



# GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

## SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO

AGÊNCIA PAULISTA DE TECNOLOGIA DOS AGRONEGÓCIOS

INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

CENTRO DE CIÊNCIA E QUALIDADE DE ALIMENTOS

RELATÓRIO DE ENSAIO Nº: **RE-CQ 02.242/24**

REF PROPOSTA CCQA Nº 0584/24-1

INTERESSADO: **MF INDUSTRIA PAULISTA DE CAFE LTDA**

ENDEREÇO: **Est Municipal BRI 070 S/N KM 0-Bariri/SP**

DATA DE RECEBIMENTO DA(S) AMOSTRA(S): **08/03/2024**

DATA DA(S) ANÁLISE(S): **14/03/2024**

DATA DE EMISSÃO: **14/03/2024**

NATUREZA DA(S) ANÁLISE(S): **Sensorial**

### 1. DESCRIÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

**RAm-CQ 0903/24** - Café Torrado e Moído Made in Brazil - Superior - Embalagem alto vácuo - 500g, lote: 7810, fabricação: 23/02/2024, validade: 23/08/2025.

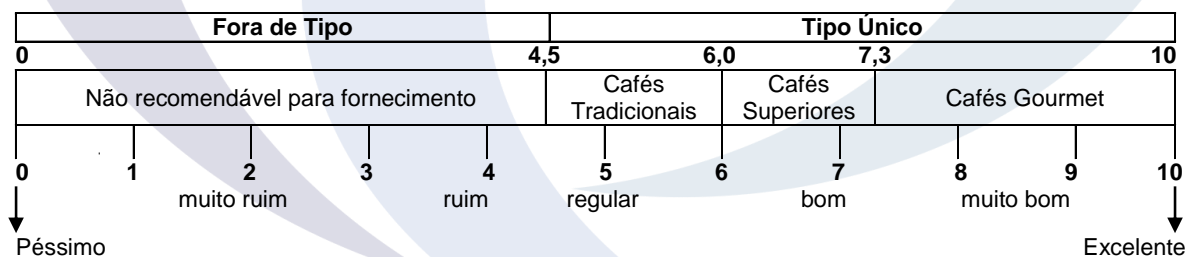
### 2. MÉTODO(S)

#### 2.1 Análise Sensorial – MA-CQ.226 conforme descrito abaixo.

A análise sensorial descritiva quantitativa da bebida foi realizada por equipe selecionada e treinada composta de cinco avaliadores, fazendo uso de escala não estruturada de 0 a 10 cm para avaliação da fragrância do pó, aroma, defeitos, acidez, amargor, sabor, sabor residual, adstringência e corpo da bebida (Howell, 1998), com avaliação final da qualidade global do café, conforme terminologia apresentada no Anexo 1 (Lingle, 1986) e Anexo 2 (MAPA, 2022). A análise foi realizada individualmente em cabines com iluminação vermelha e equipadas com o sistema computadorizado *Compusense Cloud* para coleta dos dados, sendo a amostra apresentada com código de três dígitos aleatórios e avaliada em relação a uma amostra de referência sensorial conhecidamente de qualidade “Superior”.

Para conclusão quanto à qualidade do produto, baseou-se no padrão oficial de classificação do café torrado definido na Portaria SDA Nº 570 – 09/05/2022 – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), que classifica o café em Tipo Único, quando a nota de Qualidade Global for igual ou maior que 4,5 pontos, ou Fora de Tipo, quando a nota for abaixo de 4,5 pontos e no sistema de classificação das Normas de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído segundo Resoluções SAA 30 e 31 (2007) e SAA 19 (2010), que considera o intervalo entre 7,3 e 10,0 da escala de qualidade como “Cafés Gourmet”; intervalo entre 6,0 e 7,3 como “Cafés Superiores”; intervalo entre 4,5 e 6,0 como “Cafés Tradicionais” e a nota de qualidade global mínima recomendável para fornecimento de 4,5, com a seguinte escala de qualidade global:

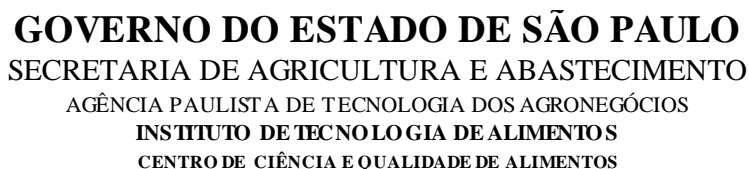
#### Escala de Qualidade Global



#### 2.1.1 Preparo da bebida

As amostras de café “Referência” e de “Café Made In Brazil”, foram preparadas por percolação com o uso de filtro de papel, usando-se a proporção de 50 g de pó de café para 0,5 L de água mineral a 92°C.







**GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO**  
**SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO**  
AGÊNCIA PAULISTA DE TECNOLOGIA DOS AGRONEGÓCIOS  
**INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**  
CENTRO DE CIÊNCIA E QUALIDADE DE ALIMENTOS

**OBSERVAÇÕES**

- a) O Centro de Ciência e Qualidade de Alimentos não foi responsável pela amostragem e coleta do material, cuja identificação foi fornecida pelo interessado. Os resultados aplicam-se exclusivamente à(s) amostra(s) analisada(s), sendo vedado o uso do nome do ITAL, sob pena de indenização, para qualificar produção sobre a qual o mesmo não exerceu controle.
- b) A integridade deste Relatório/Parecer é confirmada através do controle da validade da assinatura digital incorporada no arquivo Adobe PDF. Todas as cópias, impressas ou eletrônicas, devem ser verificadas por comparação com o arquivo Adobe PDF que exibe uma assinatura digital válida. Sua reprodução só pode ser feita na íntegra, sendo requerida autorização formal deste laboratório para reprodução parcial.

**Rita de Cássia S. C. Ormenese**  
*Diretora Técnica de Serviço*  
Pesquisadora Científica  
Unidade Laboratorial de Referência de  
Análises Físicas, Sensoriais e Estatística

**Laricia O. C. Domingues**  
Analista de Laboratório  
Unidade Laboratorial de Referência de  
Análises Físicas, Sensoriais e Estatística



# GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

## SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO

AGÊNCIA PAULISTA DE TECNOLOGIA DOS AGRONEGÓCIOS

INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

CENTRO DE CIÊNCIA E QUALIDADE DE ALIMENTOS

### ANEXO 1. Terminologia de avaliação, segundo Resoluções SAA 30 e 31 (2007) e SAA 19 (2010)

Esta terminologia está atualizada para atender também a Portaria SDA Nº 570, (09/05 / 2022 – MAPA)  
(alterações entre parênteses)

**Fragrância:** Percepção olfativa causada pelos (compostos químicos voláteis liberados do café torrado e moído) gases liberados do café torrado e moído, conforme os compostos aromáticos são inalados pelo nariz.

Fraco: quando a percepção dos gases liberados lembra a café velho, perda de frescor.

Forte: quando a percepção dos gases liberados lembra a café fresco altamente desejável, intenso.

**Aroma Característico da bebida:** Percepção olfativa causada pelos (compostos químicos) voláteis liberados da bebida do café ainda quente, conforme são inalados pelo nariz e por via retronasal durante sua degustação.

Fraco: quando a percepção dos voláteis lembra pouco a odor característico de café e indesejável devido a presença de odores estranhos (remédio, queimado, cinzas, resina).

Forte: quando a percepção dos voláteis lembra a odor característico de bebida de café (nozes, cereal, malte, pão torrado, caramelo, chocolate) recém preparado e desejável.

**Defeitos da bebida:** Defeitos percebidos na degustação da bebida do café produzida por impurezas e grãos defeituosos (e matérias estranhas) do café, presentes no produto.

Nenhum: bebida suave, fina, delicada, característico de café, livre de defeitos e impurezas.

Intenso: odor e sabor intenso de terra, mofo, rançoso, borracha, tabaco, queimado, madeira, azedo, fermentado, conferidos pelos grãos defeituosos como o ardido, preto e verde e impurezas como terra, areia, paus e cascas.

**Acidez:** Percepção causada por substâncias como ácido clorogênico, cítrico, málico e tartárico (e acético) que produzem gosto ácido. Percebido nos lados posteriores da língua.

Fraco: pouco ácido.

Forte: muito ácido.

**Amargor:** Percepção de gosto causada por substâncias como cafeína, trigonelina, ácidos cafeico e quínico e outros compostos fenólicos que produzem o gosto amargo. É percebido no fundo da língua. Este gosto é considerado desejável até certo ponto. É afetado pelo grau de torração e pelo método de preparo da bebida. Quanto mais escuro o ponto de torra, mais amargo é o café.

Fraco: pouco amargo.

Forte: muito amargo.

**Sabor Característico da bebida:** Sensação causada pelos compostos químicos da bebida do café quando introduzida na boca.

Fraco: quando a percepção é de bebida com perda de sabor de café, e com presença de sabor estranho do tipo, terra, fermentado, medicinal, oxidado, borracha queimada, herbáceo, etc.

Forte: quando a percepção é de bebida com sabor característico de café e livre de sabores estranhos, lembrando a caramelo, chocolate, nozes, pão torrado.

**Sabor Residual:** Persistência da sensação de sabor após a ingestão da bebida de café.

Fraco: quando a sensação residual é de queimado, indesejável necessitando chupar uma bala para tirar o gosto residual.

Forte: quando a sensação residual é agradável, doce e ácida, limpa.

**Corpo:** É a percepção (sensação) tátil de oleosidade, viscosidade (ou densidade) na boca (cavidade bucal).

Fraco: Significa que a bebida é rala, aguada, faltando consistência.

Forte: Significa que a bebida é concentrada, viscosa.

**Adstringência:** é a sensação (tátil de aspereza ou) de secura na boca deixada após a sua ingestão.

Fraco: Bebida suave, desce redondo.

Forte: Bebida muito áspera, adstringente, desce quadrado.

**Qualidade Global:** é a percepção conjunta dos aromas da bebida e de seu grau de intensidade, sendo que quanto mais aromático, melhor a qualidade do café; dos sabores característicos do café; de um amargor típico, mas não o resultante da excessiva torra do grão (ou carbonização); da presença não preponderante do gosto dos grãos defeituosos (verdes escuros, pretos, ardidos) ou de sua inexistência, para o caso dos cafés gourmet; da inexistência do gosto característico de grãos fermentados, podres ou preto-verdes; do equilíbrio e da harmonia da bebida, tudo se traduzindo numa sensação agradável durante e após a degustação. (Pontuação obtida pela avaliação conjunta de características sensoriais do café percebidas durante a análise do produto)



**GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO**  
**SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO**  
AGÊNCIA PAULISTA DE TECNOLOGIA DOS AGRONEGÓCIOS  
**INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**  
CENTRO DE CIÊNCIA E QUALIDADE DE ALIMENTOS

**ANEXO 2. Características sensoriais do café torrado, segundo a Portaria SDA Nº 570, de 9 de Maio de 2022 (MAPA)**

Atributos	Tipo Único	Fora de Tipo
Fragrância do pó	Regular a excelente	Desagradável, inaceitável, repugnante, estranho ao produto.
Aroma da bebida	Regular a excelente	Desagradável, inaceitável, estranho ao produto.
Acidez	Baixa a alta	Desagradável, azeda.
Amargor	Intenso a leve	Desagradável e excessivo
Sabor	Regular a excepcional	Desagradável, estranho ao produto.
Adstringência	Intensa a nula	Repugnante
Corpo	Leve a moderadamente encorpado	Incipiente
Percepção dos defeitos	Moderado a intenso	Excessiva percepção, com realce dos grãos mofados, sujos e terrosos.
Sabor residual	Regular a excelente	Desagradável, excessivo sabor fenicado e sujo
Qualidade Global	Regular a Excelente e nota de Qualidade Global igual ou maior que 4,5 pontos	Abaixo de 4,5 pontos