

## ANÁLISE SENSORIAL: um café e diferentes métodos de preparo

### RESUMO

Ana Luiza Ferraz Alves

[aninha\\_luizafa@hotmail.com](mailto:aninha_luizafa@hotmail.com)

[orcid.org/0000-0003-2120-9180](https://orcid.org/0000-0003-2120-9180)

Centro Universitário do Cerrado Patrocínio  
(UNICERP), Patrocínio, Minas Gerais, Brasil

Poliana Aparecida Gonçalves de Almeida

[polianaaparecidagoncalves@email.com](mailto:polianaaparecidagoncalves@email.com)

[orcid.org/0000-0001-7984-4465](https://orcid.org/0000-0001-7984-4465)

Centro Universitário do Cerrado Patrocínio  
(UNICERP), Patrocínio, Minas Gerais, Brasil

**INTRODUÇÃO:** Com a Terceira Onda os cafés especiais alavancaram a qualidade do produto, ganharam mercado e atributos como qualidade, origem, torra e métodos de preparo começaram a ser apreciados. Esses métodos são preparados de forma manual por baristas e cada um tem sua particularidade, o que torna cada xícara diferente e única e permite extrair nuances e sabores diferentes.

**OBJETIVO:** O objetivo deste trabalho foi avaliar o resultado da bebida final e comparar os atributos sensoriais encontrados nos métodos de preparo - Hario V60, Prensa Francesa (*French Press*), Clever e Aeropress, utilizando uma mesma amostra de café cuja variedade é Topázio.

**MATERIAL E MÉTODOS:** Foi realizado um experimento em delineamento inteiramente casualizado com degustações às cegas, utilizando quatro tratamentos compostos por quatro garrafas de café cada uma com um método de preparo diferente e seis repetições compostas pelas xícaras de café degustadas por seis *Q-Graders* distintos. Foram avaliadas as variáveis: aroma, sabor, finalização (*aftertaste*), acidez, corpo, balanço e resultado global, utilizando o formulário da WCE. Os dados foram avaliados através de análise de variância a 5% de probabilidade, pelo programa SISVAR®.

**RESULTADOS:** O preparo das bebidas nos diferentes métodos obteve poucas variações. A característica corpo no método Aeropress se diferenciou estatisticamente da Prensa Francesa.

**CONCLUSÃO:** Com base nos resultados obtidos pode-se concluir que o método Aeropress apresentou as maiores médias em todos os atributos avaliados conferindo mais corpo à bebida final, sabor agradável, limpo e com finalização doce e persistente, tais atributos o torna o método ideal a ser indicado pelo barista.

**PALAVRAS-CHAVE:** atributos; barista; corpo; métodos; consumo.

Recebido em: 08/11/2021

Aprovado em: 10/02/2022

DOI: 10.17648/2525-2771-v2n10-5

#### Correspondência:

Ana Luiza Ferraz Alves

Rua Elias Alves Cunha 653, apto 202,  
Constantino, Patrocínio, MG, Brasil.

#### Direito autoral:

Este artigo está licenciado sob os termos da  
Licença Creative Commons-Atribuição 4.0  
Internacional

## SENSORY ANALYSIS: one coffee and different methods of preparation

### ABSTRACT

**INTRODUCTION:** From the third wave, specialty coffees leveraged the quality of the product, gained market and attributes, such as quality, origin, roasting and in addition, the methods of preparing coffee began to be appreciated. These methods are prepared manually by specialized baristas and each one has its particularity, which makes each cup different and unique, by extracting different nuances and flavors.

**OBJECTIVE:** The objective of this study was to evaluate the result of the final drink and to compare the sensory attributes found in the four of methods preparation: Hario V60, French Press, Clever and Aeropress, using the same coffee sample whose variety is Topázio.

**METHODS:** An experiment was carried out in a completely randomized design with blind tastings. Four treatments were used, consisting of four bottles of coffee each with a different preparation method and six repetitions composed of the cups of coffee tasted by six *Q-Graders*. The variables aroma, flavor, aftertaste, acidity, body, balance and overall result were evaluated, using the WCE form. The data were evaluated through analysis of variance at 5% probability, using the SISVAR® program.

**RESULTS:** The preparation of drinks in different methods obtained few variations. The body characteristic, in the Aeropress method, was statistically different from the French press.

**CONCLUSION:** Based on the results obtained, it can be concluded that the Aeropress method presented the highest averages in all the evaluated attributes, giving more body to the final drink, pleasant, clean flavor and with a sweet and persistent finish, such attributes makes it the ideal method to be indicated by the barkeeper.

**KEYWORDS:** Attributes. Barkeeper. Body. Method Consumption.

## INTRODUÇÃO

O agronegócio de café é um dos grandes responsáveis pelo desenvolvimento econômico do Brasil. Os produtores de café são movidos pelas safras desafiadoras que surgem a cada ano. Tal fato, os motiva e os impulsiona a aperfeiçoar os processos de produção no campo, bem como, as técnicas de pós-colheita com o objetivo de ofertar ao mercado cafés selecionados e de alta qualidade. Nas últimas décadas, quando se analisa o mercado de cafés nota-se uma grande evolução no consumo. Em relação ao consumo interno no Brasil chegou a 21 milhões de sacas em outubro de 2018, representando um crescimento de 4,80% em relação a outubro de 2017. Esses números elevam o consumo per capita para 6,02 Kg/ ano de café cru e 4,82 kg/ano de café torrado e moído (ABIC, 2018).

Segundo dados da ABIC (2018), apesar de 90% do consumo doméstico ser de café tradicional, a demanda de cafés especiais apresenta crescimento constante. De acordo com a Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA, 2015), os cafés especiais são aqueles que não apresentam defeitos primários (pedras, paus e verde) e que possuem características sensoriais distintas dos cafés tradicionais. Para a avaliação sensorial dos cafés especiais, é utilizada uma metodologia objetiva, conhecida como Metodologia SCA (2015) de Avaliação Sensorial, em que o café pode atingir uma pontuação que varia entre 80 a 100 pontos. Para classificá-lo são avaliados os atributos aroma, sabor, finalização (*aftertaste*), acidez, corpo, equilíbrio, doçura, ausência de defeitos (*clean cup*), uniformidade e resultado global.

Todo este movimento do mercado de cafés propiciou o surgimento de um novo perfil de consumidores. Hoje estamos vivenciando a chamada “terceira onda do café” caracterizada pela inserção de cafés especiais no mercado e na mudança de percepção do produto, agora considerado artesanal, em que o café expresso concede lugar para os métodos de preparo de café filtrado que são os grandes protagonistas deste novo hábito de consumo. Esses cafés são preparados de forma manual, sua moagem é feita preferencialmente na hora do preparo da bebida e a torra realça as melhores características de sabor, aroma e acidez de cada tipo de grão (GUIMARÃES, 2016).

São bebidas preparadas por baristas, profissionais habilidosos no preparo de cafés e com amplo conhecimento sobre o assunto, conhecedores das variedades dos grãos, grau de torra, moagens e das diferentes formas de preparo. A *World Coffee Events* (WCE) é uma

organização de gerenciamento de eventos que realiza anualmente 07 Campeonatos Mundiais do Café. O *World Brewers Cup* é uma competição que tem o objetivo de selecionar o profissional com melhor desempenho no preparo de cafés filtrados, utilizando métodos manuais de extração (BRESSANI, 2018).

De acordo com Machado *et al.* (2008), grande parte dos brasileiros preferem tomar café por infusão o que reforça a perspectiva em torno do grande potencial mercadológico dos cafés especiais preparados em métodos de extração da bebida. Diante do exposto, o objetivo geral deste estudo é avaliar o resultado de bebida e comparar os atributos sensoriais encontrados nos cafés filtrados nos quatro métodos de preparo - Hario V60, Prensa Francesa (*French Press*), Clever e Aeropress, utilizando uma mesma amostra de café.

## MATERIAL E MÉTODOS

Para este experimento foi selecionada uma amostra de café da região da Boa Vista, Cerrado Mineiro, da variedade Topázio, natural, arábica, com 22 dias de secagem em terreiro de alvenaria, com pontuação de 85 pontos utilizando a metodologia de avaliação sensorial objetiva da SCA. O experimento foi conduzido no laboratório da empresa Cafebrás - Comércio de Cafés do Brasil S/A, localizado na Avenida General Astolfo Ferreira Mendes, 650, bairro São Judas Tadeu, no Município de Patrocínio, Minas Gerais, lá foram realizadas as torras e provas do café analisado.

A variedade Topazio apresenta alta qualidade de bebida e no cupping foi identificado nuances que poderiam ser ressaltadas por meio do diferencial das características de cada método de preparo. O experimento foi realizado com quatro métodos de preparo de café: Hario V60, Prensa Francesa (*French Press*), Clever e Aeropress. A escolha dos métodos foi definida por utilizarem diferentes tipos de filtragem, Hario V60 a percolação, Prensa Francesa (*French Press*) a infusão, Clever infusão + percolação e Aeropress a pressão.

A torra do café foi realizada no dia 15 de julho de 2020 e a prova no dia 16 de julho de 2020, respeitando o protocolo SCA, em que a torra deve descansar de 8 a 24 horas. O café foi torrado com torra média no torrador *Ikawa*® (torrador portátil elétrico), utilizando o monitoramento de discos de Agtron com escala entre #58 e #63.

As moagens utilizadas para os métodos Hario V60 foi média, para a Prensa Francesa (*French Press*) grossa, para o Clever média/ grossa e para Aeropress média/ fina, moídos em um moinho da marca *Mahlkonig*® modelo EK-43. Após torrado o café ficou em descanso por 20 horas antes de ser preparado. No preparo do café foi utilizado o padrão SCA na proporção de 5,5 gramas (grãos inteiros) de café para cada 100 ml de água (SCA, 2015).

A água foi da marca *Cristal*® produzida em 2020, com composição química (mg/l) Bicarbonato 71,56, Magnésio 0,0043, Cálcio 0,308, Potássio 0,23, Cloreto 1,47, Sódio 103,60, Fluoreto 1,06, Vanádio 0,103 e composição físico químicas na fonte com pH a 25°- 9,58, temperatura da água na fonte 20,1°C, condutividade elétrica a 25°C- 459µs/ cm e resíduo de evaporação a 180°C, calculado a 289,49 mg/ L, aquecida a 93°C. Abaixo, segue a descrição da metodologia empregada em cada tratamento experimental:

T1 - Hario V60 é um método japonês que apresenta visualmente o suporte gotejador muito similar ao convencional, mas apresenta o diferencial dos veios com angulação de 60 graus na parte interna que permite a expansão do pó de café no momento em que a bebida é coada. O buraco mais largo permite que a água passe diretamente pelo pó resultando em uma extração homogênea e seu filtro de papel em formato de cone não permite a passagem de impurezas, conferindo uma bebida limpa e de sabor equilibrado (BEZZAN; DULGHEROFF, 2016).

Ingredientes:

27,5 g de café em grão;

500 ml de água filtrada.

Modo de preparo:

- 1- A água foi aquecida e o café pesado e moído;
- 2- A borda do filtro foi dobrada e encaixada no suporte V60;
- 3- O filtro (coador) foi esquentado com água quente e a água desprezada;
- 4- O V60 foi apoiado em um recipiente sobre a balança e tarado a balança (zero);
- 5- Foram pesados 27,5 g de café moído, agitado levemente para nivelar e tarado novamente a balança (zero);
- 6- Iniciou-se o cronômetro e começou a extração despejando água quente, com pré- infusão de 60g de água por 30 segundos;

7- Foi lentamente despejada mais água, derramando em direção ao centro do V60, mantendo movimentos circulares. O fluxo de água foi lento, sempre garantindo que a água não tocasse diretamente o papel. Foi mantido esse movimento até atingir 500 g. A extração durou entre 2 e 2 1/2 minutos;

8- Quando o fluxo do café diminuiu no gotejamento a bebida ficou pronta.

T2 - A Prensa Francesa foi inventada por um Italiano em 1929. É um método sofisticado, ecologicamente correto por não se usar filtro de papel e seu filtro de metal permite que os óleos essenciais cheguem até a xícara. Esse método permite a apreciação da bebida através de diferentes temperaturas, e quando bem preparada apresenta uma bebida doce e agradável, sendo comum um pouco de resíduo de pó na xícara, (BEZZAN; DULGHEROFF, 2016).

Ingredientes:

27,5 g de café em grão;

500 ml de água filtrada.

Modo de preparo:

- 1- A água foi aquecida, o café pesado e moído e os recipientes escaldados;
- 2- Foi colocada a Prensa Francesa sem o êmbolo sobre a balança. A balança foi tarada;
- 3- O café moído foi adicionado ao cilindro da Prensa Francesa e tarado a balança novamente;
- 4- Iniciou-se o cronômetro assim que começou a despejar lentamente a água quente para monitorar a precisão do peso;
- 5- Quando o peso atingiu 500g parou-se de despejar a água. Foi colocado o êmbolo vedando o gargalo, sem abaixar;
- 6- Com 2 minutos misturou-se o café;
- 7- O café foi deixado em infusão por 3 minutos;
- 8- Após os 3 minutos, foi posicionado rapidamente o êmbolo em cima da bebida e pressionado para baixo lentamente e com cuidado,
- 9- Com o êmbolo posicionado sobre a borra, a Prensa Francesa foi mantida fechada e então servida às xícaras.

T3 - O método Clever foi inventado em Taiwan. Utiliza o formato de filtro comum e em sua extremidade possui uma válvula de fluxo que só permite a passagem da bebida quando apoiada sobre um recipiente e possui uma tampa que mantém a temperatura da água no momento da infusão. A bebida preparada neste método é bem suave, tem aparência de chá (BEZZAN; DULGHEROFF, 2016).

Ingredientes:

27,5 g de café em grão;

500 ml de água filtrada.

Modo de preparo:

1- A água foi aquecida e o café pesado e moído;

2- Foram dobradas as bordas do filtro e encaixado no gotejador. O filtro foi escaldado e liberado a água do gotejador antes do preparo da bebida;

3- Foi adicionado 27,5 g de café moído. Foi colocado sobre a balança e certificado o peso do café. A balança foi tarada;

4- Foi adicionado 500 g/ml de água e iniciado o cronômetro. O movimento começou no meio e após em espiral para fora;

5- Após um minuto e meio foi aberto e mexido a superfície do café;

6- Foi deixado em infusão até o tempo de três minutos e meio. Após esse tempo foi posicionado o suporte em um recipiente para que a válvula abrisse, a bebida descesse e então servido o café.

T4 - O método Aeropress foi criado na Califórnia (EUA). Seu funcionamento lembra de uma seringa, foi desenvolvido para extrair um café em pequenas quantidades de um jeito prático e rápido. Quando utilizado da forma correta apresenta uma bebida com menos amargor, acidez e o sabor do café pode lembrar um *espresso* com coloração mais turva devido à extração de óleos (BEZZAN; DULGHEROFF, 2016).

Ingredientes:

11g de café em grão;

200 ml de água filtrada.

Modo de preparo:

1- A água foi aquecida e o café pesado e moído;

2- Foi removido o êmbolo e a tampa;

- 3- Foi colocado um filtro de papel na tampa e esquentado com água quente;
- 4- Foi torcida a tampa com o filtro, encaixando no cilindro;
- 5- O suporte da Aeropress foi apoiado sobre a pitcher, encaixando o cilindro sobre o suporte;
- 6- O café moído foi colocado dentro do cilindro;
- 7- O êmbolo foi encaixado sobre o cilindro, apenas tampando.
- 8- Foi colocado 30 ml de água e deixado em pré-infusão por 30 segundos;
- 9- A água foi completada até atingir 200 ml;
- 10- Com 90 segundos foi aberto, mexido e encaixado o êmbolo reto;
- 11- Foi retirado de cima da balança e com suavidade o êmbolo foi descido.
- 12- A extração foi entre 2 e 2 1/2 minutos.

A torra e o preparo foram feitos por uma barista, sem adição de açúcar e após as bebidas prontas foram colocadas em garrafas da marca Bunn com capacidade de armazenamento de 2,5 litros.

As amostras foram apresentadas de forma aleatória, devidamente codificada. Cada método foi provado às cegas em seis xícaras de porcelana, cada uma com capacidade de 60 ml. As bebidas foram provadas por seis *G-Graders* com certificado pelo *Coffee Quality Institute* (CQI- Instituto de Qualidade do café). Eles foram instruídos a provar uma amostra por vez, em uma sequência pré-determinada e livre para descrever os possíveis atributos e sabores encontrados na bebida.

A degustação foi realizada em três temperaturas, quente, morno e frio, para avaliar o comportamento do café nesses três estágios e para comparar as características sensoriais encontradas. Os cafés foram avaliados e pontuados seguindo os critérios presentes no formulário da *WCE* nos seguintes quesitos: aroma, sabor, finalização (*aftertaste*), acidez, corpo, balanço e resultado geral, onde as notas acidez, corpo e balanço têm peso dois. Foram apresentadas as médias das notas obtidas através da análise sensorial, submetidos à análise de variância e, quando significativos, foram comparados pelo teste Tukey a 5% de significância, utilizando o programa computacional *SISVAR*® (FERREIRA, 2014).



## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Nesta sessão serão apresentados os resultados obtidos através da análise sensorial e degustativa do café analisado, através dos quatro diferentes métodos de preparo, além disso, será realizada uma discussão e comparação dos resultados obtidos após a análise. A metodologia utilizada para este experimento foi a prova da bebida final para comparar os atributos sensoriais encontrados na variedade de café Topázio, utilizando o formulário da *WCE- World Coffee Events*.

Na Tabela 1, estão apresentadas as médias gerais encontradas com o resultado do formulário aplicado aos *Q-Graders* para os quatro métodos de preparo de café nas características aroma, sabor, finalização (*aftertaste*), acidez, corpo, balanço e resultado geral. Com base neste resultado, é possível observar que houve poucas variações nos atributos sensoriais avaliados.

Tabela 1. Médias obtidas na análise sensorial da amostra de café Topázio nos quatro métodos de preparo.

Formas de Preparo	Aroma*	Sabor*	Finalização*	Acidez*	Corpo *	Balanço*	Resultado Global*	Resultado Geral*
Aeropress	7,38 <sup>a</sup>	7,71a	7,67a	15,33a	15,92a	15,08a	7,90a	75,63a
Hario V60	7,38 <sup>a</sup>	7,50a	7,38a	14,67a	14,75ab	14,58a	7,29a	72,38a
Clever	7,33 <sup>a</sup>	7,17a	7,29a	14,67a	14,25ab	14,83a	7,70a	71,75a
Prensa Francesa	6,79 <sup>a</sup>	6,83a	7,17a	14,33a	13,33b	14,50a	7,29a	68,92a
C.V. (%)	9,18	7,72	6,22	8,52	7,82	6,25	6,92	5,92

\*Médias seguidas de mesma letra, na coluna, não se diferenciam pelo teste de Tukey, à 5% de probabilidade.

Houve diferença estatística entre as formas de preparo para característica corpo, onde o Aeropress se diferenciou estatisticamente da Prensa Francesa. Para os demais parâmetros avaliados não se observou diferença significativa entre os métodos de preparo. Esse método apresentou as maiores médias em todos os atributos avaliados. Segundo Mori *et al.* (2003), o corpo da bebida pode ser determinado como a sensação tátil de oleosidade e de aderência na

boca. Quando considerada encorpada passa a sensação de bebida forte e concentrada, gerando assim uma sensação aprazível na boca.

A Tabela 2 apresenta os resultados encontrados no método Aeropress onde o atributo corpo obteve a melhor média.

Tabela 2. Resultados encontrados na bebida da amostra de café Topázio no método Aeropress

Degustador	Aroma	Sabor	Finalização	Acidez	Corpo	Balanço	Resultado Global	Resultados Gerais
A	8	8	8	17	16,5	16	8	81,5
B	6	7	8	14	16	14	8	73
C	7	7	7,25	14	14	14	7,25	70,5
D	8	8	6,75	16	16	15	7,9	77,65
E	7,75	8	8	15,5	16	15,5	8	78,75
F	7,5	8,25	8	15,5	17	16	8,25	80,5
Médias	7,38	7,71	7,67	15,33	15,92	15,08	7,90	76,98

Fonte: Dados da pesquisa.

Esse método combina a filtragem rápida e pressão o que pode ter contribuído para ressaltar as características naturais dos grãos, óleos essenciais e açúcares. Pela moagem desse método ser média/ fina e por permitir a extração em uma quantidade pequena de café isto pode ter influenciado no resultado da bebida com mais corpo, o que gera a sessão de forte como um *espresso* ao ser degustado. De acordo com a degustação realizada pelos *Q-Graders*, os sabores que caracterizaram o método Aeropress foram mel, doce de leite, damasco, baunilha, acidez brilhante e rapadura.

Segundo Takano (2013), o método Aeropress é considerado um dos métodos mais versáteis de preparo de café, resultando em uma bebida densa e encorpada, de intensidade similar ao de um *espresso* ou em uma xícara de bebida limpa, brilhante e saborosa, similar ao de um café coado.

A Tabela 3 apresenta os resultados encontrados no método Hario V60, que apresentou a maior média para o atributo corpo e média baixa para resultado global.

Tabela 3. Resultados encontrados na bebida da amostra de café Topázio no método Hario V60.

Degustador	Aroma	Sabor	Finalização	Acidez	Corpo	Balanço	Resultado Global	Resultados Gerais
A	7	7	7	15	17	15	7,5	75,5
B	8	8	8	14	12	14	8	72
C	6,5	6,75	7	14	12	14	6,75	67
D	8	8	8	15	17	15	7	78
E	6,75	7	6,5	15	14,5	14	7	70,75
F	8	8,25	7,75	15	16	15,5	7,5	78
Médias	7,37	7,5	7,37	14,67	14,75	14,58	7,29	73,54

Fonte: Dados da pesquisa.

Esse método é caracterizado por extrair um café limpo, potencializando uma finalização doce, com pouca presença de amargor, o que pode ter contribuído para ressaltar o sabor da bebida revelando as nuances do café.

Esse método possui ranhuras (veios) no suporte, que fazem com que o líquido esorra de maneira uniforme, garantindo a distância do líquido ao papel do filtro, ocorrendo a “expansão do café” e a liberação de aromas e notas da torra. (ABIC, 2018). O orifício de saída circular do porta-filtro impede que a água fique parada no fundo, permitindo a passagem constante do café coado. Juntos, estes elementos possibilitam uma melhor extração da bebida o que podem ter ajudado para ressaltar as notas sensoriais e aromáticas do café. Os sabores que caracterizaram o método Hario V60 de acordo com análise dos *Q-Graders* foram café denso, caramelo, bolo de chocolate, mel e baunilha.

De acordo com Pereira *et al.* (2019), o Hario V60 é um método que apresenta uma boa aceitação resultando em uma bebida limpa e de sabor equilibrado, esses atributos comprovam os resultados obtidos nesse estudo, embora a análise feita por eles tenha sido em consumidores não treinados e não por *Q-Graders*.

A Tabela 4 apresenta os resultados encontrados no método Clever, que apresentou a melhor média para balanço e média inferior para a variável sabor.

Tabela 4. Resultado encontrado na bebida da amostra de café Topázio no método Clever.

Degustador	Aroma	Sabor	Finalização	Acidez	Corpo	Balanço	Resultado Global	Resultados Gerais
A	7	6	7	13	14	14	7	68
B	6	7	8	16	14	16	9	76
C	7,5	7,75	7,25	15	14	15	7,25	73,75
D	7,5	7	6,5	13	14	14	7,7	69,70
E	8	7,75	7	15	14	15	7,5	74,25
F	8	7,5	8	16	15,5	15	7,75	77,75
Médias	7,33	7,17	7,29	14,67	14,25	14,83	7,70	73,24

Fonte: Dados da pesquisa.

Esse método de preparo utiliza a filtragem por infusão na qual a água quente fica em contato com o pó de café por aproximadamente quatro minutos, permitindo a imersão total da água para extrair o café, essa imersão permite o controle de fluxo de extração o que pode ter influenciado para extrair do pó elementos como cafeína, açúcares, ácidos e óleos. Os sabores que caracterizaram o método Clever de acordo com análise sensorial realizada pelos *Q-Graders* foram chocolate, caramelo, chá verde, floral e ameixa em calda. Esses resultados comprovam o resultado da bebida pelo método Clever descrita por Bezzan e Dulgheroff (2016), como bem suave, não muito encorpada e com aparência de chá.

A Tabela 5 apresenta os resultados encontrados no método Prensa Francesa (*French Press*), que apresentou médias baixas para as variáveis aroma e sabor.

Tabela 5. Resultado encontrado na bebida da amostra de café Topázio no método Prensa Francesa (*French Press*).

Degustador	Aroma	Sabor	Finalização	Acidez	Corpo	Balanço	Resultado Global	Resultados Gerais
A	6,5	6	7	14	13	14	6	66,5
B	7	7	8	16	14	16	9	77
C	6,5	6,75	6,5	14	12	14	6,5	66,25
D	7	7	7	14	14	15	8	72
E	6	6,25	6,5	12	12	12,5	6,5	61,75
F	7,75	8	8	16	15	15,5	7,75	78
Médias	6,79	6,83	7,17	14,33	13,33	14,50	7,29	70,25

Fonte: Dados da pesquisa.

A moagem desse método é mais grossa, por isso, a extração é menos acentuada, proporcionando uma bebida mais suave, o que pode ter contribuído para as nuances de aromas e sabores não terem sido tão presentes na bebida.

A Prensa Francesa, apesar de ser um método de extração por infusão e extrair mais óleos essenciais do café, apresentou os resultados mais baixos na avaliação dos *Q-Graders*, indicando elevada acidez proporcionada pelo método. Outra característica deste método é apresentar resíduo no fundo da xícara, essas micro partículas liberadas podem sugerir mais densidade no paladar no ato da degustação, o que pode ter prejudicado na percepção sensorial da bebida.

Os sabores que caracterizaram o método Prensa Francesa de acordo com análise sensorial realizada pelos *Q-Graders* foram mel, torrão, creme, caramelo, finalização marcante e baunilha. Esses resultados estão de acordo com Bezzan e Dulgheroff (2016), que também observaram que a Prensa Francesa apresentou piores resultados comparados a outros métodos de preparo e a incidência de resíduo no fundo da xícara é comum neste método.

Em decorrência dos métodos serem preparados em diferentes formas de extração, os equipamentos utilizados e técnicas de preparo atribuem a cada um deles perfis sensoriais distintos (BEZZAN; DULGHEROFF, 2016). Identificar aromas e sabores do café em uma bebida filtrada se torna mais difícil que na prova da xícara através do *cupping*, pois, o pó de café não passa por nenhum filtro, somente fica em contato com a água e as características da bebida ficam mais perceptíveis.

Os baristas atuantes nas cafeterias têm grandes responsabilidades, tendo em vista que os mesmos devem traduzir através do café o gosto do cliente. Ele é a ponte de comunicação entre o cliente e a cafeteria. Esse experimento teve como objetivo encontrar o melhor método para que o cliente aproveite tudo que o café tem para oferecer e atenda as expectativas em relação ao que eles estão buscando naquele momento, a qual é tomar um café saboroso e diferenciado. A escolha do método pode tanto potencializar a bebida e transmitir através da experiência todas as características propostas, quanto diminuir a nota e não transmitir o potencial do café para o consumidor.

## CONCLUSÃO

Com base nos resultados obtidos nesse estudo, observa-se que o preparo das bebidas, nos diferentes métodos de preparo obteve poucas variações. Contudo, tais variações contribuem diretamente para a decisão do barista, quanto à indicação do melhor método a ser escolhido.

De acordo com o estudo, o método que apresentou as maiores médias nos atributos avaliados na amostra de café Topázio preparada, foi o método Aeropress. Este apresentou diferença estatística para a característica corpo, em que o Aeropress se diferenciou da Prensa Francesa, conferindo a bebida final, um sabor agradável, limpo e com finalização doce e persistente. Tais atributos classificam e tornam o Aeropress o método ideal a ser indicado pelo barista para o preparo do café utilizado neste estudo.

## REFERÊNCIAS

ABIC. Associação brasileira da indústria de café. Indicadores da indústria de café 2018. **Associação brasileira da indústria de café**, Rio de Janeiro, 2018. Disponível em: <https://www.abic.com.br/estatisticas/indicadores-da-industria/indicadores-da-industria-de-cafe-2018-2/>. Acesso em: 18 maio. 2020.

BARBOSA, F.O.B.A. **Potencial para expresso de cafés especiais do sul de Minas: avaliação física, química e sensorial**. 2013. 106f. Dissertação (Pós-Graduação em ciência dos alimentos) – Universidade Federal de Lavras, Lavras, 2013. Disponível em: <https://cutt.ly/vhSuqjw>. Acesso em: 01 jun. 2020.

BEZZAN, L.; DULGHEROFF, P. Manual e métodos de preparo. **Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas** – SEBRAE, Vitória, 2016. Disponível em: [https://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/UFs/ES/Sebrae%20de%20A%20a%20Z/ES\\_manualmetodospreparocafe\\_16\\_PDF.pdf](https://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/UFs/ES/Sebrae%20de%20A%20a%20Z/ES_manualmetodospreparocafe_16_PDF.pdf). Acesso em: 25 maio. 2020.

BORÉM, F. M. **Pós-colheita do café**. Lavras: Editora UFLA, 631p., 2008.

BRESSANI, E. **Guia do barista: da origem do café ao expresso perfeito**. 5ª ed. São Paulo: Café Editora, 2018.

BSCA. Brazil specialty coffee association. A BSCA. **Associação brasileira de cafés especiais**, Varginha, 2015. Disponível em: <https://brazilcoffeation.com.br/a-bsca>. Acesso em: 22 maio. 2020.

BSCA. Brazil specialty coffee association. Brasil conhecerá seus melhores cafés especiais em 19 de outubro. **Associação brasileira de cafés especiais**, Varginha, 2019. Disponível em: <https://brasilcoffeenation.com.br/Not%C3%ADcias/brasil-conhecera-melhores-cafes-especiais-19-outubro>. Acesso em: 22 maio. 2020.

FERREIRA, D.F. Sisvar: a Guide for its Bootstrap procedures in multiple comparisons. **Revista Ciência e agrotecnologia**. Lavras, v.38, n.2, p. 109-112, 2014.

GUIMARÃES, E. R. **Terceira Onda do Café: Base Conceitual e Aplicações**. 2016. 135 p. Dissertação (Pós-graduação em Administração) - Universidade Federal de Lavras, Lavras, 2016. Disponível em: [http://www.sbicafe.ufv.br/bitstream/handle/123456789/8351/Dissertacao\\_Elisa%20Reis%20Guimaraes.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://www.sbicafe.ufv.br/bitstream/handle/123456789/8351/Dissertacao_Elisa%20Reis%20Guimaraes.pdf?sequence=1&isAllowed=y). Acesso em: 22 maio. 2020.

HETZEL, P. Vers une Approche Expérientielle de la Haute Cuisine Française: lorsque marketing rime avec construction du sens. **Revue Française du Marketing**, Paris, n.196, 2004.

MACHADO, L.; ARAÚJO, M.S de.; SILVA, E da.; DONANGELO, C.; COSTA, T da. Coffee consumption associated with physical activity, age, sex, and intake of high-energy, protein-rich foods among workers in the city of Belém, Pará, Brazil. **The Internet Journal of Nutrition and Wellness**. Estados Unidos, v. 7, n.2, 2008. Disponível em: <https://print.ispub.com/api/0/ispub-article/8675>. Acesso em: 29 maio 2020.

MARTINS, A. L. **História do café**. São Paulo: Contexto, 2008.

MORI, E. E. M.; BRAGAGNOLO, N.; MORGANO, M. A.; ANJOS, V. D. A.; YOTSUYANAGI, K.; FARIA, E. V. Brazil coffee growing regions and quality of natural, pulped and washed coffees. **Foods & food ingredients journal of Japan**, Osaka, Japão, v. 208, n. 6, p.416-423, 2003.

NOGUEIRA JÚNIOR, S. **Café, cafés e cafeterias**. ABIC – Associação Brasileira da Indústria de Café. Rio de Janeiro, 2007. Disponível em: [https://www.abic.com.br/noticias/nota\\_ia\\_090707.html](https://www.abic.com.br/noticias/nota_ia_090707.html). Acesso em: 29 maio 2020.

PEREIRA, L.L.; GUARÇONI, R.C.; OLIVEIRA, A.C. DE.; ALTOÉ, C.F.; DELA, A.; CALIMAN, C.; AZEVEDO, F.E.S DE.; SOUSA, L.H.B.P DE.; OLIVEIRA, G.F DE.; FALCON, M.L.; MORELI, A.P. Preferência de consumidores não treinados sobre diferentes métodos de extração de café. Simpósio de Pesquisa dos Cafés do Brasil, 10, 2019, Vitória. **Anais do X Simpósio de Pesquisa dos Cafés do Brasil**. Vitória, 2019.

RAMALHO, M. **Impacto da atmosfera da cafeteria de terceira onda do café na experiência, disposição em pagar mais, permanecer na cafeteria e a percepção de qualidade em relação ao café especial**. 2019. 87f. Dissertação (Mestrado Profissional) – Fundação Getúlio Vargas, São Paulo, 2019. Disponível em: [https://bibliotecadigital.fgv.br/dspace/bitstream/handle/10438/28368/MPGC\\_A\\_atmosfera\\_d](https://bibliotecadigital.fgv.br/dspace/bitstream/handle/10438/28368/MPGC_A_atmosfera_d)

---

e\_loja\_da\_cafeteria\_de\_terceira\_onda\_MARCELO\_RAMALHO.pdf?sequence=1&isAllowed=y. Acesso em: 25 mai. 2020.

SCA. The specialty coffee association. Protocols and best practices. **Specialty coffee association**, California – USA, 2015. Disponível em: <https://sca.coffee/research/protocols-best-practices>. Acesso em: 28 maio. 2020.

TAKANO, E. **Barista básico sommelier do café**. Abed: online, 2013.

TOLEDO, V. V.; GANCHO, C. V. **Sua majestade o café**. 6ª ed. São Paulo: Moderna, 2003.

ZIMMER, S. **Eu amo café**. Tradução de Amini Rassoul e Fabiana Badra. São Paulo: Prumo, 2007.