



MAPEAMENTO DAS CARACTERÍSTICAS DE CAFÉS EM CÁPSULAS

Michele Veiga **Morales**¹; Juliana Lustosa **Ferini**²; Laricia Oliveira Cardoso **Domingues**³, Silvia Amélia Verdiani **Tfouni**³; Aline de Oliveira **Garcia**⁴

Nº 18225

RESUMO – O café em cápsulas vem ganhando destaque no mercado por ser prático e de fácil preparo. Além disso, por ser um café de monodose, é utilizado por pessoas que moram sozinhas, mas também por famílias onde cada indivíduo tem uma preferência. Por se assemelhar ao café espresso convencional, que normalmente é consumido em cafeterias, torna-se também conveniente. Neste trabalho, oito amostras de cafés em cápsulas foram estudadas, sendo duas de cada marca de máquina de café em cápsulas comercializadas no Brasil, totalizando quatro máquinas. Também foram utilizadas uma amostra de café torrado e moído, com qualidade conhecida como superior e uma de café torrado em grãos, de qualidade conhecida como gourmet, para preparo de bebida em máquina de café espresso, a fim de comparar as características físico-químicas e sensoriais das bebidas obtidas. Assim, foi possível observar que as diferentes máquinas produzem bebidas com características diferentes e também que há diferenças entre as cápsulas de uma mesma marca. As cápsulas em geral apresentaram maior tempo de preparo da bebida, volume de crema e pH, e menor Brix, índice de refração e teor de sólidos solúveis expressos em g/100mL de bebida, quando comparadas às bebidas de café espresso convencional. Quanto à qualidade global, observou-se que existem diferentes qualidades de bebidas de café que podem ser obtidas utilizando-se cafés em cápsulas.

Palavras-chaves: Café, Extração, Cápsulas, Crema, Análise Sensorial, Sólidos solúveis.

1 Autor, Bolsista CNPq (PIBIC): Graduação em Engenharia de Alimentos, UNICAMP, Campinas-SP; micheleveiga.mvm@gmail.com

2 Co-orientador: ITAL – Instituto de Tecnologia de Alimentos/ CCQA – Centro de Ciência e Qualidade de Alimentos, Campinas-SP; juliana.ferini@ital.sp.gov.br

3 Colaboradores, ITAL – Instituto de Tecnologia de Alimentos/ CCQA – Centro de Ciência e Qualidade de Alimentos, Campinas-SP

4 Orientador: Pesquisador do ITAL – Instituto de Tecnologia de Alimentos/ CCQA – Centro de Ciência e Qualidade de Alimentos, Campinas-SP; alinegarcia@ital.sp.gov.br



ABSTRACT – *Coffee in capsules has been gaining market share because it is practical and easy to prepare. In addition, as it is a single serving coffee, it is not only used by people who live alone, but also by families where each individual has its own preference. By resembling conventional espresso coffee, which is usually consumed in coffee shops, it is also convenient. In this work, they were studied eight samples of coffees in capsules, two of each brand of coffee capsules machine sold in Brazil, totaling four machines. A roasted and ground coffee sample, previously known as of superior overall quality, and a roasted coffee bean sample, previously known as of gourmet overall quality, were used to prepare a beverage in an espresso machine, in order to compare the physicochemical and sensory characteristics of the beverages obtained. Thus, it was possible to observe that the different machines produced beverages with different characteristics and that there are also differences between the capsules of the same brand. The capsules in general presented higher beverage preparation time, cream volume and pH, and lower Brix, refractive index and soluble solids content expressed as g / 100 mL of beverage, when compared to conventional espresso beverages. Regarding the overall quality, it could be noticed that it is possible to obtain different qualities of coffee beverages using coffees in capsules.*

Keywords: Coffee, Brew, Capsules, Cream, Sensory analysis, Soluble solids.