como pós-colheita. Nesta fase, existem processos diferentes a serem percorridos, que normalmente são classificados como via seca e via úmida.

Via seca: No processo via seca, os grãos de café, após a abanação, lavagem e separação dos diferentes estágios de maturação (verde, ceija e boia), são encaminhados diretamente para a secagem no terreiro ou em secadores mecânicos.



Café oriundo de pós-colheita via seca

Via úmida: O processo via úmida dá origem aos cafés descascados, despulpados e desmucilados, pois, sua casca (descascados), polpa e mucilagem (despulpados e desmucilados) são retirados, antes de serem levados para a etapa de secagem.

O processamento pode ser feito de forma mecânica (descascados e desmucilados), quando máquinas realizam a retirada da casca, polpa e mucilagem, ou de forma química (despolpados), em que o café passa por um tanque de fermentação. O método despolpado é muito utilizado em regiões/países onde as chuvas coincidem com o período da colheita, uma vez que a retirada da casca, polpa e mucilagem acelera a secagem dos grãos. A via úmida também pode ser utilizada para agregar diferentes características sensoriais ao café, como ocorre com a fermentação, que eleva a acidez da bebida e pode permitir o desenvolvimento de aromas e sabores diferenciados.



Café oriundo de pós-colheita via úmida

3.1 Derrame a amostra catada e classificada sobre a cartolina



3.2 Identifique qual processo de pós-colheita foi utilizado



3.3 Anote o processo no cartão de identificação



4. Classifique o café pela cor

A coloração dos grãos varia de acordo com o envelhecimento. Contribui, também, para a variação da cor: o tempo e a temperatura utilizados durante o processo de secagem dos grãos, o tempo de exposição ao ar livre e à luz solar e a qualidade de armazenagem.

Pelo método via úmida são produzidos cafés de cor verde-azulado e verde-cana, com características de película prateada.



Café cor verde-azulado (acima) e verde-cana (abaixo)

Pelo método de via seca são produzidos cafés nas cores verde, esverdeado, amarelo, amarelado, palha, chumbado, barrento e esbranquiçado. As cores verde e esverdeado, em geral, estão associadas a cafés naturais cuja secagem foi bem conduzida. As demais colorações costumam indicar problemas de secagem e/ou armazenagem.



Café cor esverdeado (acima) e verde (abaixo)



Café cor amarelo



Café cor chumbado



Café cor barrento

4.1 Observe e classifique o café pela uniformidade da cor



4.2 Anote a cor do café no cartão de identificação



Café: classificação e degustação

5. Classifique o café de acordo com o aspecto que apresenta

O aspecto do café é considerado bom quando a maioria dos grãos da amostra é perfeita e uniforme no tamanho (peneira), na cor e na seca. O aspecto do café é considerado mau quando há uma desuniformidade entre a peneira, a cor e a seca dos grãos, indicando falhas no processo de secagem, armazenamento ou até uma mistura entre lotes. Para isso, o classificador deve seguir os mesmos passos da classificação pela cor e, ao término, anotar no cartão de identificação se o aspecto é bom ou mau.

5.1 Pegue a contra-amostra arquivada

5.2 Classifique o café pelo aspecto

5.3 Anote o aspecto do café no cartão de identificação

Atenção

As etapas de avaliação do aspecto e seca devem ser realizados utilizando a contra-amostra arquivada.

6. Classifique o café de acordo com a seca

O teor de umidade da amostra de café é determinado pela porcentagem de umidade encontrada no grão. A porcentagem ideal recomendada é entre 11 e 11,5%. A seca é classificada entre boa, regular e má.

Atenção

Muitos produtores têm seu café desclassificado em concursos de qualidade pelo teor de umidade acima de 12% ou abaixo de 11%. Fermentações indesejadas podem ocorrer com grãos que apresentam alta umidade, enquanto grandes índices de quebra dos grãos ocorrem em lotes de café com teor de umidade menor que 11%.

6.1 Determine a umidade

Existem vários equipamentos que analisam o teor de umidade de grãos, de maneira geral. Sempre consulte o manual do equipamento que for utilizar para medir a umidade, de modo a evitar erros no manuseio do equipamento.

Atenção

O classificador deve evitar o contato prolongado das mãos com a amostra, para não interferir na umidade dos grãos.

6.1.1 Confira a limpeza do aparelho



6.1.2 Ligue o aparelho



6.1.3 Programe o aparelho para medição da umidade do café



6.1.4 Pegue a contra-amostra arquivada

6.1.5 Pese os grãos de acordo com a quantidade indicada para o medidor de umidade

Utilize a balança do medidor de umidade para pesar a quantidade adequada de café. Uma balança de precisão também pode ser utilizada nesta etapa.



Atenção

Cada medidor de umidade está programado para medir uma quantidade determinada de grãos. Informe-se no manual de instruções qual o peso ou volume de grãos ideal para a medição da umidade no seu equipamento.

6.1.6 Derrame a amostra pesada no recipiente do determinador da umidade



6.1.7 Faça a leitura da umidade

6.1.8 Anote a umidade do café no cartão de identificação



6.1.9 Descarregue a amostra do recipiente do determinador



6.2 Determine a uniformidade da seca

Após a medição do teor de umidade da amostra, o classificador deve anotar no cartão de identificação se a seca está boa, regular ou má. É possível identificar a qualidade da seca na uniformidade e coloração dos grãos. A boa seca é aquela em que a coloração e o aspecto dos grãos estão uniformes.

A seca é considerada boa quando a umidade está dentro do padrão recomendado e a amostra apresenta coloração e aspecto uniformes dos grãos. A seca é considerada má quando o teor de umidade está fora do padrão e o café apresenta indícios visuais de uma secagem mal feita, como por exemplo, pontos de coloração esbranquiçada.





Torrar o café

A torra é o processo responsável por grande parte dos aromas e sabores percebidos na bebida do café. Uma torra correta é essencial para que o degustador possa identificar o potencial de qualidade de cada café. Durante a torra, o café passa por diversas transformações. Os grãos perdem umidade, reduzem seu peso, aumentam de tamanho e passam da coloração verde para tons de marrom, conforme o ponto de torra escolhido.



Grãos crus e torrados no ponto de torra adequado para a degustação

O “ponto de torra” é a coloração que o café torrado atinge, após passar determinado tempo em contato com o calor do torrador. Para a degustação profissional do café, o ponto adequado de torra é decisivo para encontrar possíveis defeitos em uma determinada amostra.

Para degustar o café de acordo com a metodologia da Classificação Oficial Brasileira (COB), os grãos devem estar no ponto de torra claro, ou seja, um tom de marrom claro. A torra clara é ideal para evidenciar os defeitos do café, e por isso é utilizada na avaliação de cafés *commodity*.

O ponto de torra influencia fortemente as características da bebida do café, conforme descrição a seguir:

Torra clara: Ideal para a identificação dos defeitos do café. Uma torra excessivamente clara pode provocar o aumento da acidez e a diminuição da doçura e corpo do café.

Torra média: Ideal para a identificação dos atributos de qualidade do café. Na torra média, em tom de chocolate, obtém-se o potencial máximo de doçura e corpo de um café. É o ponto de torra mais utilizado para avaliação de cafés especiais.

Torra escura: Há extravasamento dos óleos do grão e muitos compostos são carbonizados. Isso provoca o aumento do amargor na bebida e a redução dos atributos doçura, corpo e acidez. O excesso de amargor pode ocultar os defeitos do café e, por isso, não é um ponto de torra adequado para avaliar o café.



Diferentes pontos de torra: clara, média e escura

1. Verifique a quantidade de café a ser torrado e degustado por lote

Para determinar a quantidade de café que deverá ser torrado, é preciso definir a quantidade de café necessária para realizar a degustação. A quantidade de xícaras a serem degustadas é definida de acordo com o tamanho do lote, em sacas, conforme a Tabela 5:

Tabela 5. Quantidade de sacas do lote e relação de xícaras para degustação

Sacas	Xícaras
1 a 50	5
51 a 150	7
151 a 250	10
Acima de 250	A critério do provador

Exemplo: Para um lote de 165 sacas de café, serão utilizadas 10 xícaras com 10 g de café torrado para cada xícara.

Atenção

O café perde água durante a torra, o que faz com que seu peso reduza aproximadamente 20%. Lembre-se de considerar a perda de peso ao calcular a quantidade mínima de café para a degustação e para a limpeza do moinho.

1.1 Verifique o peso do café selecionado

O método utilizado para a prova de xícara é calculado da seguinte forma: para cada xícara representada dentro do lote, utiliza-se 10 g de pó. Além do café utilizado para as xícaras degustadas, deve-se considerar mais 10 g de café para limpar o moinho, 20 g de café torrado para exposição na mesa e 20% do peso dos grãos selecionados para equiparar a perda de umidade durante a torra.

Exemplo: $10 \text{ g} \times 10 \text{ xícaras} = 100 \text{ g}$

10 g para limpeza = 10 g

20 g para mesa = 20 g

Total = $130 \text{ g} + 20\% = 130 + 26 \text{ g} = 156 \text{ g}$

1.1.1 Pegue a amostra de café já classificado e sem os defeitos



1.1.2 Pese os grãos



Exemplo: 142 gramas

1.1.3 Verifique a necessidade de recorrer à amostra arquivada

Por exemplo, o peso da amostra catada (amostra já classificada por tipo e sem os defeitos) e selecionada é de 142 g.

Considerando que o lote tem 165 sacas, serão necessários 10 xícaras de prova. Portanto, a amostra necessária será de aproximadamente 156 g.

Como o peso da amostra selecionada (142 g) é inferior ao peso de amostra necessária (156 g), será preciso recorrer ao arquivo.

$156 \text{ g} - 142 \text{ g} = 14 \text{ g}$, que devem ser obtidos da amostra de arquivo.

Neste caso, deve-se efetuar os seguintes passos:

- a. Recorra à amostra do arquivo



- b. Cate os grãos defeituosos



c. Descarte os grãos defeituosos



d. Pese a quantidade necessária de grãos selecionados para completar a amostra para degustação



2. Prepare o torrador

Precaução

1. Não utilize o torrador se o equipamento apresentar irregularidades;
2. Verifique se as condições do torrador estão adequadas. Trata-se de procedimento necessário para garantir a segurança do profissional que manuseia o equipamento; e
3. Utilize avental e protetor auricular, quando este for necessário (torrador que provoque ruído excessivo).

2.1 Verifique se o torrador possui coletor de amostras e bandejas perfuradas

Verifique se o torrador possui coletor de amostras, utilizado para acompanhar a torra do café, e de bandejas perfuradas, utilizadas no resfriamento do café após a torração.



Coletor de amostra e bandeja perfurada

2.2 Verifique as instalações elétricas, voltagens, correias e engrenagens

Verifique se as instalações elétricas estão em boas condições, se a voltagem está correta e se todas as correias e engrenagens estão deslizando corretamente e devidamente protegidas.



Torrador com correia protegida

Alerta Ecológico

Escolha um local com boa ventilação e de fácil limpeza para utilizar o torrador, pois a fumaça e a liberação de películas podem contaminar o ambiente.

Atenção

Antes de acender o fogo, verifique se o tambor do torrador está girando corretamente. Isso evitará que o tambor fique empenado e produza muito ruído, devido a uma distribuição desigual do calor no tambor.

2.3 Limpe a parte externa do torrador

Verifique se o torrador está limpo e seco, e se os tambores não possuem contaminantes, como a graxa que é utilizada na lubrificação das engrenagens. Quaisquer contaminações irão interferir na qualidade da torra.

A limpeza externa deve ser realizada com um pano limpo (alvejado).



2.4 Teste a qualidade da chama do torrador

Acenda a chama do torrador e verifique se o distribuidor de chamas não está obstruído. A cor da chama deve ser azulada, o que indica uma boa transferência de calor para o tambor e para os grãos que serão torrados.

Atenção

Uma chama amarelada ou avermelhada pode indicar obstrução no distribuidor de chama. Isso fará com que a chama libere mais fumaça que calor, o que dificulta a correta torração do café.



2.5 Limpe a parte interna do torrador

2.5.1 Ligue o torrador



Ligue o torrador

2.5.2 Acenda a chama



Acenda a chama

2.5.3 Aqueça o torrador

O tempo que o tambor leva para aquecer pode variar, conforme a marca e a capacidade do torrador. Para a degustação na metodologia COB serão utilizados, em geral, torradores com capacidade de até 300 g de café por torra. Nestes torradores, o aquecimento levará poucos minutos.

2.5.4 Coloque a amostra de limpeza no tambor aquecido

Quando o torrador estiver aquecido, introduza uma amostra de 100 g de café de bebida neutra. Esta amostra deve girar dentro do tambor por, aproximadamente, um minuto. A amostra de limpeza eliminará grãos ou partículas que poderiam comprometer a qualidade do café que será torrado.

Atenção

A amostra de limpeza deve ser de um café sem defeitos e já avaliado como bebida dura ou superior.



2.5.5 Torre a amostra de limpeza por 1 minuto

2.5.6 Despeje a amostra de limpeza na bandeja de resfriamento



2.5.7 Descarte os grãos utilizados na limpeza



3. Torre a amostra de café que será degustada

3.1 Coloque o cartão de identificação da amostra no local apropriado do torrador e despeje a amostra dentro do tambor



Atenção

Observe a capacidade do torrador utilizado. A amostra deve ser compatível com a capacidade mínima e máxima do tambor.

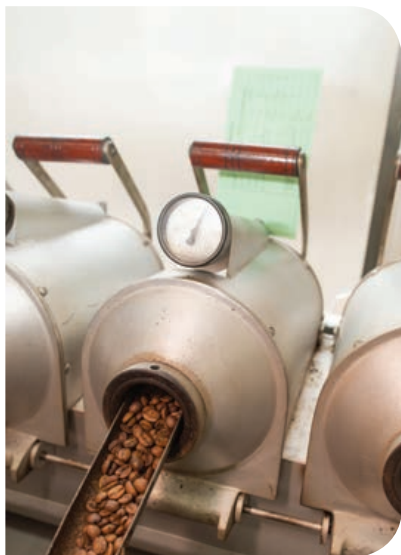
3.2 Verifique o ponto de torra do café

Introduza o coletor de amostras horizontalmente dentro do tambor, coletando uma pequena quantidade do café que está sendo torrado. Observe a coloração do café e retorne os grãos ao torrador. Realize o procedimento quantas vezes forem necessárias, de forma a garantir que os grãos não serão retirados antes ou depois do ponto de torra ideal.



Atenção

Não deixe que os grãos coletados durante a torra fiquem muito tempo fora do torrador. Se os grãos esfriarem, a qualidade da torra pode ser comprometida.



O operador deve ficar atento ao perceber o início da mudança de cor dos grãos e a emissão de fumaça, pois esta sinaliza a proximidade do ponto de torra. Outro sinal de que se aproxima o ponto ideal de torra é a dilatação dos grãos pela liberação da água, fazendo com que estalem como pipoca.

O ponto ideal de torra será identificado pela coloração marrom clara do grão.

Atenção

Cada amostra de café pode se comportar de forma diferente no torrador, ocorrendo ou não o estalo dos grãos. Por isso, o critério para a retirada dos grãos no ponto de torra correto deve ser sempre a coloração.

3.3 Despeje a amostra no resfriador do torrador

Despeje os grãos sobre a bandeja vazada para que ocorra o resfriamento. Os grãos só poderão ser embalados e/ou moídos depois de resfriarem até a temperatura ambiente.

A prática do resfriamento é importante para a preservação da qualidade do café. Quanto mais rápido for interrompido o processo de torra, maior será a garantia de conservação da qualidade da amostra analisada.



3.4 Retire a película pela ventilação do torrador

A película deve ser retirada para não interferir na prova de xícara. Este procedimento pode ser realizado por meio de abanação ou pela ventilação do torrador.



3.5 Coloque o cartão de identificação na bandeja



3.6 Leve a amostra com a identificação para o local de moagem



Atenção

As amostras devem ser moídas e degustadas até, no máximo, 24 horas após a torra. Caso contrário, o café sofrerá oxidação e perderá parte de suas características iniciais.



Degustar o café

A prova de xícaras, como é chamada a degustação do café, surgiu no Brasil no início do século XX. O procedimento foi adotado pela Bolsa Oficial de Café e Mercadoria de Santos, a partir de 1917, poucos anos após sua instalação, que ocorreu em 1914.

O objetivo da degustação é permitir a classificação do café conforme as características da bebida. Na degustação, são levados em conta aspectos relacionados aos aromas, sabores e as texturas percebidas. Esses aspectos são influenciados pela presença dos defeitos encontrados na etapa de classificação física do café, e podem indicar a falta de cuidados no processo de produção, bem como condições climáticas adversas que possam causar a fermentação e deterioração dos grãos, na sua produção ou armazenamento.

O fruto maduro do café, no estágio cereja, possui todas as características desejáveis para produzir uma bebida de boa qualidade. Se o café for corretamente conduzido, aumenta a probabilidade dessas características serem preservadas na bebida.

1. Conheça as características das bebidas dos cafés arábica e robusta (*conilon*)

A Classificação Oficial Brasileira (COB) reconhece diferentes características para os cafés arábica e robusta (*Conilon*).

1.1 Conheça os padrões de bebida do café arábica

Os padrões definidos para a bebida da espécie *Coffea Arabica*, popularmente conhecida como café arábica, são as bebidas finas e as fenicadas.

- **Bebidas Finas**

São os padrões de bebida considerados de boa qualidade e que possuem melhor valorização no mercado. Podem ser:

Estritamente mole: café que apresenta todos os requisitos da bebida “mole”, porém mais acentuados.

Mole: café que apresenta aroma e sabor agradável, brando e adocicado.

Apenas mole: café que apresenta sabor levemente doce e suave, mas sem adstringência e aspereza na bebida.

Duro: café que apresenta sabor acre, adstringente e áspero, porém não apresenta paladares estranhos.

- **Bebidas Fenicadas**

São os padrões de bebida que indicam irregularidades, como presença de defeitos, fermentações indesejáveis e outras características que tornam a bebida desagradável. Podem ser:

Riado: café que apresenta leve sabor típico de iodofórmio.

Rio: café que apresenta sabor típico e acentuado de iodofórmio.

Riozona: café que apresenta aroma e sabor muito acentuado, assemelhado ao iodofórmio ou ácido fênico, sendo desgostoso ao paladar.

1.2 Conheça os padrões de bebida do café robusta (conilon)

A espécie *Coffea canephora*, também conhecida como robusta, possui características diferentes da espécie arábica. A variedade dessa espécie produzida comercialmente no Brasil é o Conilon.

Os padrões definidos para a bebida do café Conilon são:

Excelente: café que apresenta sabor neutro e acidez mediana.

Boa: café que apresenta sabor neutro e ligeira acidez.

Regular: café que apresenta sabor típico de robusta, sem acidez.

Anormal: café que apresenta sabor não característico ao robusta, podendo apresentar sabor de mofo e ranço.

2. Compreenda a análise sensorial do café

A bebida é considerada o fator mais importante na determinação da qualidade do café. A avaliação da bebida é feita pelos degustadores, que o fazem utilizando os sentidos. Para ser um bom degustador, é preciso provar cafés de diferentes características e origens, o que contribui para o desenvolvimento da memória sensorial. O bom degustador nunca termina seu aprendizado, pois está continuamente treinando seus sentidos para perceber novas sensações.

2.1 Saiba quais são os sentidos utilizados na análise sensorial do café

- **Sentido da visão**

O sentido da visão é utilizado na classificação física do café, para avaliar o aspecto, a cor, o preparo do grão e, também, acompanhar o ponto certo e a qualidade do café na torra.



- **Sentido do paladar**

O sentido do paladar está ligado à língua, que é envolvida por uma mucosa que, além de uma grande sensibilidade tátil (habilidade de

perceber o tato), apresenta saliências denominadas papilas gustativas. Nas papilas gustativas estão conectadas as terminações nervosas que levam as sensações de gosto (sabores) ao cérebro. Existem vários tipos de papilas gustativas na língua, sendo as mais importantes as caliciformes e as fungiformes.

As sensações gustativas ou sabores fundamentais são quatro: doce, amargo, ácido e salgado. As combinações entre os sabores fundamentais permitem a distinção de uma enorme variedade de gostos.



A língua de cada pessoa é diferente e suas papilas gustativas estão distribuídas de forma individual. No entanto, as papilas que percebem um ou outro sabor tendem a se concentrar em algumas áreas específicas da língua.

As papilas localizadas na ponta da língua distinguem o sabor doce. O sabor ácido é percebido nas laterais da língua, estimulando a salivação. O sabor amargo é sentido na base ou fundo da língua. O sabor salgado, mais raro em cafés, é percebido também nas laterais, mais à frente de onde se percebe o sabor ácido.

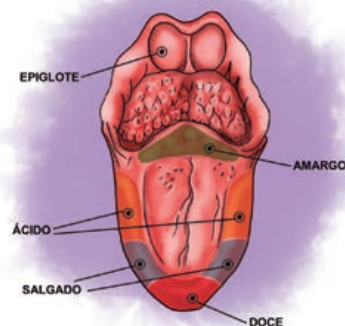


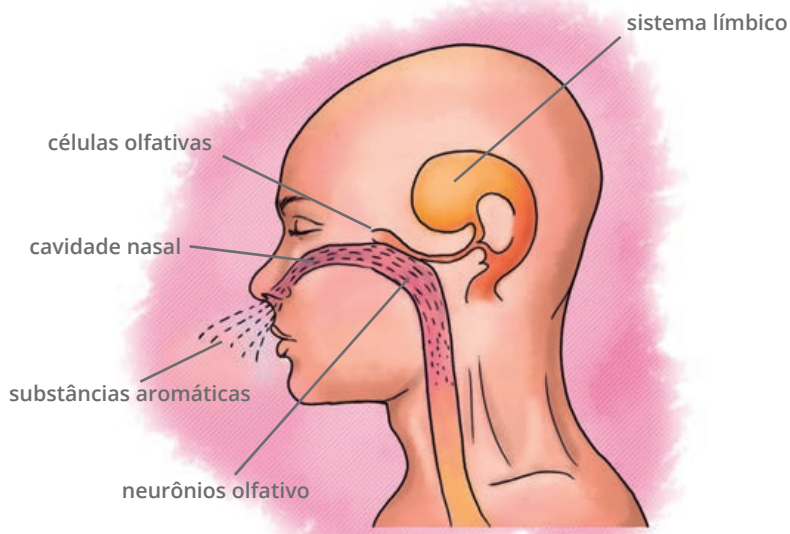
Figura 2. A língua

- **Sentido do olfato**

No nariz estão localizadas as terminações nervosas do olfato. Essas terminações são sensíveis aos gases trazidos pelo ar que respiramos, levando as sensações ao cérebro. Os cheiros desprendidos da bebida do café, que estimulam o olfato, são chamados de aromas. Ao degustar o café, a combinação de gosto (paladar) e aroma (olfato) confere o que denominamos sabor do café.



Figura 3. O olfato



- **Sentido do tato**

As terminações nervosas na pele e nas mucosas são responsáveis pelo sentido do tato, que se manifesta por diferentes impressões. No caso da degustação do café, as sensações tácteis mais importantes são:

Adstringência: sensação de aspereza e secura, principalmente na parte da frente da língua. Essa característica, muitas vezes, se deve à presença do defeito verde e está associada ao padrão de bebida “duro”. Pode-se comparar a adstringência no café com a sensação de “aperto” na boca que sentimos ao comer uma banana ou caqui verde.

Corpo: sensação de viscosidade ou densidade, percebido principalmente no meio da língua. O corpo tem relação com a presença de óleos e açúcares na bebida e, por isso, um café de mais corpo tende a apresentar melhor qualidade.



2.2 Conheça outros termos utilizados para descrever a bebida do café

Além de definir o padrão da bebida do café (estritamente mole, mole, apenas mole, duro, riado, rio, riozona), os provadores também costumam utilizar outros termos para descrever os cafés degustados. Estes termos, apesar de não definidos pela Classificação Oficial

Brasileira, auxiliam na composição do preço de venda do café, sendo muito importantes para sua valoração. São eles:

Fermentado: café que apresenta gosto avinagrado, devido à presença de ácido acético produzido em uma fermentação indesejada, que prejudica a bebida.

Gosto de verde: sabor ou textura associados com a presença do defeito verde.

Duro sujo: café de padrão “duro”, mas que apresenta aspereza, sabor de terra ou impurezas.

Duro velho: café de padrão “duro”, mas que apresenta sabor de palha ou sacaria, por ter ficado muito tempo armazenado, ou ter sido armazenado de forma incorreta.

Duro para melhor: café classificado como “duro”, mas que apresenta nuances de aroma e sabor superiores. É comum a utilização deste termo por empresas que não comercializam cafés de padrão “mole”.

Duro fermentado: café de padrão “duro”, mas que apresenta fermentação em uma ou mais xícaras.

Duro verde: café de padrão “duro”, mas que apresenta adstringência muito alta.

Encorpado: café que apresenta viscosidade e densidade na língua. Pode estar associado aos padrões “duro”, “apenas mole”, “mole” e “estritamente mole”.

Duro-riado: café de padrão “duro”, mas que apresenta uma ou mais xícaras de padrão “riado”.

Riado-rio: café de padrão “riado”, mas que apresenta uma ou mais xícaras de padrão “rio”.

“Café que estourou xícara”: significa que uma ou mais xícaras da amostra analisada apresentam problemas, como gosto avinagrado ou de iodo).

3. Verifique se está de posse de todos os materiais e equipamentos para a degustação

Na degustação do café, é de extrema importância a utilização de materiais e equipamentos apropriados. Alguns dos materiais são muito tradicionais, como a mesa giratória para prova e a cuspideira, essenciais para realizar a prova do café individualmente, com o provador na posição sentado.

No entanto, é cada vez mais comum que a degustação seja realizada, simultaneamente, por vários provadores. Nesse novo formato, utilizado, principalmente, na prova dos cafés especiais, os provadores realizam o procedimento de pé. Para isso, são utilizadas mesas retangulares mais altas, que permitem que as amostras sejam enfileiradas em sequência e os provadores caminhem ao redor da mesa. Nas degustações em grupo, também são utilizadas cuspideiras individuais.

- **Reúna o material**

- Mesa adequada para prova;
- Moinho;
- Chaleira;
- Fogão;
- Botijão de gás;
- Xícaras de prova;
- Água mineral;
- Pano limpo;
- Pincel;
- Colher para degustação;
- Cuspideira; e
- Peneira.

- **Mesa adequada para prova**

Para a degustação de um provador por vez, na posição sentado, deve ser utilizada a mesa giratória apropriada para a prova de xícara, obedecendo as dimensões de mercado, que correspondem a 0,87 m de altura e 1,04 m de diâmetro. Esta mesa é utilizada para facilitar o serviço do degustador, que deve ficar sempre na mesma posição e ter contato com todos os lotes a serem analisados, que passam por ele quando a mesa é girada.



Mesa giratória

No caso da degustação em grupos, na posição em pé, podem ser utilizadas mesas retangulares, de altura superior à da mesa giratória, para maior conforto dos provadores.



Mesa alta

- **Moinho**

O moinho deve ser apropriado para a moagem de amostras para degustação, que é mais grossa que a moagem utilizada para o consumo.

Atenção

É comum que torradores de amostras tenham moinhos acoplados ao equipamento, mas qualquer moinho pode ser utilizado, desde que permita o ajuste para a moagem grossa.



- **Chaleira**

É o recipiente utilizado para colocar a água para aquecer e despejá-la, já quente, nas xícaras de prova. A chaleira deve ser utilizada apenas para água, para não acumular odores, e ter bico alongado, para facilitar o procedimento de esquentar as xícaras.



- **Fogão**

Equipamento utilizado para aquecer a água. Podem ser utilizados ebulidores ou equipamentos elétricos que exerçam a mesma função.

- **Botijão de gás**

São necessários dois botijões de gás: um para ser utilizado no torrador e outro no fogão para aquecer a água.



- **Xícaras de prova**

São xícaras de vidro ou porcelana, com capacidade de 150 ml.



- **Água filtrada ou mineral**

Utilizada na infusão do café e na higienização durante a prova. A água deve ser potável, filtrada ou mineral com baixa dureza.



Atenção

Utilize apenas água filtrada ou mineral e que não apresente gostos. O excesso de cloro e de minerais que deixam a água “dura” atrapalham a degustação do café.

- **Pincel**

Utilizado na limpeza do torrador, bandejas e moinho.

- **Pano limpo**

Para a limpeza da mesa e outros instrumentos utilizados.



- **Colher para degustação**

Colher em formato de concha com capacidade de, aproximadamente, 10 ml.



- **Cuspideira**

Recipiente onde o degustador expelle o líquido degustado.

A cuspideira pode ser grande e em formato de ampulheta ou um recipiente pequeno individual, como um copo plástico.



Cuspideira tradicional



Cuspideira individual

- **Peneira**

Utensílio utilizado na separação do pó no momento da limpeza das xícaras, posicionada sobre a boca da cuspeira grande.



Atenção

Na etapa de degustação, não é permitido o uso de perfumes, cremes, produtos que possuam cheiro forte, cigarro e outras substâncias que possam interferir no processo de avaliação do café.

4. Moa o café

É importante que a moagem obedeça um padrão de granulação apropriado (mais grossa) para que a infusão evidencie as qualidades e possíveis defeitos de uma determinada amostra.

4.1 Faça a limpeza do moinho

A limpeza interna do moinho é necessária para evitar a contaminação entre os lotes. É realizada com o auxílio de um pincel e 10 gramas da amostra que será moída em seguida.

4.1.1 Limpe o moinho utilizando o pincel



4.1.2 Ligue o moinho



4.1.3 Utilize uma colher da amostra a ser moída para limpeza do moinho

Atenção

A amostra de limpeza deve ser retirada da mesma amostra de café torrado que será avaliada na degustação.

a. Pegue uma colher dos grãos torrados



b. Despeje os grãos no moinho



c. Retire e descarte a amostra moída



4.2 Pegue a amostra com a colher de prova



4.3 Pese a amostra ou utilize uma colher de medida

Deve-se moer, individualmente, 10 g da amostra para cada xícara. Para isso, é necessário pesar 10 g da amostra torrada ou utilizar uma colher de medida definida e conferir a quantidade de colheres utilizadas.

Exemplo: 2 colheres de prova rasas = 10 g de amostra



4.4 Moa 10 g de amostra



Atenção

A amostra deve ser preparada e despejada na xícara de prova logo antes do começo da degustação do café, pois se a amostra moída ficar exposta ao ambiente por longos períodos, irá oxidar influenciando na qualidade do lote. Caso utilize o moinho acoplado ao torrador, transfira o café moído que está na bandeja para a xícara de prova, individualmente.

4.5 Recolha a amostra moída com a xícara de degustação



4.6 Repita as operações para as demais xícaras do mesmo lote

4.7 Desligue e limpe o moinho com o pano

4.8 Leve o restante dos grãos torrados com a sua identificação para a mesa de prova

4.9 Repita as operações para os demais lotes

5. Prepare a infusão

O preparo da infusão deve ser realizado com bastante cuidado, principalmente com relação a higiene dos materiais que serão utilizados. Deve-se evitar que gostos ou aromas estranhos interfiram no resultado da análise sensorial (prova de xícaras).

5.1 Calcule a quantidade mínima de água

A quantidade mínima de água a ser aquecida para o lote analisado deve ser correspondente ao número de xícaras do lote e de xícaras de higienização (utilizadas no centro da mesa de prova, preenchidas somente com água quente, para higienização da colher de prova ao longo da degustação dos lotes).

Para cada xícara são necessários 150 ml de água. Deve-se calcular, também, a quantidade de água que será utilizada para a higienização da colher de prova e para a higiene bucal.

Exemplo: 10 xícaras (degustação do lote) + 2 xícaras (higienização) = 12 xícaras de 150 ml cada = 1800 ml de água por lote (1,8 litros).

5.2 Aqueça a água até o ponto de fervura

Nesta operação são usadas chaleiras grandes, pois a água fervida será utilizada em todas as xícaras da mesa de prova. A água deve ter sabor e aroma neutros, para evitar a interferência no sabor final do café.

5.2.1 Coloque a água na chaleira



5.2.2 Acenda o fogão e aqueça a água na chaleira tampada

5.2.3 Coloque a luva térmica

Precaução

Utilize luvas térmicas e/ou a proteção de panos para manipular a chaleira, evitando acidentes. Mantenha a chaleira sempre tampada durante o uso, evitando o contato do vapor com as mãos.

5.2.4 Verifique o ponto de fervura



5.3 Coloque a água sobre o pó de café das xícaras (infusão)

Procure despejar a água em um fluxo contínuo e provocando um redemoinho na xícara, de forma que o pó seja totalmente dissolvido. Preencha todo o volume das xícaras para que a concentração da infusão seja a mesma.



Atenção

Após despejar a água, evite movimentar as xícaras, pois isso pode interferir na infusão.

5.4 Despeje a água nas xícaras para higiene

A temperatura de toda a mesa de prova deve ser igual, tanto para a infusão quanto para a limpeza.



5.5 Cheire o vapor da infusão

Este procedimento permite ao provador identificar os aromas desprendidos do café durante a infusão. Os aromas podem ser positivos, indicando um café de boa qualidade, ou negativos, indicando possíveis problemas na bebida.



5.6 Aguarde quatro minutos

Este tempo é necessário para que ocorra a hidratação das partículas do pó de café, liberando os sabores e aromas. Durante este tempo também ocorrerá o processo de decantação do pó.

5.7 Faça a quebra da crosta

O procedimento de quebra da crosta, popularmente conhecido como “quebra de xícara”, consiste em misturar uniformemente a infusão de cada xícara. Esta operação é mais uma oportunidade para perceber os aromas desprendidos na infusão, confirmando as sensações da etapa anterior.

5.7.1 Pegue a colher de degustação

5.7.2 Misture a infusão, aproveitando o momento para sentir os aromas que se desprendem da crosta



Atenção

Todas as xícaras de todos os lotes devem ser misturadas com movimentos iguais.

Exemplo: Se a primeira xícara foi misturada utilizando 2 movimentos (para a frente e para trás), as demais xícaras devem ser misturadas, também, com 2 movimentos. Isso é necessário para que todas as xícaras estejam uniformes.

5.8 Lave a colher na troca de xícara

A limpeza da colher de prova deve ser feita sempre na mudança de xícara do mesmo lote e, principalmente, na mudança de lote.



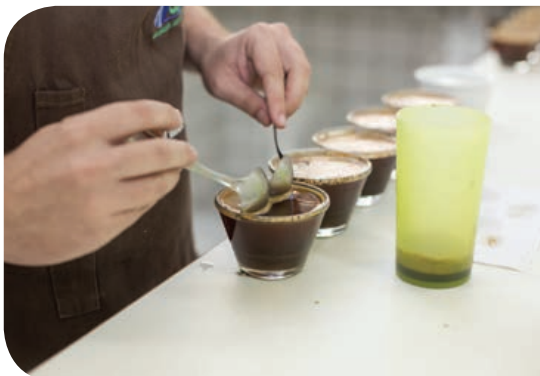
5.9 Repita as operações para as demais xícaras do lote



5.10 Repita as operações para os outros lotes

5.11 Retire a espuma da superfície (sobrenadante)

A retirada da espuma é realizada com a própria colher de prova.



Atenção

Após a retirada da espuma, a água das xícaras de limpeza pode apresentar muito óleo e partículas de café. Troque-a sempre que necessário, tendo o cuidado de utilizar água temperada (morna), na mesma temperatura da infusão.

5.12 Descarte a espuma na cuspeira



5.13 Lave a colher de prova

A limpeza da colher de prova deve ser feita sempre na mudança de xícara do mesmo lote e, principalmente, na mudança de lote.



5.14 Aguarde a temperatura ideal da infusão para a prova

A temperatura deve ser verificada pelo provador. A determinação da temperatura ideal é pessoal e, portanto, na degustação, cada provador irá definir a sua temperatura ideal para iniciar a prova.

5.14.1 Pegue uma porção de café da primeira xícara a ser degustada, com a colher de degustação



5.14.2 Verifique a temperatura



Precaução

Encoste a bebida na boca e, em seguida, deixe-a tocar a língua, com cuidado, para evitar queimaduras.

5.14.3 Cuspa o café na cuspideira



6. Deguste o café (prova de xícara)

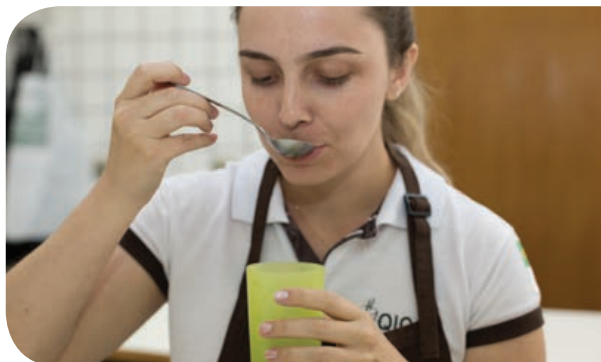
A degustação do café é um exercício de utilização dos sentidos para avaliar as características da bebida. Juntamente com o sentido do paladar, também são utilizados os sentidos do olfato e do tato. Por depender da habilidade do profissional em distinguir aromas, sabores e texturas, a degustação precisa ser realizada em um ambiente tranquilo, sem interferência de cheiros e barulhos externos.

6.1 Pegue uma porção da infusão



6.2 Sugue a infusão

A sucção proporciona a distribuição da bebida sobre a língua, permitindo que as papilas gustativas sejam atingidas. Assim, é possível analisar com maior precisão os sabores do café.



6.3 Conserve a porção de café na boca

A porção de café deve permanecer na boca por alguns segundos, para que os sabores sejam assimilados.

6.4 Cuspa o café

O café deve ser expelido na cuspeira.



6.5 Repita as operações para as outras xícaras do mesmo lote



6.6 Qualifique a bebida do café no cartão de identificação do lote

Escreva no cartão de identificação o padrão de bebida do café.

6.7 Lave a colher de prova



6.8 Faça a higiene bucal entre a prova de um lote e outro

A higiene bucal é feita com água (na temperatura preferida do degustador) apenas para limpar as papilas gustativas a critério do degustador.



Atenção

Ao trocar de lote, o degustador deve fazer a higiene bucal, bochechando ou ingerindo uma porção de água, e a limpeza da colher de prova, a fim de evitar a mistura de sabores das bebidas.

7. Limpe os equipamentos e utensílios de degustação

Os equipamentos e utensílios da degustação devem ser limpos após o uso para manter a higiene do ambiente e ficarem em condições de uso para as próximas provas.

Atenção

Todos os produtos utilizados na limpeza dos instrumentos de degustação devem ser neutros e livres de odores.

7.1 Descarte a borra de café

A borra do café deve ser descartada na cuspedeira, utilizando-se da peneira.

7.1.1 Pegue duas xícaras com a infusão



7.1.2 Faça a transferência da infusão de uma xícara para outra



7.1.3 Despeje a mistura sobre a cuspedeira com a peneira



7.1.4 Descarte as águas de higiene



7.1.5 Descarte a borra do café em recipientes apropriados

A borra do café deve ser descartada em recipientes apropriados ou, ainda, pode ser aproveitada para a produção de adubos orgânicos.



7.2 Lave os utensílios

Utilize sempre elementos limpantes (sabões, detergentes) neutros, sem odores. Enxague abundantemente os utensílios, para evitar resíduos e contaminações.



7.3 Recolha os cartões de identificação das amostras dos lotes

O cartão com a classificação dos grãos e da bebida servirá como instrumento para a comercialização do lote de café analisado.

7.4 Descarte o restante da amostra torrada

A amostra não utilizada deve ser separada em recipiente adequado para que possa ser aproveitada para o consumo interno ou descartada no lixo comum.



7.5 Limpe a mesa

Atenção

Utilize um pano úmido e não utilize produtos de limpeza com odores.



Considerações finais

A análise física e sensorial de um café irá determinar o seu valor no mercado, e isso tem impacto direto sobre a remuneração do produtor. Para alcançar preços mais elevados, é preciso produzir cafés melhores. Conhecer as características do café, por meio da metodologia proposta pela Classificação Oficial Brasileira, é o primeiro passo para a compreensão da qualidade potencial dos grãos para que se possa produzir cafés especiais.

Esperamos que as informações desta cartilha lhe permitam produzir e degustar melhores cafés!

Referências

LOURDES, Carlindo R.: ALVES, Odilon A. A. R.: ALOISE JUNIOR, **Ricardo. Classificação e Degustação do Café (Coffea Arabica)**. 2. ed. Brasília (DF): LK Editora, 2007.

BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa n. 8**. Regulamento Técnico de Identidade e de Qualidade para a Classificação do Café Beneficiado Grão Cru. Brasília, 2003. Disponível em: <http://sistemasweb.agricultura.gov.br/sislegis/action/detalhaAto.do?method=consultarLegislacaoFederal>

ANDRADE, Helga Cristina Carvalho de. **Classificação e degustação de café: Treinamentos**. 01 mar. 2013, 30 oct. 2015. 46p. Notas de Aula.



Formação Profissional Rural

<http://ead.senar.org.br>

SGAN 601 Módulo K
Edifício Antônio Ernesto de Salvo • 1º Andar
Brasília-DF • CEP: 70.830-021
Fone: +55(61) 2109-1300

www.senar.org.br