

Contribution to the Study of Brazilian Coffees – Physical Characteristics

V. D. A. ANJOS, M. COSTA, E. E. E. MORI

Instituto de Tecnologia de Alimentos, Campinas, SP,
Universidade Estadual de Campinas, Brazil

SUMMARY

Eighty samples of green coffee were evaluated. The coffee samples came from five Brazilian states: Paraná, Minas Gerais, São Paulo e Espírito Santo and Bahia. The coffees were classified according to type, size, apparent and absolute density, a visual evaluation of the aspect/colour and drying efficiency and an instrumental evaluation of color. After roasting for 13 to 15 minutes in the temperature range from 180°C to 210°C, the coffees were ground and evaluated instrumentally by the CIELab color.

The degree of roast was determined using the Agtron disk. The results were evaluated by statistical inference method according to the mean and standard deviation.

RÉSUMÉ

En ces études ont été évalués quatre-vingts échantillons du café cru, que ont été soumettrés au procès de torréfaction et mouture. Les échantillons de café étaient provenu de cinq états du Brésil de la région sud (Paraná); sudest (Minas Gerais et São Paulo) et nordest (Bahia). Les cafés ont été classifiés quant à type, grandeur, densité, apparent et real, évaluation visuel quant à l'aspect/couleur, sèche et couleur instrumental quant à lumière, couleur rouge, jaune et pourcentage de reflectance. Le café après la torréfaction pendant treize ou quinze minutes parmi 180 C et 210 C fut sumetré a mouture et évalué quant à couleur instrumental par systema CIELab dans un colorimètre Color Eye 2020, Macbeth. Agtron par la determination de degré de torréfaction.

This study was developed through of the “Consórcio Brasileiro de Pesquisa e Desenvolvimento do café PNP&D/Café”.