

Influence du Mode de Préparation du Café Vert Robusta sur sa Composition Chimique et ses Qualités Organoleptiques

B. GUYOT¹, D. GUEULE¹, S. ASSEMAT¹, E. TCHANA², L. POMATHIOS²

¹Laboratoire de Chimie-Tecnologie, CIRAD CP, BP 5035, 34032 Montpellier Cedex, France

²Laboratoire de Chimie-Tecnologie, IRA, Nkolbisson, Cameroun

RÉSUMÉ

La qualité d'un café dépend, outre de son patrimoine génétique, de son mode de préparation. Une expérimentation, testant 3 modes de préparation: voie sèche, voie humide et voie humide avec enzyme, effectuée au Cameroun sur 3 clones de café ROBUSTA J21, C6, M5 présentant des propriétés technologiques, chimiques, et organoleptiques différentes a permis de mettre en évidence les modifications de qualité dûes aux conditions de préparation.

L'amélioration de la qualité par voie humide (avec ou sans enzyme) correspond d'une part à une augmentation de l'acidité et de l'arôme et d'autre part à une diminution du corps et de l'amertume; les transformations chimiques pendant les opérations de fermentation et de séchage étant responsables des modifications des caractéristiques organoleptiques.

Les analyses statistiques multivariées montrent que l'effet mode de préparation est aussi important que l'effet génétique et que l'utilisation d'enzyme ne diminue pas la qualité d'un café lors de sa préparation par voie humide.