

# **A Qualidade do Café e Opções para o Consumo**

**2ª edição**

**GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS**

Antonio Augusto Junho Anastasia  
Governador

**Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento**

Gilman Viana Rodrigues  
Secretário

**Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais - EPAMIG**

**Conselho de Administração**

Gilman Viana Rodrigues  
Baldonado Arthur Napoleão  
Pedro Antônio Arraes Pereira  
Adauto Ferreira Barcelos  
Osmar Aleixo Rodrigues Filho  
Décio Bruxel  
Sandra Gesteira Coelho  
Elifas Nunes de Alcântara  
Vicente José Gamarano  
Joanito Campos Júnior  
Helton Mattana Saturnino

**Conselho Fiscal**

Carmo Robilota Zeitune  
Heli de Oliveira Penido  
José Clementino dos Santos  
Evandro de Oliveira Neiva  
Márcia Dias da Cruz  
Celso Costa Moreira

**Presidência**

Baldonado Arthur Napoleão

**Diretoria de Operações Técnicas**

Enilson Abrahão

**Diretoria de Administração e Finanças**

Luiz Carlos Gomes Guerra



**EPAMIG**

Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais  
Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento

# A Qualidade do Café e Opções para o Consumo

**2ª edição**

Adélia Aziz Alexandre Pozza  
Paulo Tácito Gontijo Guimarães  
Marcelo Márcio Romaniello  
Maria Inês Nogueira Alvarenga

Belo Horizonte  
2010

© 2000 Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG).

**Departamento de Publicações**

**Editor**

*Vânia Lacerda*

**Revisão Linguística e Gráfica**

*Marlene A. R. Gomide e Rosely A. R. Battista Pereira*

**Normalização**

*Fátima Rocha Gomes e Maria Lúcia de Melo Silveira*

**Design Gráfico**

*Lamounier Lucas Pereira Júnior e Daniel Gosling Alvarenga (estagiário)*

**Formatação**

*Fabriciano Chaves Amaral, Erasmo dos Reis Pereira, Dulce de Melo Oliveira, Maria Alice Vieira e Rosângela Maria Mota Ennes*

**Capa**

*Fabriciano Chaves Amaral*

**Foto da capa**

*Vânia Lacerda*

**Impressão:**

**Tiragem:** 5.000

Este livro, ou parte dele, não pode ser reproduzido por qualquer meio sem autorização escrita dos autores e desde que citada a fonte.

Os nomes comerciais apresentados são citados apenas para conveniência do leitor, não havendo preferência por parte da EPAMIG por este ou aquele produto comercial. A citação dos termos técnicos seguiu a nomenclatura proposta pelos autores.

Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais  
Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento  
Sistema Estadual de Pesquisa Agropecuária  
EPAMIG, UFLA, UFMG, UFV

A qualidade do café e opções para o consumo / Adélia Aziz  
Alexandre... [et al.]. - 2. ed. - Belo Horizonte: EPAMIG,  
2010.

158p.

ISBN 978-85-99764-15-2

1. Café - Qualidade. 2. Café - Receita. I. Pozza, A.A.A.  
II. Guimarães, P.T.G. III. Romaniello, M.M. IV. Alvarenga,  
M.I.N.

CDD 633.73

# Sumário

<i>Apresentação</i> .....	7
<i>Introdução</i> .....	9
<i>História do Café e seu Consumo</i> .....	13
<i>Componentes Químicos do Café que Afetam a Saúde Humana</i> .....	19
<i>Jovens podem e devem tomar café diariamente</i> .....	23
<i>Café pode ajudar na prevenção do consumo de droga</i> .....	23
<i>Capacidades de raciocínio e de memória melhoram com o café</i> .....	23
<i>Café é bom, na hora e na quantidade certas</i> .....	23
<i>Fatores que Condicionam a Qualidade do Café</i> .....	25
<i>Composição química do grão</i> .....	27
<i>Espécies de café cultivadas no País</i> .....	27
<i>Efeito de fatores ambientais na qualidade da bebida do café</i> .....	27
<i>Efeito dos tratos culturais na qualidade da bebida</i> .....	29
<i>Efeito de fermentações microbianas e indesejáveis na qualidade da bebida do café</i> .....	30
<i>Efeito da torra e do preparo da bebida</i> .....	32
<i>Classificação do Café</i> .....	33
<i>Misturas de cafés com características diferentes (Blends)</i> .....	35
<i>Regras Fundamentais do Bom Preparo do Café</i> .....	37
<i>Observações para o preparo do café em coador de papel</i> .....	40
<i>Preparo do café expresso</i> .....	41
<i>Observações</i> .....	41
<i>Receitas Deliciosas com Café</i> .....	43
<i>Coquetéis com café</i> .....	47
<i>Bolos com café</i> .....	73
<i>Sobremesas com café</i> .....	83
<i>Pratos salgados com café</i> .....	121
<i>Delícias light à base de café</i> .....	133
<i>Referências</i> .....	143
<i>Bibliografia Consultada</i> .....	147
<i>Índice das Receitas</i> .....	151

# Autores

**Adélia Aziz Alexandre Pozza**

Engenheira Agrônoma, D.Sc., Prof<sup>a</sup> UFV-Campus Florestal,  
CEP 35690-000 Florestal-MG.

Correio eletrônico: [adelia Pozza@gmail.com](mailto:adelia Pozza@gmail.com)

**Paulo Tácito Gontijo Guimarães**

Engenheiro Agrônomo, D.Sc., Pesq. U.R. EPAMIG SM,  
Caixa Postal 176, CEP 37200-000 Lavras-MG.

Correio eletrônico: [paulotgg@epamig.ufla.br](mailto:paulotgg@epamig.ufla.br)

**Marcelo Márcio Romaniello**

Administrador Rural, D.Sc., Prof. Unilavras  
CEP 37200-000 Lavras-MG.

Correio eletrônico: [marcelo.romaniello@yahoo.com.br](mailto:marcelo.romaniello@yahoo.com.br)

**Maria Inês Nogueira Alvarenga**

Engenheira Agrônoma, D.Sc., Prof<sup>a</sup> Adj. III UNIFEI,  
CEP 37500-503 Itajubá-MG.

Correio eletrônico: [mariaines@unifei.edu.br](mailto:mariaines@unifei.edu.br)

# Apresentação

O café é um dos produtos agrícolas de grande importância para o Brasil, com peso significativo na balança comercial de exportações. O Brasil é o maior produtor mundial de café, com uma colheita estimada em 47 milhões de sacas em 2010, e o segundo maior consumidor desse produto, depois dos Estados Unidos.

A cafeicultura exerce notável relevância socioeconômica para o estado de Minas Gerais, maior produtor nacional, e para o Brasil, na geração de empregos, da ordem de 3,5 milhões. É uma atividade que proporciona significativa melhoria nas condições de vida da população, em consequência da grande capacidade de gerar empregos.

Cerca de 70% dos brasileiros consomem o produto. O Brasil é um país que apresenta a vantajosa característica de produzir variados tipos de cafés, capazes de atender às mais diferentes exigências mundiais, paladares, preço e obter grande disponibilidade de *blends*, tais como: café de terreiro ou na-



tural, café despulpado, descascado, cafés de bebida suave, ácidos, encorpados, aromáticos e menos especiais. Mesmo com a competição acirrada no mercado internacional, especulação em torno de preços e níveis crescentes de exigência, o Brasil tem a grande vantagem de possuir um acervo tecnológico incomparável, que nenhum país concorrente detém.

Este livro em sua segunda edição, mantém o objetivo de levar aos apreciadores dessa bebida e a todos os envolvidos na atividade de produção do café informações sobre a qualidade do produto, desde a colheita e secagem, até a armazenagem e torrefação dos grãos. A qualidade do café

é mais uma vez evidenciada nesta publicação pelo seu peso histórico, social e econômico, também como aliado na saúde e pela multiplicidade de usos e formas de preparo relatadas em diversas receitas. Cada xícara de café reflete o esforço e a dedicação de muitos brasileiros, o que faz desse produto uma bebida especial.

Baldonado Arthur Napoleão  
Presidente da EPAMIG