

Caracterização de cor em cafés torrados e moídos comerciais

Gisele André Baptista Canuto¹(IC)*, Fernanda Gonçalves Campanha²(PG), Romilaine Mansano Nicolau²(PG), Marta de Toledo Benassi²(PQ). gi_canuto@hotmail.com

¹Depto de Química, ²Depto de Ciência e Tecnologia de Alimentos – UEL – Londrina – Pr.

Palavras Chave: luminosidade, tonalidade cromática, grau de torra, Coffea arábica.

Introdução

Entre as técnicas para monitorar o grau de torra de café são empregados medida de cor, tempo e temperatura de processo, perda de peso dos grãos (%PP) e mudanças químicas em componentes.

Para produtos comerciais, cada indústria possui um padrão de processamento. A literatura descreve que o consumidor brasileiro prefere que o café seja torrado até atingir uma coloração marrom escuro¹, mas encontram-se no mercado cafés torrados e moídos com diferentes denominações (tradicional, forte e extra-forte). As normas de qualidade prevêm o uso dos termos tradicional, superior e gourmet (para qualidade) e clara, media e escura (para torra)². Diante dessa constatação, o presente trabalho teve por objetivo caracterizar cafés torrados e moídos comerciais quanto à cor e verificar sua correspondência com a torra declarada no rótulo.

Resultados e Discussão

Os parâmetros de cor de 38 cafés torrados e moídos de mercado foram determinados em colorímetro Byk Gardner GmbH. Obtiveram-se os valores de L* (luminosidade), a* (componente vermelho-verde) e b* (componente amarelo-azul) e calculou-se tonalidade cromática ($H^* = \arctan b^*/a^*$) em graus (Tabela 1). L* indica se o café é mais ou menos escuro, e H* descreve a relação amarelo / vermelho.

Para comparação, foram estudados 5 cafés arábica com grau de torra conhecida: clara (~13%PP), média (~17%PP) e escura (~20%PP).

Nos cafés padrão, nos quais se conhece o processamento, observou-se que L* e H* diminuíram com o aumento do grau de torra (Tabela 1), resultando em amostras mais escuras (menor L*) e avermelhadas (menor H*)

Para cafés de mercado, apesar das informações diferenciadas no rótulo, não se observou diferença nos valores de L* e H*, independentemente do café ser tradicional, forte ou extra-forte (Tabela 2).

A comparação com os cafés padrão com grau de torra conhecida, demonstra que para as 38 amostras, independentemente das informações do rótulo, há uma indicação de que foram submetidas a torra escura (Tabelas 1 e 2).

Tabela 1. Cor para café com grau de torra conhecido.

Torra	Clara	Média	Escura
L*	30,9±1,3 ^a (29,0 a 32,1)	24,5±3,6 ^b (20,1 a 27,6)	18,8±2,5 ^c (14,7 a 20,8)
H*	64,2±1,3 ^a (63,0 a 65,8)	60,8±1,6 ^b (58,7 a 62,7)	52,4±2,2 ^c (50,0 a 55,4)

Média (5 amostras) em duplicata ± DP. Faixas entre parêntesis. Letras diferentes na mesma linha indicam diferença (Tukey, p ≤ 0,05)

Tabela 2. Cor para café torrado e moído comercial.

Tipos	Extra forte	Forte	Tradicional
L*	20,5±0,9 ^a (18,3 a 23,4)	21,2±0,8 ^a (19,5 a 22,8)	19,5±0,8 ^a (17,4 a 23,5)
H*	55,1±0,2 ^a (49,5 a 58,2)	55,0±0,6 ^a (53,2 a 56,6)	54,1±0,7 ^a (50,7 a 59,4)

Média ± DP de 13 (extra-forte), 4 (forte) e 11 amostras (tradicional) em duplicata. Faixas entre parêntesis. Letras diferentes na mesma linha indicam diferença (Tukey, p ≤ 0,05)

Conclusões

Observou-se que apesar das informações diferenciadas no rótulo (tradicional, forte e extra-forte), não se verificou diferença nos parâmetros de cor, indicando que os produtos comerciais estudados apresentam torras semelhantes, caracterizada como escura, enquadrando-se no padrão de preferência do consumidor brasileiro.

Agradecimentos

A CAPES pelas bolsas de PG e ao CNPq pela bolsa de Iniciação Científica. Ao CBP&D/Café e CNPq pelo financiamento do projeto.

¹ Fernandes, S.M.; Pereira, R.G.F.A.; Pinto, N.A.V.D.; Thé, P.M.P.; Carvalho, V.D. Teores de polifenóis, ácido clorogênico, cafeína e proteína em café torrado. Revista Brasileira de Agrociência, Pelotas, v. 7, n. 3, p.197-199, 2001.

² ABIC. Disponível em <http://www.abic.com.br>. Acesso 21 jan. 2008.