

Programa Analítico de Disciplina

ENG 472 - Qualidade em processamento de café

Departamento de Engenharia Agrícola - Centro de Ciências Agrárias

Catálogo: 2023

Número de créditos: 4

Carga horária semestral: 60h

Carga horária semanal teórica: 2h

Carga horária semanal prática: 2h

Carga horária de extensão: 0h

Semestres: I

Objetivos

- Aprofundar os conhecimentos em processos que impactam na qualidade de café;
- Conhecer inovações em relação aos métodos de processamento já consagrados na literatura e avaliar seus potenciais impactos na qualidade;
- Compreender os aspectos termodinâmicos na secagem e torra de café e seus potenciais impactos na qualidade;
- Compreender as diferentes classificações de café;
- Conhecer novos produtos e processos relacionados à indústria do café.

Ementa

Aspectos gerais que influenciam na qualidade de café. Fermentação e seus potenciais impactos na qualidade. Secagem e seus impactos na qualidade. Armazenagem, formas de acondicionamento e potenciais impactos na qualidade. Termodinâmica da torra e expressão da qualidade. Análise da qualidade: classificação. Industrialização do café

Pré e correquisitos

2000 TOT

Oferecimentos obrigatórios

Não definidos

Oferecimentos optativos

Curso	Grupo de optativas
Agronomia	Geral
Engenharia Agrícola e Ambiental	Geral
Engenharia de Alimentos	Empreendedor

ENG 472 - Qualidade em processamento de café

Conteúdo					
Unidade	T	P	ED	Pj	To
1. Aspectos gerais que influenciam na qualidade de café 1. "Teoria de Barreiras" da qualidade 2. Colheita e suas influências 3. Influência da maturação do fruto no ponto ideal de colheita 4. Benéficos das etapas de pré-limpeza, limpeza e separação dos frutos 5. Tipos de processamento: via seca, via úmida e via semi-úmida e impactos nas características organolépticas 6. Comparação dos métodos e potenciais impactos 7. Processamento de café verde: alternativas	4h	4h	0h	0h	8h
2. Fermentação e seus potenciais impactos na qualidade 1. Definição e metodologias utilizadas 2. Influências das leveduras e outros microrganismos no processo 3. Parâmetros e metodologias que favorecem fermentações positivas mais controladas	2h	2h	0h	0h	4h
3. Secagem e seus impactos na qualidade 1. Princípios de secagem 2. Fatores intrínsecos e extrínsecos que afetam a qualidade 3. Secagem natural 4. Secagem artificial 5. Secagem combinada	4h	4h	0h	0h	8h
4. Armazenagem, formas de acondicionamento e potenciais impactos na qualidade 1. Parâmetros a serem monitorados na armazenagem 2. Tipos de armazenagem: metodologias e embalagens 1. Embalagens de alta barreira 2. Inovações em embalagens e formas de acondicionamento	2h	2h	0h	0h	4h
5. Termodinâmica da torra e expressão da qualidade 1. Processos termodinâmicos 2. Equipamentos e princípios termodinâmicos de torra 3. Alterações físico-químicas 4. Curva de torra 5. Formação de "bouquet" característico e Roda de sabores do café 6. Realce de defeitos	6h	6h	0h	0h	12h
6. Análise da qualidade: classificação 1. Defeitos e impactos percebidos na xícara 2. Classificação Oficial Brasileira (COB) 3. Programa de Qualidade do Café (PCQ – ABIC) 4. Classificação de cafés categorizados como especiais (Specialty Coffee Association – SCA) 5. Classificação de cafés canéforas	6h	6h	0h	0h	12h

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: Q6F6.QYD9.ISAT

7. Industrialização do café 1. Qualidade em café solúvel 1.1. Metodologias para obter café solúvel 1.2. Análise sensorial de café solúvel 2. Café descafeinado 3. Blends de café e outros ingredientes 4. Cápsulas de café 5. Novos produtos	6h	6h	0h	0h	12h
Total	30h	30h	0h	0h	60h

Teórica (T); Prática (P); Estudo Dirigido (ED); Projeto (Pj); Total (To);

Planejamento pedagógico	
Carga horária	Itens
Teórica	Não definidos
Prática	Não definidos
Estudo Dirigido	Não definidos
Projeto	Não definidos
Recursos auxiliares	Não definidos

ENG 472 - Qualidade em processamento de café

Bibliografias básicas

Descrição	Exemplares
ADRIAN, F. Coffee Sapiens – Innovation through understanding. Phaidon Press, 2019. 704 p.	31
BOREM, F. M. Pós-colheita do café. Lavras: UFLA, 2008. 631 p.	1
ILLY, A.; VIANI, R. Espresso Coffee: the science of quality. Academic Press, 2004. 398 p.	3
PEREZ, R.; SOUSA, R. C. S.; RAMOS, A. M.; FARIA, R. O.; PASSAGILA, L. F.; OLIVEIRA, E. T. M. S.; ROCHA, R. A. Agroindústria de café torrado e moído. Editora UFV, 2008. 119 p.	5
REIS, P. R.; CUNHA, R. L.; CARVALHO, G. R. Café arábica da pós-colheita ao consumo – Volume 2. Epamig, 2011. 734 p.	2
COIXETA, G. Z. T. Aspectos econômicos da cadeia do café. Epamig, 2017. 234 p.	1
SILVA, J. S.; BERBERT, P. A. Colheta, secagem e armazenagem de café. Aprenda fácil editora, 1999. 146 p.	0
COLONA-DASHWOOD, M. The Coffee Dictionary: An A-Z of coffee, from growing & roasting to brewing & tasting. Chronicle Books, 2017. 256 p.	0
MARCOLAN, A. L.; ESPINDULA, M. C. Café na Amazônia. Embrapa, 2015. 474 p.	0
PIMENTA, C. J. Qualidade de café. Lavras: UFLA, 2003. 297 p.	0
LOURES, C. R.; ALVES, O. A. A. R.; ALOISE Jr, R. A. Classificação e degustação de café. LK editora, 2007. 120 p.	0
HOFFMANN, J. The world atlas of coffee. Hachete UK, 2014. 288 p.	0

Bibliografias complementares

Descrição	Exemplares
PERIÓDICOS: Coffee Science; Food Chemistry; Food Research International; The Journal of Physical Chemistry B; Trends in Food Science & Technology; Journal of the Science of Food and Agriculture	0