

*Editor  
Editor-in-chief*

**Eliete Vaz de Faria**

*Instituto de Tecnologia de Alimentos – ITAL  
Campinas - SP, Brasil*

*Editores associados  
Associate editors*

**Ana Maria R. de O. Miguel**

**Assis Euzébio Garcia**

**Claire I. G. L. Sarantópoulos**

**Denise Calil Pereira Jardim**

*Instituto de Tecnologia de Alimentos – ITAL  
Campinas - SP, Brasil*

**Terezinha J. G. Salva**

*Instituto Agronômico de Campinas – IAC  
Campinas - SP, Brasil*

*Diretor executivo  
Executive director*

**Luís Fernando Ceribelli Madi**

*Instituto de Tecnologia de Alimentos – ITAL  
Campinas - SP, Brasil*

*Diretor executivo associado  
Associate executive director*

**Yone Coutinho Costa**

*Instituto de Tecnologia de Alimentos – ITAL  
Campinas - SP, Brasil*

**Expediente**

**Staff**

**Conselho editorial | Editorial council**

**Adelaide Del Pino Beléia;** UEL/CCA/DETAM, Londrina/PR-BR  
**Airton Vialta;** ITAL/Diretoria Geral, Campinas/SP-BR  
**Alberto M.C. Sereno;** Univ. do Porto, Porto-Portugal  
**Alexandre José Cichoski;** URI/DCA, Erechim/RS-BR  
**Ana Carolina Sampaio Doria Chaves;** UFS/CTE/NEA, São Cristóvão/SE-BR  
**Ana Maria Rauen de Oliveira Miguel;** ITAL/CCQA, Campinas/SP-BR  
**Assis Euzébio Garcia;** ITAL/CETEA, Campinas/SP-BR  
**Bernadete D. G. M. Franco;** USP/FCF, São Paulo/SP-BR  
**Cecília Rojas de Gante;** Inst. Tecnol. Estudios Super. de Monterrey, Monterrey-México  
**Claire I.G.L. Sarantópoulos;** ITAL/CETEA, Campinas/SP-BR  
**Denise Calil Pereira Jardim;** ITAL/CHOCOTEC, Campinas/SP-BR  
**Eliete da Silva Bispo;** UFBA/FF, Salvador/BA-BR  
**Evânia A. Teixeira de Figueiredo;** UFC/CCA/DTA, Fortaleza/CE-BR  
**Frederico J. V. Passos;** UFV/DTA, Viçosa/MG-BR  
**Geraldo Arraes Maia;** UFC/DTA, Fortaleza/CE-BR  
**Geraldo Cia;** Consultor, Campinas/SP-BR  
**Giani Andrea Linde Colauto;** UNIPAR, Umuarama/PR-BR  
**Guilherme Hough;** Instituto Experimental de Tecnologia Alimentaria, Nueve de Julio/Buenos Aires – Argentina  
**Helena Maria André Bolini;** UNICAMP/FEA/Depto. Planejamento Alimentar e Nutrição, Campinas/SP-BR  
**Jaime Amaya-Farfán;** UNICAMP/FEA/DETAN, Campinas/SP-BR  
**Jorge F. F. Zapata;** UFC/DTA, Fortaleza/CE-BR  
**José Humberto de Queiroz;** UFV, Viçosa/MG-BR  
**José Maria Wiest;** UFRGS/ICTA/DCA, Porto Alegre/RS-BR  
**José Vladimir de Oliveira;** URI/DEA, Erechim/RS-BR  
**Luigi Faucitano;** AGR/GC, Lennoxville Québec-Canadá  
**Marco Antonio Trindade;** USP/FZEA, Pirassununga/SP-BR  
**Maria de Fátima F. Poças;** Univ. Católica Portuguesa/Esc. Sup. Biotecnologia, Porto-Portugal  
**Maria Eugênia de Oliveira Mamede;** UFBA/FF, Salvador/BA-BR  
**Maria Gabriela Bello Koblitz;** UEFS/DTEC, Feira de Santana/BA-BR  
**Maria Isabel Berto;** ITAL/GEPC, Campinas/SP-BR  
**Maria Madalena Rinaldi;** EMBRAPA/CPAC, Planaltina/DF-BR  
**Maria Teresa Destro;** USP/FCF, São Paulo/SP-BR  
**Marney P. Cereda;** UNESP/CERAT, Botucatu/SP-BR  
**Nelcindo N. Terra;** UFSM/DTCA, Santa Maria/RS -BR  
**Nelson José Beraquet;** ITAL/CTC, Campinas/SP-BR  
**Noemi E. Zaritzky;** Univ. Nacional La Plata, La Plata-Argentina  
**Nonete B. Guerra;** UFPE/DN, Recife/PE-BR  
**Plinho Francisco Hertz;** UFRGS/ICTA/DCA, Porto Alegre/RS-BR  
**Raimundo Wilane de Figueiredo;** UFC/DTA, Fortaleza/CE-BR  
**Rosires Deliza;** EMBRAPA/Labex Europe – Dijon/França  
**Rui S. S. F. Silva;** Consultor, Londrina/PR-BR  
**Silvio José Rossi;** UFPB/DTQA, João Pessoa/PB-BR  
**Terezinha J. G. Salva;** IAC, Campinas/SP-BR

**Equipe de suporte**

**Staff**

**Secretaria executiva | executive secretariat**

**Yone C. Costa**

**Maria Lúcia Cordeiro**

**Projeto visual: home page | visual design**

**Eder Pedroso Gadioli**

**Editoração eletrônica | electronic editing**

**Editora Cubo**

**Revisão idiomática/ português | language review/ portuguese**

**Maria Izabel Boschi**

**Zelinda Martins**

**Revisão idiomática/ inglês | language review/ english**

**Hyllary C. Menezes**

**Suporte na internet associado | web support**

**GTI – Grupo de Tecnologia da Informação do ITAL**

**Divulgação e distribuição | diffusion and distribution**

**CIAL – Centro de Informação em Tecnologia de Alimentos**

## Caracterização sensorial de cafés arábica de diferentes cultivares produzidos nas mesmas condições edafoclimáticas

KITZBERGER, C. S. G. et al.

### Resumo

O melhoramento genético de café promove ganhos em produtividade e características de interesse agrônomo, mas afeta a composição do produto e conseqüentemente seus atributos sensoriais. A análise descritiva de Perfil Livre foi empregada para investigar a influência da variabilidade genética sobre as características das bebidas de cafés arábica de diferentes cultivares produzidos nas mesmas condições edafoclimáticas. Foram estudados cultivares tradicionais (Bourbon vermelho, Catuaí vermelho, Icatu amarelo) e os desenvolvidos pelo Instituto Agrônomo do Paraná (IAPAR 59, IPR 98, IPR 99 e IPR 103). Os cafés, coletados em estágio cereja e secos ao sol, foram beneficiados e, após eliminação de defeitos, torrados (8 a 11 min, 200 a 210 °C, luminosidade de 28). Empregaram-se 15 provadores e um delineamento de blocos incompletos balanceados para 7 amostras, com 3 repetições. Os dados foram analisados por Análise Procrustes Generalizada. Os provadores mostraram concordância, repetibilidade e adequada discriminação. As duas primeiras dimensões foram responsáveis por 57% da variância observada. A primeira dimensão caracterizou-se principalmente pelos parâmetros cor de café, turbidez, aroma de café, chocolate, caramelo e doce, sabor amargo e textura encorpada (positivamente). A segunda dimensão correlacionou-se positivamente com sabor ácido e verde e transparência. O café Bourbon caracterizou-se como menos encorpado, pela menor intensidade de cor e de sabor amargo. Os cultivares IAPAR 59, IPR 98, Icatu e Catuaí foram descritos como similares e apresentaram comportamento intermediário. Catuaí diferenciou-se pela menor intensidade de sabor ácido e verde. Os cultivares IPR 99 e IPR 103 foram caracterizados como mais encorpados e pela maior intensidade de cor de café, turbidez, aroma de café, chocolate, caramelo e doce. As condições edafoclimáticas da região estudada proporcionaram a formação de atributos positivos para os cultivares oriundos de cruzamentos.

### Referência bibliográfica

#### Bibliographic reference

KITZBERGER, C. S. G. et al. Caracterização sensorial de cafés arábica de diferentes cultivares produzidos nas mesmas condições edafoclimáticas. **Braz. J. Food. Technol.** Preprint Series, n. 05, 2011.

#### Biblioteca Nacional | National Library

Brazilian Journal of Food Technology – Preprint Series, n. 05, 2011.

Separata: Brazilian Journal of Food Technology, 6º SENSIBER, 19-21 de agosto, p. 39-48, 2010.

ISSN 1517-7645

1. Tecnologia de Alimentos - Periódico.
- I. Instituto de Tecnologia de Alimentos, ed.

### Envio de manuscritos | Manuscript submission

#### Brazilian Journal of Food Technology

Instituto de Tecnologia de Alimentos - ITAL, Av. Brasil, 2880 - Caixa Postal 139 - Jd. Brasil, 13070-178, Campinas - SP, Brasil

### Informações | Information

#### Secretaria | secretariat

e-mail: [secbjft@ital.sp.gov.br](mailto:secbjft@ital.sp.gov.br)  
Fone | Phone: +55 19 3743-1794  
Fax: 19 3743-1799

#### Home page

<http://bjft.ital.sp.gov.br>