

APOIO AO DESENVOLVIMENTO DA CAFEICULTURA EM BUSCA DA EXCELÊNCIA E DA PRODUÇÃO DE CAFÉS ESPECIAIS

Larissa Barcellos Ramos¹; Maria Geovana J. Lopes¹; Maria Barbatho Goulart¹; Lanusse Cordeiro Araújo²; Hilton Lopes Galvão²; Daniel Ferreira Coelho²

1 Graduandas do curso Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Instituto Federal Fluminense, Campus Bom Jesus do Itabapoana / E-mail: barcellosl.b@gmail.com; dejesusmaria854@gmail.com; mariabarthogoulart@gmail.com

2 Professor Orientador, Instituto Federal Fluminense, Campus Bom Jesus do Itabapoana / E-mail: laraujo@iff.edu.br; hilton.galvao@iff.edu.br; faraell@gmail.com

INTRODUÇÃO

O presente projeto está vinculado à AIQualis Jr., empresa júnior do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos (CTA) do IFF Campus Bom Jesus, a qual foi contemplada em edital FAPERJ nº 7/2019 e os recursos aplicados para a implantação de um laboratório de qualidade de café.

OBJETIVOS

Realizar a capacitação técnica dos membros da AIQualis Jr. e dos colaboradores a fim de desenvolver projetos de acompanhamento de produtores rurais que estejam em busca de melhorias na produtividade e qualidade do café.

MATERIAL E MÉTODOS

Aquisição de equipamentos e adequação de infraestrutura do laboratório, treinamento interno da equipe sobre análise sensorial e física do café dentro das normas da SCAA (Specialty Coffee Association of America) e COB (Classificação Oficial Brasileira); barismo, torra, moagem e desenvolvimento de embalagens, bem como, parcerias institucionais com CafEsal-UFLA, Emater-RIO; Incaper/ES e SENAR a fim de melhorar a qualidade dos serviços prestados e a difusão do café especial de qualidade na região.

RESULTADOS E DISCUSSÃO



Figura 1. Treinamento análise sensorial.

Fonte: Arquivo AIQualis Jr.



Figura 2. Perfil de torra.

Fonte: Arquivo AIQualis Jr.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Agradecemos ao Instituto Federal Fluminense e a FAPERJ pelo apoio, aos parceiros e professores envolvidos que estão sempre dispostos à ajudar e a todos os produtores que acreditam e confiam no trabalho da nossa equipe.