UFRRJ

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM AGRICULTURA ORGÂNICA

Do Campo à mesa: Características Sensoriais de Coquetéis com o Café *Coffea canephora* Cultivado na Fazendinha Agroecológica Km 47, em Seropédica, RJ

Alexandre Neves Correa Junior

Março de 2026

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
INSTITUTO DE AGRONOMIA
CURSO DE PÓS-GRADUAÇÃO EM AGRICULTURA ORGÂNICA

DO CAMPO À MESA: CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DE COQUETÉIS COM O CAFÉ *Coffea canephora* CULTIVADO NA FAZENDINHA AGROECOLÓGICA Km 47, EM SEROPÉDICA, RJ

ALEXANDRE NEVES CORREA JUNIOR

Sob a Orientação da Professora
Elga Batista da Silva

e Co-orientação da Professora
Maria Ivone Martins Jacintho Barbosa

Dissertação submetida como requisito parcial para obtenção do grau de **Mestre em Agricultura Orgânica,** no Programa de Pós-Graduação em Agricultura Orgânica.

Seropédica, RJ
Março de 2026

O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nivel Superior – Brasil (CAPES) – Código de Financiamento 001.

This study was financed in part by the Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nivel Superior – Brasil (CAPES) – Finance Code 001 .

É permitida a cópia parcial ou total desta Dissertação, desde que citada a fonte.

Universdidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Biblioteca Central/Seção de Processamento Técnico

Ficha catalográfica elaborada
com dados fonercidos pelo(a) autor(a)

C824c

Correa Junior, Alexandre Neves , 1969-
Do campo à mesa: características sensoriais de coquetéis com o café Coffea canephora cultivado na Fazendinha Agroecológica Km 47, em Seropédica, RJ / Alexandre Neves Correa Junior. - Seropédica, 2026.
114 f.

Orientadora: Elga Batista Silva.
Coorientadora: Maria Ivone Martins Jacintho Barbosa.
Tese(Doutorado). -- Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Programa de Pós-Graduação em Agricultura Orgânica, 2026.

1. Alimentos orgânicos. 2. Coquetéis com café. 3. Coquetelaria. 4. Estudos com consumidor. 5. Gastronomia. I. Silva, Elga Batista , 1980-, orient. II. Barbosa, Maria Ivone Martins Jacintho, 1977-, coorient. III Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Programa de Pós-Graduação em Agricultura Orgânica. IV. Título.

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
INSTITUTO DE AGRONOMIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM AGRICULTURA ORGANICA

ALEXANDRE NEVES CORREA JUNIOR

Dissertação submetida como requisito parcial para obtenção do grau de **Mestre**, no Programa de Pós Graduação em Agricultura Orgânica , area de concentração em Agricultura Orgânica.

DISSERTAÇÃO APROVADA EM: 13/03/2026

Elga Batista da Silva
Dr.ª UFRRJ
(Orientadora, Presidente da Banca)

Alexandre Porto Salmir
Dr. UFRRJ

Paulo Cezar da Cunha Júnior
Dr. IFS

Rafael Cunha Ferro
Dr. UFRRJ

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
SISTEMA INTEGRADO DE PATRIMÔNIO, ADMINISTRAÇÃO E CONTRATOS

FOLHA DE ASSINATURAS

DOCUMENTOS COMPROBATÓRIOS Nº 7162/2026 - PPGAO (12.28.01.00.00.00.36)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 18/05/2026 11:42)
ALEXANDRE PORTO SALMI
CHEFE DE DEPARTAMENTO - TITULAR
DeptFITO (12.28.01.00.00.00.32)
Matrícula: ###709#1

(Assinado digitalmente em 18/05/2026 15:31)
ELGA BATISTA DA SILVA
PROFESSOR DO MAGISTERIO SUPERIOR
DHSS (12.28.01.00.00.00.00.10)
Matrícula: ###567#5

(Assinado digitalmente em 18/05/2026 13:15)
RAFAEL CUNHA FERRO
PROFESSOR DO MAGISTERIO SUPERIOR
DHSS (12.28.01.00.00.00.00.10)
Matrícula: ###088#8

(Assinado digitalmente em 19/05/2026 12:40)
PAULO CEZAR DA CUNHA JÚNIOR
ASSINANTE EXTERNO
CPF: ###.###.517-##

*Visualize o documento original em https://sipac.ufrrj.br/documentos/ informando seu número: 7162, ano: 2026, tipo: **DOCUMENTOS COMPROBATÓRIOS**, data de emissão: 18/05/2026 e o código de verificação: 889955e2ea*

AGRADECIMENTOS

A Deus

À família pelo apoio

À turma 14 do Progrma Pós-Graduação em Agrigultura Orgânica, PPGAO 2024.

Às professoras doutoras Elga batista da Silva e Maria Ivone Marthins Jacintho Barbosa pela orientação.

À esposa,Valeria Soares Ramos Neves.

Aos discentes dado curso de Hotelaria da UFRRJ, Natalia Maria Nóbrega Fortunato de Freitas, Vitória Cristina Taveira Vieira, Rafael Moraes Areas de Oliveira e Gabriela Heck.

Aos docentes da UFRRJ, o professores doutores Luciano da Silva Alonso e Leandro Tomaz de Araujo

Aos docentes do programa do PPGAO em especial a Anelise Dias

Á coordenadora do curso de Química (UFRRJ) Cristiane Martins Cardoso de Salles

Ao diretor do Intituto de Química (UFRRJ) Cristiano Jorge Riger

RESUMO

Correa Junior, Alexandre Neves. **Do campo à mesa: características sensoriais de coquetéis com o café *Coffea canephora* cultivado na Fazendinha Agroecológica Km 47, em Seropédica, RJ.** Dissertação de Mestrado. Programa de Pós-Graduação em Agricultura Orgânica. 2026. 94p.

O café Conilon (*Coffea canephora*) é uma variedade de café cultivado em regiões tropicais e subtropicais e de baixa altitude, em comparação ao café arábica, espécie adaptada a climas mais frios e de maior altitude. A Fazendinha Agroecológica do Km 47 é uma propriedade com base em manejo orgânico e possui um cafezal da espécie *Coffea canephora*, sendo o produto estudado aqui mencionado como "Café Fazendinha Km 47" ao longo deste trabalho. Destaca-se que este é um café produzido sob manejo orgânico em lavoura arborizada com *Gliricidia sepium* spp. (gliricídea), atendendo a uma demanda crescente por esse tipo de produto. O objetivo desse trabalho foi avaliar características sensoriais do café orgânico produzido na Fazendinha Agroecológica Km 47, bem como estudar sua aplicabilidade em coquetéis alcoólicos e não alcoólicos. Foram desenvolvidas formulações dos *drinks* supracitados, alguns dos quais tendo a cachaça local como base, permitindo, nas versões alcoólicas, contemplar dois produtos alimentícios com identidade nacional (café e cachaça). Foram realizadas análises sensoriais (testes afetivos e método *Check-All-That-Apply* – CATA) do Café Fazendinha Km 47 e de dez coquetéis desenvolvidos, com testes realizados por 30 provadores não treinados. Todos os provadores manifestaram concordância em Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), conforme projeto de pesquisa autorizado pelo Comitê de Ética (CEP) em Pesquisa da UFRRJ sob o número 7.894.685. Foram selecionados os coquetéis que obtiveram notas maiores ou iguais a 5,0 (cinco) para compor um *e-book*, cujo objetivo é apresentar os resultados de coquetéis produzidos pelo Grupo de Pesquisa na Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Destacam-se os dois coquetéis que obtiveram nota de impressão global maior que 7,0, sendo os mais bem aceitos pelos julgadores.

Palavras-chave: alimentos orgânicos, coquetéis com café, coquetelaria, estudos com consumidor, gastronomia

ABSTRACT

Corrêa Junior, Alexandre Neves. **From the field to the table: sensory characteristics of cocktails with *Coffea canephora* coffee grown at Fazendinha Agroecológica Km 47, in Seropédica, RJ.** Dissertation (Master's in Organic Agriculture) – Institute of Agronomy, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica. 2026. 94p.

Conilon coffee (*Coffea canephora*) is a variety of coffee grown in tropical and subtropical regions and low altitude, compared to arabica coffee, a species adapted to colder climates and higher altitude. The Fazendinha Agroecológica do Km 47 is a property based on organic management and has a coffee plantation of the species *Coffea canephora* The product from the Fazendinha Agroecológica Km 47, mentioned here, was called "Café Fazendinha Km 47" throughout this work. It should be noted that Café Fazendinha Km 47 is a coffee produced under organic management in wooded crops with *Gliricidia sepium* spp. (gliricide), meeting a growing demand for this type of product. The objective of this work was to evaluate sensory characteristics of organic coffee produced at Fazendinha Agroecológica Km 47, as well as to study its applicability in alcoholic and non-alcoholic cocktails. Formulations of the aforementioned drinks were developed , some of which had local cachaça as a base, thus allowing two food products with national identity to be contemplated. Sensory analyses were carried out at Café Fazendinha Km 47 and ten developed cocktails, alcoholic and non-alcoholic, with tests carried out by 30 untrained tasters. All tasters expressed agreement with the Free and Informed Consent Form, according to the research project authorized by the Research Ethics Committee of UFRRJ under number 7.894.685. Cocktails that obtained a score greater than or equal to 5.0 (five) were selected to compose an *e-book*, whose objective is to present the results of cocktails produced by the Research Group at the Federal Rural University of Rio de Janeiro. Two cocktails obtained an overall impression score greater than 7.0 and may be included in future research.

Keywords: organic food, cocktails with coffee, cocktails, consumer studies, gastronomy

Lista de Figuras

Figura 1. Sistema radicular do café arábica (C. arábica), demonstrando a raíz pivotante e raízes axiais. Fonte: VILLAR (2021) 6
Figura 2. Parte aérea da planta do café, com ramos, folhas, gemas e frutos. Fonte: VILAR (2021) 7
Figura 3. Morfologia multicaule do C. canephora. Local: Fazendinha Agroecológica do Km 47. Fonte: Autor (2024). 8
Figura 4. Fluxograma do beneficiamento do café, adaptado de Basseto (2026). 10
Figura 5. Pirâmide de Qualidade da Specialty Coffee Association of America (SCAA), com pontuação para os níveis de qualidade do café. Fonte: OLIVEIRA (2022). 14
Figura 6. Alambique Barbinotto, em Seropédica (RJ). 28
Figura 7. Resultado do teste de intenção de compra, em porcentagem, realizado para o coquetel 3, com respostas de 19 avaliadores. Fonte: O Autor (2026). 39
Figura 8. Resultado do teste de intenção de compra, em porcentagem, realizado para o coquetel 4, com respostas de 19 avaliadores. Fonte: O autor (2026). 41
Figura 9. Resultado do teste de intenção de compra, em porcentagem, realizado para o coquetel 5, com respostas de 19 avaliadores. Fonte: O autor. (2026). 44
Figura 10. Resultado do teste de intenção de compra, em porcentagem, realizado para o coquetel 6, com respostas de 19 avaliadores. Fonte: O autor (2026). 45
Figura 11. Resultado do teste de intenção de compra, em porcentagem, realizado para o coquetel 7, com respostas de 19 avaliadores. Fonte: O autor (2026). 46
Figura 12. Resultado do teste de intenção de compra, em porcentagem, realizado para o coquetel 8, com respostas de 19 avaliadores. 48
Figura 13. Resultado do teste de intenção de compra, em porcentagem, realizado para o coquetel 9, com respostas de 19 avaliadores. Fonte: Autor (2026). 49
Figura 14. Resultado do teste de intenção de compra, em porcentagem, realizado para o coquetel 10, com respostas de 19 avaliadores. Fonte: O autor (2026). 50
Figura 15. Apresentação dos resultados de teste de intenção de compra. Fonte: O autor (2026). 52
Figura 16. Valores do Teste de Impressão Global, para os coquetéis 1 a 10. n = 19 avaliadores. Fonte: O autor (2026). 53
Figura 17. Resultado do teste de intenção de compra, em porcentagem, realizado para o Café Fazendinha Km 47, com respostas de 19 avaliadores.. Fonte: O autor (2026). 56

Lista de Tabelas

Tabela 1. Composição química do café. 14
Tabela 2. Diferenças de substânicas química entre café arábica (*C. arábica*) e café conilon robusta (*C. canephora*). 15
Tabela 3. Exemplos de coquetéis tendo o café como ingrediente estrela. 20
Tabela 4. Características sensoriais do café torrado, conforme Portaria da Secretaria de Defesa Agropecuária (SDA), n. 570 de nove de maio de 2022. 20
Tabela 5. Relação de coquetéis e respectivos ingredientes dos coquetéis com o café Fazendinha Km 47. .29
Tabela 6. Resultado do teste CATA para o coquetel 1, realizado com 19 avaliadores em 08/10/2025. Seropédica (RJ). 33
Tabela 7. Comentários do painel sensorial na análise sensorial pelo método check-all-that-apply. 34
Tabela 8. Comentários do painel sensorial na análise sensorial através de testes afetivos do coquetel 1. ...35
Tabela 9. Resultado do teste CATA para o coquetel 2, realizado com 19 avaliadores em 08/10/2025. Seropédica (RJ). 36
Tabela 10. Comentários do painel sensorial na análise sensorial pelo método check-all-that- apply (CATA) do coquetel 2. 37
Tabela 11. Comentários do painel sensorial na análise sensorial através de testes afetivos do coquetel 2. .38
Tabela 12. Resultado do teste CATA para o coquetel 3, realizado com 19 avaliadores em 08/10/2025. Seropédica (RJ). 39
Tabela 13. Comentários do painel sensorial na análise sensorial pelo método check-all-that- apply (CATA) do coquetel 3. 40
Tabela 14. Comentários do painel sensorial na análise sensorial através de testes afetivos do coquetel 3. .40
Tabela 15. Resultado do teste CATA para o coquetel 4, realizado com 19 avaliadores em 08/10/2025. Seropédica (RJ). 42
Tabela 16. Comentários do painel sensorial na análise sensorial pelo método check-all-that- apply (CATA) do coquetel 4. 43
Tabela 17. Comentários do painel sensorial na análise sensorial através de testes afetivos do coquetel 4. .43
Tabela 18. Comentários do painel sensorial na análise sensorial através de testes afetivos do coquetel 4. .47
Tabela 19. Comentários do painel sensorial na análise sensorial pelo método check-all-that- apply (CATA) do coquetel 8. Fonte: JUNIOR, A. N. C. (2026). 48
Tabela 20. Comentários do painel sensorial na análise sensorial através de testes afetivos do coquetel 8. .48
Tabela 21. Comentários do painel sensorial na análise sensorial pelo método check-all-that- apply (CATA) do coquetel 9. 49
Tabela 22. Comentários do painel sensorial na análise sensorial pelo método check-all-that- apply (CATA) do coquetel 10. 51
Tabela 23. Valores de Impressão Global (IG), variáveis de aceitação (aparência, aroma, sabor, consistência) e intenção de compra, para os coquetéis alcóolicos e não alcoólicos (C1 a C10). 52
Tabela 24. Coquetéis para e-book sobre produtos de pesquisas realizadas no Departamento de Alimentos e Bebidas (Hotel Escola – ICSA). 57

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....1
2 REVISÃO DE LITERATURA.....3
2. 1 Histórico e importância do Café no Brasil e no Mundo.....3
2.2 O mercado do café na atualidade.....4
2.4 Peculiaridades do cafeeiro e seu manejo.....5
2.5 Torrefação do café.....9
2.6 Atributos do café equilibrado.....10
2.7 Metodologias sensoriais descritivas.....12
2.8 Classificação Física dos grãos de café.....13
2.9 Faixas de pontuação dos cafés.....13
2.10 Composição química do café.....14
2.11 Diferenças entre as bebidas de *Coffea arábica e Cooffea canephora*.....15
2.12 Ondas do consumo do café e o boom das cafeterias.....15
2.14 Inserção do café na gastronomia.....16
2.15 O café como ingrediente em receitas em geral.....19
2.16 Definição de café segundo a legislação e parâmetros sensoriais.....20
Apontamentos históricos sobre a cachaça.....21
Definição de cachaça segundo a legislação.....21
Uso da cachaça como ingrediente em coquetéis.....22
3 JUSTIFICATIVA.....24
4 OBJETIVOS.....25
4.1 Objetivo geral.....25
4.2 Objetivos específicos.....25
5 METODOLOGIA.....26
5.1 Caracterização da pesquisa.....26
5.2 Obtenção do café.....26
5.3 Manejo do Café Fazendinha Km 47.....27
5.4 Elaboração de coquetéis tendo o café como ingrediente estrela.....27
5.5 Análise sensorial.....29
5.6 Elaboração de conteúdo para *e-book* com resultados da pesquisa.....31
6 RESULTADOS E DISCUSSÃO.....32
6.1 Coquetel 1 – Café, limão, cachaça, açúcar ou adoçante e água com gás.....32
6. 2 Coquetel 2 - café com sorvete e chocolate sem cachaça.....35
6.3 Coquetel 3 – Café, água com gás, cachaça, laranja pera e açúcar mascavo.....38
6. 4 Coquetel 4 – Café com canela, creme de leite, leite condensado, pó de canela, água com gás e cachaça.....41
6.6 Coquetel 6 - Café, calda, meio limão, açúcar mascavo ou adoçante e gelo.....45

6.7 Coquetel 7 - sorvete, café, cachaça, leite condensado e creme de leite. 46
6.8 Coquetel 8 - sorvete, café, leite condensado e creme de leite. 47
6.9 Coquetel 9: leite condensado, creme de leite, café, água tônica, gelo e canela em pó. 49
10 Coquetel 10 - Leite condensado, creme de leite, café, cachaça, água tônica, gelo e canela em pó. 50
6.11 Análise dos resultados dos coqueteis pesquisados 52
6.13 Coquetéis selecionados para *e-book* 57
7 CONCLUSÃO 58
8 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS 59
APÊNDICES 68

1 INTRODUÇÃO

Café é o grão beneficiado, cru ou torrado, das espécies do gênero *Coffea,* conforme definição da legislação brasileira (BRASIL, 2022). Ainda segundo a legislação, existem características sensoriais utilizadas como parâmetros descritivos de qualidade do produto, bem como da bebida, avaliados principalmente pelos sentidos do olfato, paladar e tato, tais como: fragrância do pó, aroma da bebida, acidez, relação entre amargor e doçura (ICO, 2010), sabor, sabor residual, corpo, dentre outros (BRASIL, 2022). Além do que está previsto na legislação, os protocolos de *cupping* da *Speciaty Coffee Association of America* (SCAA, 2008) também são parâmetros de utilização em âmbito mundial para as características sensoriais do café.

O Brasil é o maior produtor e exportador de café e também o segundo maior consumidor do produto, no mundo, considerando o volume absoluto de consumo (BRASIL, 2023). Em relação ao consumo *per capta*, entretanto, o maior consumidor mundial é a Finlândia (ICO, 2023). O café tem importância fundamental na economia nacional, pelo fato de ser uma das *commodities* de maior rentabilidade para o país. O café brasileiro trouxe enorme desenvolvimento para a indústria nacional, desde o século XIX até os dias atuais, com consequências políticas, econômicas e sociais para o país. No início do século XX o governo do país chegou a ser definido pelo que se conhecia como "a política do café com leite", que consistiu na escolha de presidentes da república em regime de alternância entre São Paulo (produtor de café) e Minas Gerais (produtor de leite).

A cultura cafeeira se adaptou rapidamente às condições climáticas brasileiras, gerando divisas proporcionadas pelo desenvolvimento econômico da cultura, inserindo o Brasil nas relações internacionais do comércio. A cultura do café é importante para a economia de muitos países, participando da importação e exportação, contribuindo para a economia mundial. Segundo a Organização Internacional do Café essa cultura é uma das mais valiosas para a economia mundial, só sendo ultrapassada pelo petróleo (ICO, 2024).

Com a demanda cada vez maior por produtos orgânicos, o café arábica se torna uma opção de mercado interessante para o agricultor e o consumidor brasileiro. Entretanto, considerando as características continentais do Brasil e a existência de amplas

regiões favoráveis ao cultivo do *Coffea canephora*, como baixadas litorâneas do Rio de Janeiro, Espírito Santo, Bahia e Rondônia, o café Conilon também ocupa posição importante no mercado do café.

A Fazendinha Agroecológica Km 47 é um centro de pesquisa e produção orgânica situado em Seropédica, RJ, dentro da área da Embrapa Agrobiologia, às margens da antiga rodovia Rio-São Paulo (Km 47). É uma parceria entre UFRRJ, Embrapa e Pesagro-Rio, focada em agroecologia, ensino e sustentabilidade, localizada na Baixada Fluminense.

O alimento orgânico é aquele obtido a partir de técnicas específicas, mediante a otimização do uso dos recursos naturais e socioeconômicos disponíveis, e em respeito à integridade cultural das comunidades rurais, tendo por objetivo a sustentabilidade econômica e ecológica, com benefícios para atividade biológica do solo (BRASIL, 2003). O objetivo desse trabalho foi avaliar características sensoriais e aplicações gastronômicas de coquetéis com o café *Coffea canephora,* produzido na Fazendinha Agroecológica Km 47, sob manejo orgânico, bem como estudar sua aplicabilidade em coquetéis feitos com cachaça. Foram realizadas análises sensoriais com aplicação do método (testes afetivos e método *Check-All-That-Apply* – CATA) e testadas formulações de fichas técnicas de preparação culinária de coquetéis, tendo o Café Fazendinha Km 47 como ingrediente principal, no preparo de coqueteis para a análise sensorial.

2 REVISÃO DE LITERATURA

2. 1 Histórico e importância do Café no Brasil e no Mundo

O café é uma planta do gênero *Coffea,* representada por cerca de 103 espécies, sendo o *C. arábica* (café arábica) e o *C. canephora* (café conilon ou robusta) as que mais se destacam. A cultura é originária da África em maior parte e com algumas espécies oriundas da Ásia (VIEIRA, 2017).

O pastor Kaldi e suas cabras constituem uma lenda sobre a origem do café na Etiópia, por volta do século VI (Figura 1). Diz a lenda que o pastor Kaldi teria observado que suas cabras, após comer frutos vermelhos-amarelados de um tipo de arbusto, ficavam mais saltitantes e com mais energia, conseguindo acompanhar grandes distâncias. No início o povo etíope consumia a fruta de café, misturada com gordura animal. Posteriormente passaram a usar o café como planta medicinal, surgindo a ideia de beber o café como infusão, ao deixar a fruta em água fervendo (VIEIRA, 2017).

No Iêmen, os monges tinham o hábito de tomar café para ficarem acordados durante os períodos de oração e leitura. Surgindo assim os primeiros arbustos do gênero *Coffea* plantados dentro dos monastérios islâmicos os anos de 1250 e1600. No século XVI, consta que os árabes monopolizaram a comercialização do café, proibindo a exportação da semente. Os árabes foram os primeiros a descobrirem o potencial econômico da planta, segundo Vieira (2017).

No Brasil, o café foi introduzido por volta do ano 1727, com mudas que foram trazidas da Guiana Francesa e plantadas no Pará. Entretanto, a cultura do café não prosperou na Amazônica devido às condições naturais inadequadas para a planta, assim como no Nordeste brasileiro, onde também não teve sucesso. No Rio de Janeiro, aproximadamente em 1760, a cultura do café prosperou, com mudas espalhando-se pela região e transformando a província de Vassouras na capital do café brasileiro. A produção de café do Rio de Janeiro atingiu 78,5% da produção total. São Paulo ficava em segundo lugar com 12,1%. A partir de 1880, a situação econômica do café do Vale do Paraíba começa a declinar por insuficiência de novas técnicas e por questões relacionadas a mudanças no modo de emprego da mão de obra com o necessário fim do modo escravista, além de crise de superprodução em 1897 e à política deflacionista no início do século XX

(NAGAY, 1999).

2.2 O mercado do café na atualidade

A produção de café no Brasil alcançou 55,1 milhões de sacas de 60 kg em 2023, representando um aumento de 8,2% comparado ao ano anterior (BRASIL, 2023) representando 32,1% da produção mundial (BRASIL, 2023). O consumo de café no Brasil em 2023 foi de 21,67 milhões de sacas de 60Kg, o que corresponde a 39,4% da produção total de café no período (BRASIL, 2024). Na Finlândia, maior consumidor de café no mundo considerando o consumo *per capta,* se consumiu em 2023 o equivalente a 1,07 milhão de sacas de 60 Kg (DATAGRO, 2024). Países em desenvolvimento são em geral produtores e consumidores de café simultaneamente; e países desenvolvidos do norte global são em geral apenas consumidores.

No caso do Brasil, país de dimensões continentais, há bastante tempo ocupa a posição dupla de se destacar tanto na produção como no consumo da bebida (FIGUEIREDO e ALVES, 2022). Ainda segundo os autores, o aumento de 1% no preço do café arábica na bolsa de Nova Iorque influencia o preço do café no mercado brasileiro em 0,76%, e para a exportação, em 0,11%. A bolsa de Nova Iorque é a que mais comercializa café arábica, em comparação às demais bolsas do mundo e isso explica a interferência em relação aos preços do café arábica no comércio internacional (FIGUEIREDO e ALVES, 2022).

2.3 *Terroir* do café brasileiro

A origem geográfica de um produto, com homogeneização de suas características de forma exclusiva, é o que caracteriza o conceito francês de *terroir.* No caso do café, o primeiro *terroir* foi observado na região do Cerrado de Minas Gerais, em função da especialização dos grandes produtores da região a partir da década de 1990, objetivando a demanda por um produto de alta qualidade para exportação. O mercado internacional reconhece assim o *Café do Cerrado.*

No Brasil**,** indicações geográficas são localidades registradas com *terroir* característicos, junto ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI). Para o *C. Canephora,* o Estado do Espírito Santo é registrado como sendo Indicação de Origem

para o Conilon e o Estado de Rondônia tem registro para o robusta (AGNOLETTI, *et al.,* 2024).

As outras regiões de Minas Gerais e do país se caracterizam pelo predomínio de pequenos produtores e maior diversidade do produto, com intensificação de atendimento para suprimento do mercado interno (MORAIS, 2018). Não foram encontrados registros na literatura sobre um *terroir* para o café produzido no Estado do Rio de Janeiro.

2.4 Peculiaridades do cafeeiro e seu manejo

Para a instalação do cafezal é preciso um planejamento que considere a legislação ambiental, as condições climáticas e as condições edáficas, além de informações sobre a tradição da região em relação ao plantio de café, as culturas anteriores na propriedade.

2.4.1 Principais espécies cultivadas e suas características

O *Coffea arábica* é uma planta perene que apresenta ciclo anual de produção, podendo ser explorada entre 15 a 20 anos. Trata-se de uma espécie autógama, com aproximadamente 10% de fecundação cruzada, tetraploide, com 2n = 44 cromossomos. Possui folhas verdes intensas e menores e que nestas características apresentam bebida mais apreciada entre os consumidores, possui menor teor de cafeína em seus grãos. É uma espécie adaptada às regiões de maior altitude com temperaturas médias mais baixas. Apresenta-se como um arbusto polimorfo, com algumas cultivares de porte baixo e plantas que podem atingir de quatro a cinco metros de altura. O *C. arábica* é uma espécie monocaule, mas pode apresentar mais hastes e ramificações em determinadas condições (VIEIRA, 2017).

O sistema radicular do café arábica foi estudado de forma pioneira por Nutman (1933), que constatou que o sistema radicular de um cafeeiro de 5 a 6 anos encontra-se em sua forma desenvolvida. A profundidade máxima encontrada pelo autor foi de 4,06m em um solo profundo e a mínima de 0,23 m em um solo com lençol freático próximo da superfície (NUTMAN, 1933). O manejo da cultura inspira cuidados com as práticas culturas, devendo ser evitada a mecanização pesada, a qual promove compactação do solo e consequente perda dos espaços porosos do solo (VIEIRA, 2017). Na figura 1 aparecem os elementos constituintes do sistema radicular do café, conforme Vilar (2021).

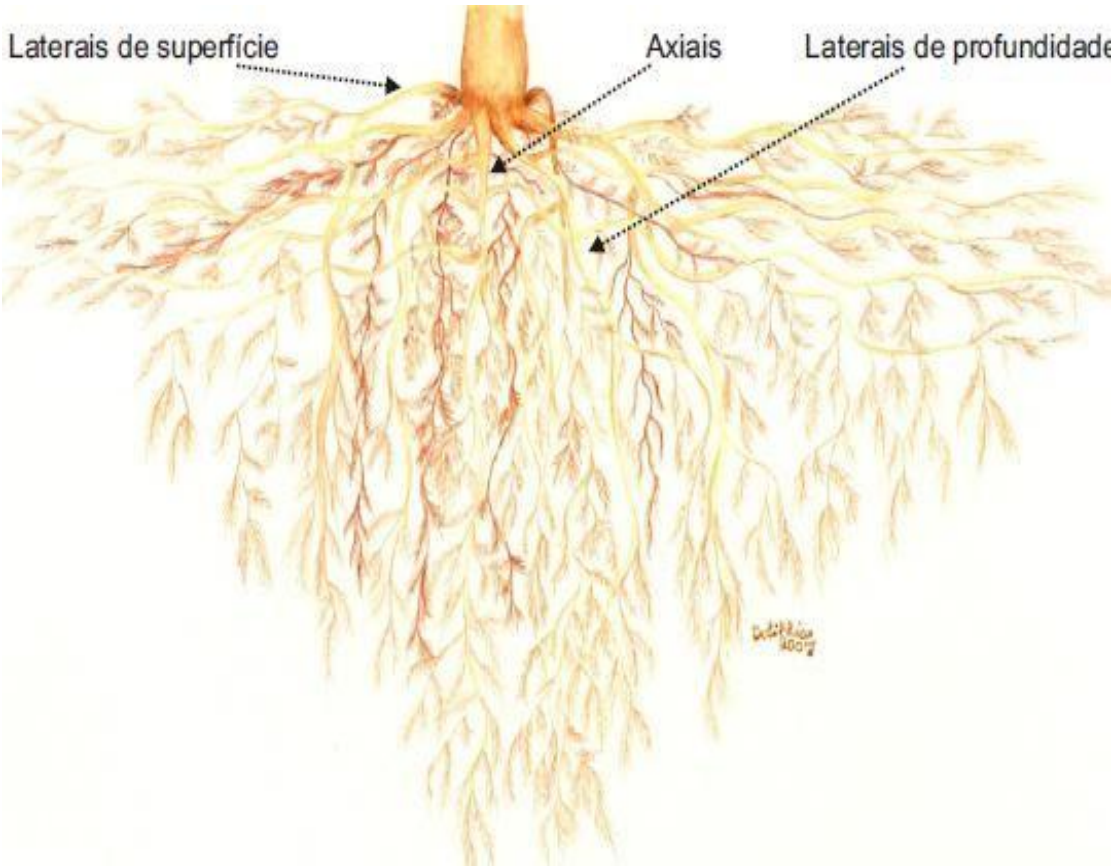


Figura 1. Sistema radicular do café arábica (*C. arábica*), demonstrando a raíz pivotante e raízes axiais. Fonte: VILLAR (2021)

O caule apresenta dois tipos de ramificações. Dos primeiros ramos que nascem há uma formação de ramos ortotrópicos e plagiotrópicos. Da segunda formação há apenas os plagiotrópicos (VIEIRA, 2017). A ramificação plagiotrópica intensa, tanto de primeira, como de segunda ordem, está implicada com o melhoramento do cafeeiro, pois correlaciona-se positivamente com o potencial produtivo da planta e negativamente com o porte (VILAR, 2021).

As folhas apresentam lâminas brilhantes verdes escuras na face adaxial e mais clara na face abaxial. Dispõem se como simplesmente opostas e horizontais nas plantas adultas, nos ramos plagiotrópicos e opostas cruzadas nas plantas jovens. São elípticas, de comprimento variável de (14 x 5 cm), 4 a 14 pares de nervuras, estômatos em maior quantidade na face inferior (VIEIRA, 2017). A Figura 2 apresenta a parte aérea da planta, com destaque para folhas e frutos.

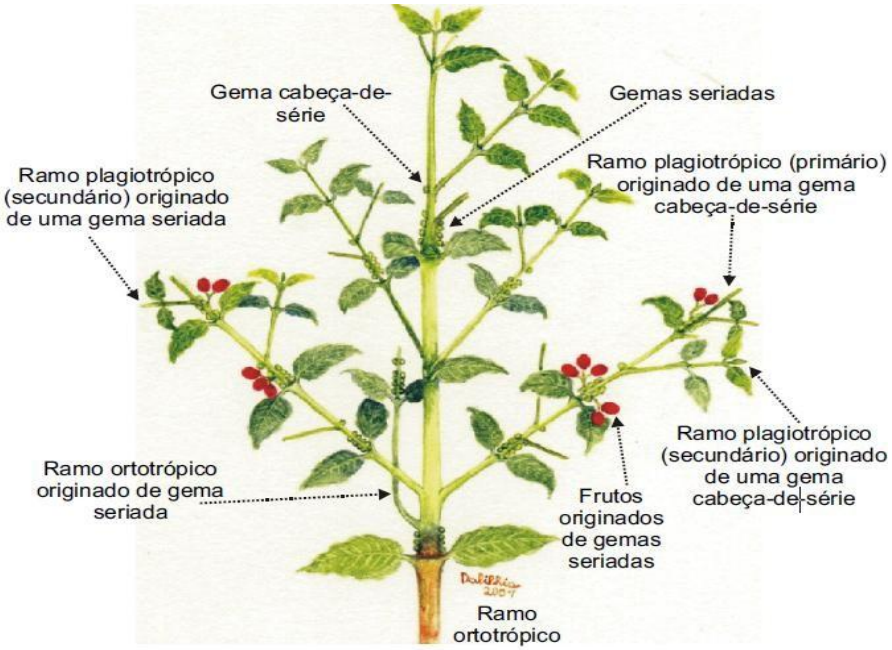


Figura 2. Parte aérea da planta do café, com ramos, folhas, gemas e frutos. Fonte: VILAR (2021).

O *Coffea canephora* é uma espécie de café que apresenta número de cromossomos 2n=44 (LYU, *et al*., 2025). As plantas desta espécie crescem verticalmente e tem folhas maiores, com amadurecimento mais demorado, são vulneráveis a condições de pouca água, mas são resistentes a adoecimento por diferentes etiologias. A planta conilon cresce como arbusto, amadurece mais rápido, possui folhas mais estreitas, e são mais resistentes às condições de escassez de água, mas são mais vulneráveis ao adoecimento, quando comparadas à robusta (OLIVEIRA *et al.,* 2018).

A Figura 3, apresenta a conformação multicaule do *C. canephora*, em espécime da Fazendinha Agroecológica do Km 47. A lavoura teve uma recepa baixa, poda drástica para nova rebrota, realizada a 30 cm do solo no ano 2022. A lavoura encontra-se em produção, sendo o primeiro ano a produzir após a recepa.

Figura 3. Morfologia multicaule do *C. canephora*. Local: Fazendinha Agroecológica do Km 47. Fonte: Autor (2024).

2.4.2 Produção orgânica do café

A produção orgânica do café se caracteriza por um conjunto de ações no manejo do cafezal voltadas para a sustentabilidade ambiental em sintonia com demandas sociais e econômicas. O não uso de agroquímicos e a adoção de adubo orgânico e controle biológico de pragas e doenças constituem o manejo típico de produtos orgânicos (RICCI, 2002). Por ocasião da escolha de cultivares de café orgânico, os fatores a serem considerados são produtividade, qualidade de bebida, época de maturação, espaçamento tolerado, entre outras.

Em relação ao *Coffea canephora*, Pedrosa *et al*. (2017), compararam a produção de café pelo modelo convencional em relação ao modelo orgânico, na região da Zona da Mata, no Estado de Minas Gerais. Os autores analisaram o vigor vegetativo, a severidade da ferrugem, a severidade de cercosporiose, a severidade de seca de ponteiro e a produtividade. O estudo demonstrou a viabilidade do café conilon para a Zona da Mata (MG), com valores superiores para as qualidades do modelo orgânico, exceto o vigor vegetativo ligeiramente maior para o convencional, mas sem interferência nas outras variáveis.

2.5 Torrefação do café

Todo o processo de torrefação engloba as etapas de secagem, pirólise e resfriamento. O aquecimento controlado do grão de café produz reações exotérmicas que são responsáveis pelo aroma e sabor do café. Este processo deve ser realizado de forma a evitar ultrapassar o ponto ideal, para gerar as características desejáveis. Em caso de excesso de torra, pode ocorrer a carbonização, o que prejudica a qualidade do produto. Na secagem, há redução de massa por eliminação de água e liberação de compostos voláteis constituintes dos grãos. Os grãos passam de uma cor verde, para uma cor amarelada na etapa da secagem. Na segunda etapa, que é a torrefação, reações exotérmicas de pirólise acontecem com intensidade, resultando na transformação química dos grãos, em que alguns componentes são degradados, e outros, formados. Na torrefação dos grãos, a cor muda de marrom claro a escuro pela caramelização dos açúcares. Na terceira etapa, que é o resfriamento, é importante promover o resfriamento imediato. Na indústria esta fase ocorre pela injeção de ar frio ou aspersão de água, para não ocorrer a carbonização do produto (ELIAS, 2019).

A cor do grão torrado está relacionada ao grau de torra, sempre considerando grãos de boa qualidade. O grau pode ser classificado em torra clara, torra média e torra escura. Na torra clara a característica predominante é a acidez. Com maior grau de torra, isto é, em torras mais escuras, a acidez diminui e são ressaltadas as demais características da bebida café (MELO, 2004). Considerando que a torra define vários parâmetros a qualidade do produto ou da bebida, é importante o acompanhamento deste processo.

Para monitorar a torra existe o termômetro do torrefador que mede a temperatura dos grãos no processo. A *Specialty Coffee Association of America* - SCAA e a empresa

estadunidense Agtron criaram escalas (Escala Agtron) com padrões internacionais para monitorar indiretamente o grau de torra dos grãos. Na escala Agtron tem-se valores de zero a cem, sendo os maiores valores correlacionados com maior grau de torra. A unidade é denominada número agtron. A base do método é a absorção de luz infravermelha pelo grão do café ou pelo pó. Cada número agtron corresponde a um intervalo de temperatura do grão. A intensidade do grau de torra é diretamente relacionada a maiores valores do número agtron. (MELO, 2004).

Segundo Putra *et al.* (2019), a composição química do café é transformada pelas condições de torra, sendo variáveis importantes o tempo-temperatura, relacionado à transferência de calor. Desta relação entre tempo e temperatura se classifica o perfil de torra, que pode ser claro (alta temperatura e curto período de tempo), médio (média temperatura com médio período de tempo) ou escuro (baixa temperatura com longo período de tempo).

A torrefação produz uma série de reações que são responsáveis pela presença de compostos químicos que resultam no sabor e no aroma da bebida café. Assim, as características da qualidade final da bebida estão relacionadas com a composição dos grãos torrados e com as condições dos grãos após a colheita (MELO, 2004). O beneficiamento do café está apresentado no fluxograma da Figura 4.

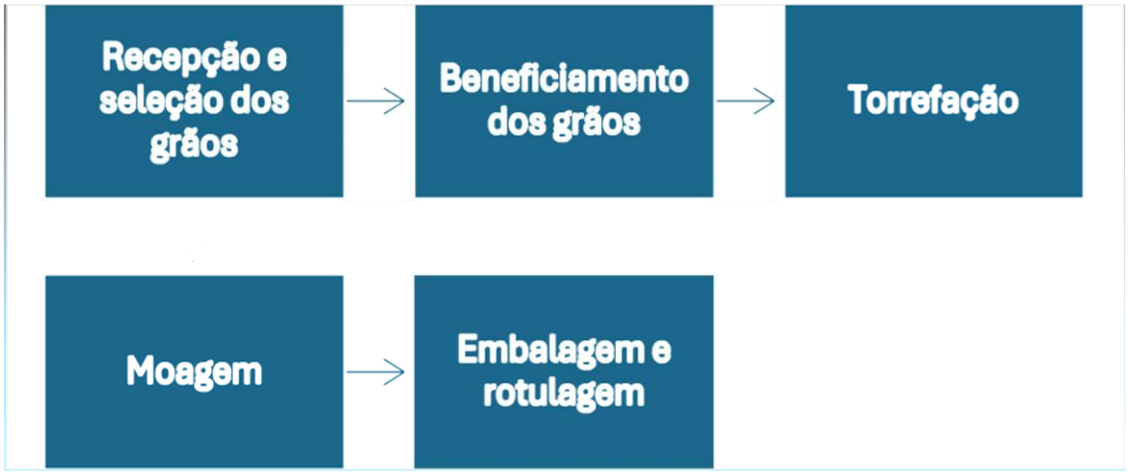


Figura 4. Fluxograma do beneficiamento do café, adaptado de Basseto (2026).

2.6 Atributos do café equilibrado

O café considerado equilibrado é aquele que passou por provas de aceitação e foi tecnicamente classificado como tendo sabor equilibrado, com tendência a forte, com

aroma acentuado e doçura média. Tanto os consumidores como os não consumidores de café ressaltam que o aroma é a variável sensorial mais valorizada no café. Assim, o equilíbrio do café é marcado principalmente pelo sabor, pelo aroma e pela doçura, sendo o aroma a característica estratégica para a indústria em sua política de marketing do produto (ARRUDA *et al.,* 2009).

Os desafios para a classificação do café estão relacionados à capacidade dos métodos empregados em análises, expressarem de forma objetiva os resultados das provas subjetivas que são feitas pelos avaliadores. Desta forma, os atributos sensoriais do café demandam padronização de métodos em função das subjetividades representadas no processo, em função da natureza humana individual que classificará cada amostra. Segundo Nascimento et al. (2023), existem diferentes métodos que permitem avaliar a qualidade sensorial do café. Para padronizar os protocolos, há Métodos Oficiais de Classificação da Qualidade de Café (MOCQC), que permitem o trabalho de diferentes avaliadores, tanto aqueles considerados especialistas, como também aqueles considerados como consumidores.

Nascimento *et al*. (2023) também discorreram sobre os métodos comerciais da *Specialty Coffee Association* (SCA). Estes são comumente utilizados pela ampla adoção em estudos sensoriais em vários países. Os mesmos autores relatam que no Brasil, o método da Classificação Oficial Brasileira (COB) e o do *Cup of Excellence* (CoE), utilizam especialistas como provadores. Estudos desenvolvidos em universidades e centros de pesquisa utilizam em geral a metodologia Análise Descritiva Quantitativa (ADQ), de alta confiabilidade como método sensorial descritivo, uma vez que todas as etapas são realizadas com alto controle e padronização. O Perfil Descritivo Otimizado é outro método eficaz, capaz de propiciar a rápida coleta de dados, com resultados confiáveis e de forma descomplicada na ocasião das provas do café, uma vez que consumidores podem atuar em lugar dos provadores treinados.

Uma outra metodologia para estudar os atributos do café é o método (testes afetivos e método *Check-All-That-Apply* – CATA), ou simplesmente "Marque tudo o que corresponde". Considera-se que os atributos sensoriais do café podem ser detectados, descritos e quantificados por diversos métodos sensoriais. Assim, a indústria de alimentos se baseia nesses métodos para desenvolver novos alimentos, com observância de processos indispensáveis no controle de qualidade, nas alterações de ingredientes ou na avaliação de produtos durante a secagem. Pelo fato das técnicas descritivas exigirem

avaliadores treinados, as mesmas utilizam escalas não estruturadas para avaliar seus produtos, fazendo com que sejam análises mais demoradas e com custos mais elevados. Visando reduzir os custos e o tempo de realização das análises nesses testes descritivos, pesquisadores tem buscado desenvolver metodologias que permitem a descrição rápida dos alimentos e que possam ser realizadas com os consumidores. (RICARDI, 2016).

2.7 Metodologias sensoriais descritivas

O conceito para tratar as subjetividades oriundas de testes sensoriais, buscando uma padronização que possibilite o registro dos resultados dos testes, foi bem definido por Lawess e Heymann (2010) que postularam o seguinte:

> A avaliação sensorial compreende um conjunto de técnicas que visa a medição precisa das respostas humanas aos alimentos, minimizando efeitos potenciais, como a marca e outras deformações que possam influenciar a percepção do consumidor (LAWESS;HEYMANN 2010).

As técnicas sensoriais podem ser aplicadas com a participação de avaliadores treinados ou consumidores. Os avaliadores treinados normalmente são submetidos a testes descritivos que avaliam os produtos de forma quantitativa e qualitativa, objetivando quantificar a intensidade dos atributos percebidos. Os consumidores, ou seja, provadores não treinados, geralmente são utilizados em testes afetivos (STONES & SIDEL 2004).

As abordagens comumente usadas nas novas metodologias para a caracterização sensorial, assim como as técnicas de perfil do consumidor, baseiam-se em dimensões diferentes, podendo ser perfil livre (testes afetivos e método *Check-All-That-Apply* – CATA), conforme Ares *et al.* (2010); e o *Perfil Flash*, que é uma técnica de análise sensorial a qual visa apresentar o perfil de um produto, após amostras serem servidas de forma simultânea a provadores não treinados para que os mesmos criem e mencionem os seus próprios termos para definir as características de um dado produto, segundo Dairou e Sieffermann (2002).

A metodologia (testes afetivos e método *Check-All-That-Apply* – CATA) é bastante eficiente para descrever e discriminar os produtos com simplicidade e rapidez, tendo como limitação o fato de não serem medidos as intensidades dos atributos relacionados. Mesmo assim, é uma alternativa simples para termos uma resposta rápida da percepção dos consumidores em relação ao produto. Essa metodologia é amplamente utilizada para descrição de produtos, com técnicas rápidas e simples, quando comparada com as análises

descritivas convencionais. Constitui um importante instrumento para identificar características que valorizam ou depreciam a aceitação global. Neste método, uma lista de atributos é apresentada aos consumidores, que descrevem a amostra avaliada de forma qualitativa. Os termos dessa lista podem incluir não só atributos sensoriais, como também escalas hedônicas que serão relacionadas a emoção, a intenção de compras, ao posicionamento de produtos ou a qualquer outro aspecto associado às amostras (MEYNERS; CASTURA, 2014).

2.8 Classificação Física dos grãos de café

Os possíveis defeitos do café, segundo Santos e Nantes (2014), são representados em características dos grãos e também da bebida. No caso dos grãos o conjunto das variáveis determina o "tipo", que leva em conta grãos danificados e matéria estranha nas amostras de trezentas gramas submetidas à análise, e que receberão nota de 2 a 8, sendo o 2 o menos defeituoso, com até quatro defeitos. O tipo 3 tem até 12 defeitos; o tipo 4 até 26; o tipo 5 até 46; o tipo 6 até 86; o tipo 7 até 160 e, por fim, o tipo 8 até 360 (BRASIL, 2003). A caracterização do tipo do café possibilita a expectativa da qualidade da bebida pelo comprador, pois tipos menos defeituosos apresentam matéria prima relacionada a melhor satisfação no consumo da bebida. Ainda segundo os autores, para a classificação da bebida é utilizada a prova de xícara, na qual provadores previamente treinados avaliam características sensoriais da bebida, com atribuição de valores para olfato e parâmetros ligados ao paladar, no momento da prova.

2.9 Faixas de pontuação dos cafés

A análise sensorial do café permite a atribuição de pontos e assim a classificação da bebida. De acordo com a escala de pontos, conforme Oliveira (2022), o café inferior é aquele com pontuação menor que 60; o café comercial possui entre 60 e 70 pontos; o café comercial fino está entre 70 e 80 pontos; e, por fim, o café especial é aquele com pontuação maior que 80. A Figura 6 representa as escalas de pontuação segundo a classificação em Teste de Análise Sensorial da *Specialty Coffee Association of America* (SCAA), adaptada por Oliveira (2022).

Figura 5. Pirâmide de Qualidade da Specialty Coffee Association of America (SCAA), com pontuação para os níveis de qualidade do café. Fonte: OLIVEIRA (2022).

2.10 Composição química do café

Três compostos químicos principais estão relacionados às características sensoriais do café: são o ácido clorogênico, a cafeína e a trigonelina. O ácido clorogênico (ACG) produz compostos voláteis da classe dos fenólicos, liberados durante o processo de torra e que são importantes para o sabor do café. A cafeína está diretamente relacionada à identidade do café, possuindo propriedades estimulantes e responsável pelo amargor característico que contribui para a qualidade final da bebida. A trigonelina é uma n-metil betaína envolvida na formação de produtos de degradação, podendo serem citados os pirróis e piridinas, fundamentais para o aroma do café (DEBONA *et al.,* 2020). Para a análise destas substâncias, Alves *et al*. (2006), utilizaram cromatografia líquida de alta eficiência, e concluíram que o método foi eficiente e rápido, com tempo total de realização de 35 minutos, tanto para o café arábica como para o café robusta. A figura 6 apresenta a composição química do café.

Tabela 1. Composição química do café.

Parâmetro	*Coffea arábica*	*Coffea canephora*
Umidade	2,37	1,54
Extrato etéreo	17,02	10,68
Proteína bruta	15,59	17,18
Polifenóis	4,16	6,18

Extrato aquoso	27,15	30,96
Açúcares totais	0,71	0,58
Glicose	0,27	0,29
Sacarose	0,37	0,28

Fonte: Fernandes *et al*. (2003)

2.11 Diferenças entre as bebidas de *Coffea arábica e Cooffea canephora*

Além das diferenças caracterizadas na morfologia das plantas das espécies de *C. arábica* e *C. canephora,* no que se refere à composição química da bebida, também é possível encontrar diferenças importantes entre as duas espécies, no que se refere à composição de trigonelina, sacarose, cafeína e ácidos clorogênicos. Nos grãos de *C. canephora* há praticamente o dobro de cafeína (2,2 %), em comparação ao *C. arábica* (1,2 %). Os valores de ácidos clorogênicos totais também são maiores para *C. canephora*. Já no que se refere à sacarose, *C. arábica* apresenta duas vezes mais em relação ao *C. canephora.* A trigonelina também aparece em maior teor no *C. arábica* (AGNOLETTI *et al.,* 2019). A tabela 2 apresenta as diferenças entre café arábica e robusta.

Tabela 2. Diferenças de substânicas química entre café arábica (*C. arábica*) e café conilon robusta (*C. canephora*).

Substâncias	Café arábica	Café Conilon
Trigonelina	Maior teor	Menor teor
Sacarose	Mais doce	Mais amargo
Cafeína	1,2%	2,2%
Ácidos clorogênicos	Menor teor	Maior teor

Fonte: Agnoletti *et al. (2019).*

2.12 Ondas do consumo do café e o boom das cafeterias

O termo “ondas do café” foi criado em 2002 por um barista chamado Trish Skeie, buscando descrever o comportamento de consumidores que geram ondas de consumo da bebida, segundo Boaventura *et al.* (2016). Os autores caracterizam a primeira onda como sendo expressa pela baixa qualidade do café, resultante de um aumento rápido do consumo, impulsionando a distribuição do produto de forma volumosa e sem controle adequado de qualidade. A segunda onda tem como principal característica a presença de cafés de alta qualidade, com aberturas de cafeterias voltadas para a venda de cafés especiais e no consumo residencial de cafés em cápsula. Sobre a terceira onda, a principal

característica é a equiparação do café a produtos requintados, de natureza artesanal, como, por exemplo, comparar a complexidade do mercado de vinhos ao mercado do café, segundo Boaventura *et al.* (2016).

Acompanhando a segunda onda do café, com o surgimento de cafeterias preparadas para a venda de cafés especiais, um outro termo foi gerado para o momento, que foi o conhecido "*boom* das cafeterias", ocasião em que o aumento da demanda por uma experiência cultural com o café tomou corpo com a venda dos cafés *gourmet.* O marco temporal da segunda onda se deu entre os anos 1960 e os anos 1990. A partir dos anos 2000, surge a terceira onda, cuja principal característica é o *boom* de cafeterias especializadas em oferecer cafés selecionados, com grãos rastreados desde a produção até o consumidor, e com técnicas refinadas de preparo. (ANDRADE, *et al., 2015;* BOAVENTURA *et al.,* 2016)

2.14 Inserção do café na gastronomia

Para discorrer sobre o café na gastronomia, é importante estabelecer marcos consensuais sobre o que se entende como gastronomia. Para Ferro (2017, p. 27):

> A gastronomia é o desejo da expressão humana em sua individualidade perante as éticas dos gostos das cozinhas em que está inserido socialmente. Ela é a busca insaciável pela inovação destes gostos, consequentemente das técnicas culinárias, da comensalidade e da visão sobre o que é comida. Ela comporta um sentido amplo, e se relaciona à arte e à apreciação estética. Ela não pretende ser ciência, pois não se adaptaria à geometrização. A gastronomia, quando em busca da tangibilidade utiliza a cozinha para se aproximar mais da prática da arte do que da ciência, pois, para ela, o que importa é a estética proporcionada pelo objeto de arte, a comida.

Considerando as origens históricas do conceito de gastronomia, Bueno (2016), discorre sobre a França como sendo o berço da cozinha sofisticada, acessível para o público geral, resultado da incorporação dos cozinheiros que trabalhavam para a nobreza e que não seguiram seus empregadores, por ocasião do exílio decorrente da Revolução Francesa. Estes cozinheiros ou *Chefs* passaram a trabalhar em estabelecimentos comerciais como restaurantes e cafés, os quais se multiplicaram na primeira metade do século XIX.

Segundo Habermas (1984), as cafeterias catalisaram o fortalecimento da dimensão pública da burguesia, tendo como características a prática do diálogo e do debate racional, com valorização da ciência moderna e da contestação de regimes totalitários. Neste ambiente cultural, a gastronomia se desenvolveu de forma expressiva.

A inserção do café na gastronomia possui vários sentidos e diversos significados e sua importância na vida das pessoas e nos relacionamentos é de vital importância nos comportamentos sociais. As diferentes formas de consumo e rituais são bastante expressivas na sociedade moderna. Os significados da bebida café no mundo estão implicados com o desenvolvimento dessa bebida no cotidiano das pessoas, dos diferentes países consumidores, pois a arte de consumir café, seus lugares, motivações, como gostos e prazer, o comércio, a casa ou até mesmo uma cafeteria, se diferencia muito e cada lugar assume um papel fundamental na importância da bebida, considerando a diferença de rituais por questões culturais e geográficas (SULIS; SULIS, 2018). No cenário do Brasil, historicamente os consumidores se acostumaram a bebida na forma de blend, com misto de *Coffea canephora* e *Coffea arábica*, cuja característica da bebida pura apresenta corpo elevado e amargor, além da prática de consumo do café adoçado (ILLY; VIANI; 2005).

No Brasil, que é um país onde se produz e se consome muito café, segundo a ABIC (2023), uma das características mais importantes no consumo é o ambiente interno. O consumo dentro dos lares das pessoas é comum, com preparo em cafeteira e posterior adição de açúcar, adoçante ou puro, para consumo segundo gosto pessoal de cada consumidor. Mas essa forma de consumir café tem se modificado e recentemente o consumo em cafeterias e ambientes públicos, com produto de alta qualidade, tem promovido interações no ambiente social e estimulado cada vez mais o consumo de café em diferentes modos. Assim, o desenvolvimento de um mercado ávido por cafés especiais, sobretudo a partir do *boom* das cafeterias (BOAVENTURA *et al.,* 2016), abriu portas para o setor de serviços no turismo gastronômico associado ao café, exigindo profissionais especializados no preparo da bebida.

O barista, em uma equipe de gastronomia, é aquele colaborador especializado na preparação de bebidas à base de café, considerando sempre as técnicas inerentes ao produto e as preferências do cliente. Para isso, o barista precisa ter a capacidade de compreender as características do café para servir as bebidas com profundidade, propiciando uma experiência gastronômica no consumidor. Ao propiciar a satisfação do cliente, o barista coopera com o sucesso da cafeteria. Bebidas preparadas por tais

profissionais possuem valor agregado e ajudam conquistar clientes e impulsionam o crescimento do empreendimento. (PREHANTO *et al.,* 2021).

Turismo gastronômico e cidades criativas

Segundo clássico ensaio de Long (1998), o turismo culinário é sujeito, meio, veículo e destino para o turismo. Trata-se de oportunidade para as pessoas experimentarem novas culturas e formas de viver.

A Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO), é uma instituição fundada em 1945, no período imediato após a segunda guerra mundial, tendo como base a cultura da paz entre os países membros. Trata-se de uma agência que visa a promoção da educação, da ciência, da cultura e da comunicação, com o objetivo maior de propagar a paz e a igualdade entre os povos. A UNESCO apresenta um documento voltado ao estabelecimento de Redes de Cidades Criativas entre os países membros (UNESCO, 2022), com o intuito de promover modelos de desenvolvimento em áreas temáticas. Dentre estas, destacam-se as Cidades Criativas em Gastronomia.

Em artigo de revisão sistemática de literatura, a economia criativa é avaliada por Moreira, Lavandoski e Fraga (2024), tratando o tema do turismo sustentável como conectado ao 11º Objetivo de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da ONU, referente ao tema das cidades e comunidades sustentáveis (NAÇÕES UNIDAS, 2015). Os autores reforçam a tese de que pesquisas relacionadas à Rede de Cidades Criativas da UNESCO (RCCU), tendo a gastronomia e os destinos turísticos como objeto, impactam positivamente as ações para a sustentabilidade.

Pesquisas relacionadas ao turismo e gastronomia comumente são desenvolvidas juntas, em um domínio interdisciplinar. Neste sentido, Minasse *et al*. (2022), salientam que as pesquisas entre estes dois campos são recentes e demandam inovações metodológicas e superação de desafios teóricos para poderem avançar. Os autores ressaltam ainda a vasta área do conhecimento a ser explorada e com possibilidades de muitas publicações espacializadas sobre o tema, à medida em que os grupos de pesquisa se fortaleçam e contribuam com suas experiências.

Ferro e Rejowski (2022) avaliaram a dimensão de campo do conhecimento na

pesquisa científica na área de Gastronomia, ressaltando que a gastronomia é um campo próprio, embora ainda esteja em processo inicial de construção e receba contribuições importantes de outros campos, sendo o turismo a área predominante nesta interface.

Em seu trabalho sobre cultura, gastronomia e turismo, na região de Quarta Colônia, no estado do Rio Grande do Sul, Manfio (2020) destaca a importância da gastronomia no turismo local, com reflexos em festividades e na rede hoteleira e de circuito gastronômico, associados aos pratos típicos trazidos por colonizadores italianos e alemães, transformados em forte apelo turístico na região.

2.15 O café como ingrediente em receitas em geral

O café como bebida é um ingrediente passível de múltiplos tipos de preparo. A forma mais tradicional é o café preparado de moado coado quente. A bebida pode ser apreciada pura ou misturada com outros ingredientes, alcoólicos e não alcoólicos. Além do café preparado quente e consumido logo após o preparo ou resfriado para consumo, até o ponto "gelado" de temperatura, existe ainda o café "*cold brew*". O *cold brew* é uma bebida de café preparada a partir do pó de café, tendo água gelada adicionada por período maior do que o habitual para o preparo com água quente. Este preparo com água gelada em período longo permite retenção de aromas e sabores, de forma diferente ao café obtido por água quente (GIRARDI, 2023).

Nascimento *et al.* (2016) realizaram pesquisa para revisitar receitas a base de café como ingrediente principal, testando um prato do século XIX (*chocolat à la crème*), em sua formulação original; e outro atual (*cupcake*). Os autores analisaram as modificações de receitas estrangeiras a partir de gostos dos preparadores culinários no Brasil.

Neste texto, objetivou-se realizar a fundamentação teórica com o preparo de *drinks* ou coquetéis, com ou sem álcool, a partir da bebida café preparada com água quente.

Os textos acadêmicos com receitas de *drinks* de café são escassos na literatura. No segmento de bebidas, várias receitas tendo o café como ingrediente estrela tem sido desenvolvidas ao longo das ondas do café. Como exemplos dessas iniciativas, citam-se os coquetéis apresentados por Oliveira (2021), para ilustrar as possibilidades de preparo, apresentados no tabela 3.

Tabela 3. Exemplos de coquetéis tendo o café como ingrediente estrela.

Coquetel	Autor
Expresso Martini	Dick Bradsell (1983)
Irish Coffee	Joe Sheridan (1940)
Coffe old fashioned	Não informado
Coffee tonic	Não informado
Caipirinha de café	Não informado

Fonte: Oliveira (2021)

2.16 Definição de café segundo a legislação e parâmetros sensoriais

Segundo a Secretaria de Defesa Agropecuária, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (BRASIL, 2022), o "padrão oficial de classificação do café torrado, considerando seus requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem, nos aspectos referentes à classificação do produto" são apresentados no Anexo III da supracitada norma, apresentado no tabela 4.

Tabela 4. Características sensoriais do café torrado, conforme Portaria da Secretaria de Defesa Agropecuária (SDA), n. 570 de nove de maio de 2022.

Atributos	Tipo Único	Fora de Tipo
Fragrância do pó	Regular a excelente	Desagradável, inaceitável, repugnante, estranho ao produto
Aroma da bebida	Regular a excelente	Desagradável, inaceitável, repugnante, estranho ao produto
Acidez	Baixa a alta	Desagradável, azeda
Amargor	Intenso a leve	Desagradável e excessivo
Sabor	Regular a excepcional	Desagradável, estranho ao produto
Adstringência	Intensa a nula	Repugnante
Corpo	Leve a moderadamente encorpado	Incipiente
Percepção dos defeitos	Moderado a intenso	Excessiva percepção, com realce dos grãos mofados, sujos e terrosos

Sabor residual	Regular a excelente	Desagradável, excessivo sabor fenicado e sujo
Qualidade global	Regular a excelente e nota de Qualidade Global igual ou maior que 4,5 pontos	Abaixo de 4,5 pontos

Fonte: Brasil (2022).

Apontamentos históricos sobre a cachaça

Não existe uma unanimidade quanto a origem da cachaça, mesmo sendo bastante documentada quanto a sua origem (cana de açúcar) tendo a sua formação inicial das escumas originadas durante o processamento da produção do açúcar. Mesmo fazendo parte do cotidiano do brasileiro, como o futebol e o café, há poucas certezas sobre a origem da cachaça, sobretudo quanto a origem, até mesmo os documentos mais antigos sobre o tema deixa claro a lacuna sobre o surgimento do termo cachaça. Muitos autores descrevem o termo cachaça e sua origem como achismos, outros preferem se basear em evidências históricas, alguns autores citam locais ou épocas, mas a verdade é que não existem registros históricos ou épocas que possam precisar a sua origem, sendo consenso que sua produção se iniciou ainda no período colonial, a partir do século XVI. (CAVALCANTE, 2011; BRAGA e KYIOTANI, 2015)

No aspecto da produção da cachaça, o produto pode ser industrial ou artesanal. Quando se produz cachaça em alambiques, em pequenos volumes e com predomínio de processos manuais, com material de cobre, tem-se a fabricação artesanal, típica de regiões tradicionais e com predomínio de trabaho familiar (ANDRADE *et. al*. 2018). Já a cachaça industrial se caracteriza pela estrutura de aço inox com possibilidade de produção de volumes maiores para venda em atacado (BRAGA e KYIOTANI, 2015).

O desenvolvimento dos engenhos ao longo do período colonial, juntamente com a extração do pau brasil, parece ter criado as condições para o desenvolvimento da cachaça como alternativa ao rum importado da Europa. (CAVALCANTE, 2011).

Definição de cachaça segundo a legislação

Cachaça é a denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, de acordo com a legislação federal, que contém teor alcoólico de 38% a 48% em volume a 20ºC, obtido pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana de açúcar

com características organolépticas peculiares (BRASIL, 2018), podendo ser adicionada de açucares, até 6 gramas por litro. A Portaria Mapa nº 539, de 26 de dezembro de 2022 dispõe sobre os Padrões de identidade e Qualidade da aguardente de cana e da cachaça. A Figura 6 representa o fluxograma de fabricação da cachaça.

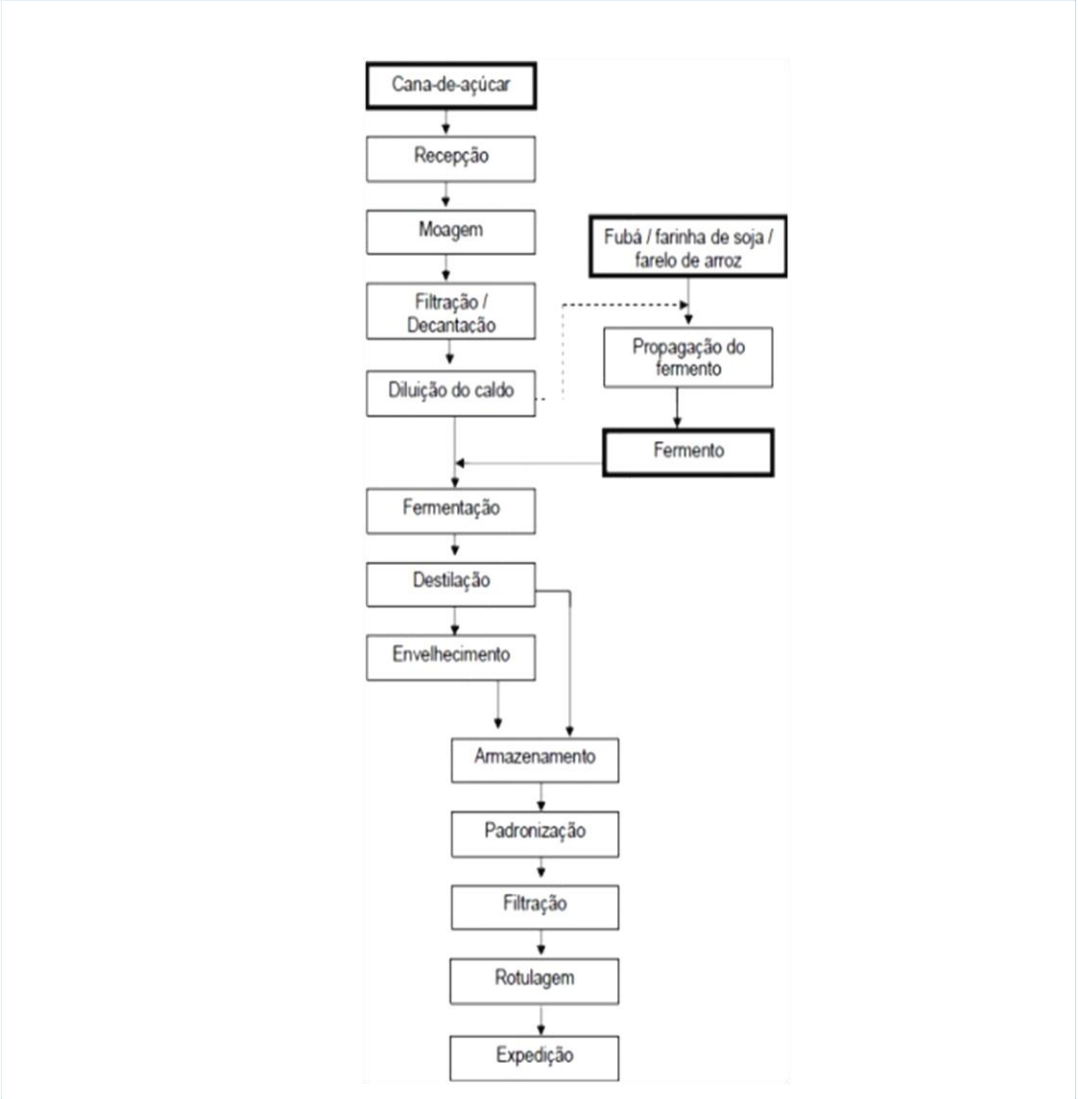


Figura 6. Fluxograma de fabricação da cachaça. Fonte: Vilela (2005).

Uso da cachaça como ingrediente em coquetéis

Coquetéis alcoólicos são preparados normalmente tendo o gim e a *vodka* como ingredientes. O setor de bebidas no Brasil vem investindo em formulações a base de cachaça, em um movimento de valorização do produto nacional. Segundo a *Bartender*

European School, a habilidade em misturar coquetéis e outras bebidas constitui um campo denominado Mixologia, diferenciando-se da arte em produzir e servir bebidas em contextos sociais, típicas dos *bartenders*. O mixologista produz novos *drinks* com base em estudos e técnicas próprias da mixologia e o bartender é especialista no preparo destes e nas diferentes formas de servir (EUROPEAN BARTENDER SCHOOL, 2025).

A legislação brasileira, no Decreto nº 12.709 de 31 de outubro de 2025 (BRASIL, 2025), prevê que *"bebida alcoólica por mistura - aquela obtida pela mistura de uma bebida alcoólica com outra bebida alcoólica, com uma bebida não alcoólica ou com outros ingredientes;"* é aquela considerada comercialmente como drink ou coquetel.

3 JUSTIFICATIVA

O Café Fazendinha Km 47 é produzido no Município de Seropédica, na Baixada Fluminense. O cafezal está em localidade onde é frequente a ocorrência de altas temperaturas, sendo o solo arenoso e com presença de argila. Nestas condições, a variedade Conilon é a que melhor se adapta as condições edafoclimáticas locais.

A realização de trabalhos aplicados à gastronomia pode contribuir na oferta de produtos a base da bebida de café para o mercado local, contribuindo também na formação de vínculos com outras regiões produtoras da variedade Conilon, como o Espírito Santo, a Bahia e Rondônia.

O município de Seropédica possui alambique, com produção de cachaça reconhecida no mercado, tanto pela qualidade do produto como pelo tempo de existência do estabelecimento (SEROPEDICAONLINE, 2022).

A preparação de bebidas de café associadas a variedades de cachaça se justifica pela importância de valorização destes dois produtos reconhecidamente representantes da cultura nacional e potenciais produtos comerciais a serem explorados de forma consorciada no município.

4 OBJETIVOS

4.1 Objetivo geral

Explorar a aplicabilidade do *Coffea canephora*, cultivado em manejo orgânico, na coquetelaria.

4.2 Objetivos específicos

- Compreender aspectos relevantes da cadeia produtiva do café, no que tange ao contexto do campo à mesa, utilizando o Café Fazendinha Km 47 em neste estudo;
- Desenvolver coquetéis contemplando o café orgânico estudado em suas formulações;
- Efetuar a análise sensorial de coquetéis tendo o café orgânico enquanto ingrediente principal, bem como da bebida café;
- Produzir conteúdo para um *e-book* sobre os produtos de coquetelaria desenvolvidos.

5 METODOLOGIA

5.1 Caracterização da pesquisa

A pesquisa sobre a percepção de consumidores de café constante deste projeto é de natureza qualitativa. Esta modalidade de pesquisa tem natureza social e empírica, cujo objetivo é a tipificação da variedade de representações das pessoas (BAUER; GASKELL, 2008). Neste caso se pretende obter representações a respeito do preparo da bebida café. Segundo Minayo (2014), a pesquisa qualitativa detém-se no nível de realidade que não pode ser quantificado, isto é, é um método que opera com uma gama de significados, de motivações, aspirações, crenças, valores e atitudes.

5.2 Obtenção do café

O café utilizado neste experimento foi cedido pela Fazendinha Agroecológica Km 47, que é uma iniciativa de pesquisadores da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, através dos Centros Nacionais de Pesquisa de Agrobiologia e, e da Empresa de Pesquisa Agropecuária do Estado do Rio de Janeiro (Pesagro), através da Estação Experimental de Seropédica.

O marco inaugural da Fazendinha Agroecológica se deu com a criação do Sistema Integrado de Produção Agroecológica (SIPA), no ano 1993. As atividades da Fazendinha se concentram em uma área inicial de 60 hectares no município de Seropédica (RJ). Hoje a Fazendinha tem aproximadamente 70 hectares de área total. O clima da região é quente e úmido, com temperaturas amenas no inverno. Os solos são do tipo argissolo vermelho-amarelo e Planossolo, ambos de baixa fertilidade química, em terreno de relevo ondulado (ALMEIDA, 2003). Dentre os principais objetivos do SIPA destacam-se:

> "Alcançar máxima reciclagem de nutrientes; integrar atividades de produção animal e vegetal; alcançar auto-suficiência em nitrogênio, através da rotação e da diversificação de culturas, visando à reciclagem e fixação de N2; minimizar as perdas de nutrientes por percolação e erosão; importar nutrientes apenas quando necessário para balancear as perdas inevitáveis; manter o equilíbrio nutricional das plantas evitando

situações de estresse, de modo que seus mecanismos de defesa não sejam alterados e possam manifestar-se plenamente; manter as populações de fitoparasitos e ervas expontâneas em níveis toleráveis sem o emprego de técnicas que representem impactos negativos de natureza eco-toxicológica; intensificar a implantação de estandes agroflorestais; estabelecer práticas alternativas de manejo de bovinos de leite e de aves poedeiras; monitorar cientificamente os diversos componentes do SIPA (ALMEIDA, 2003)."

5.3 Manejo do Café Fazendinha Km 47

O cafezal da Fazendinha Agroecológica do Km 47 está localizado na Gleba de número 17 (Figura 7), com espaço de dois metros entre plantas e 3,5 metros entre linhas. Trata-se de um cafezal arborizado com gliricídeas, formando um microclima diferenciado na lavoura.

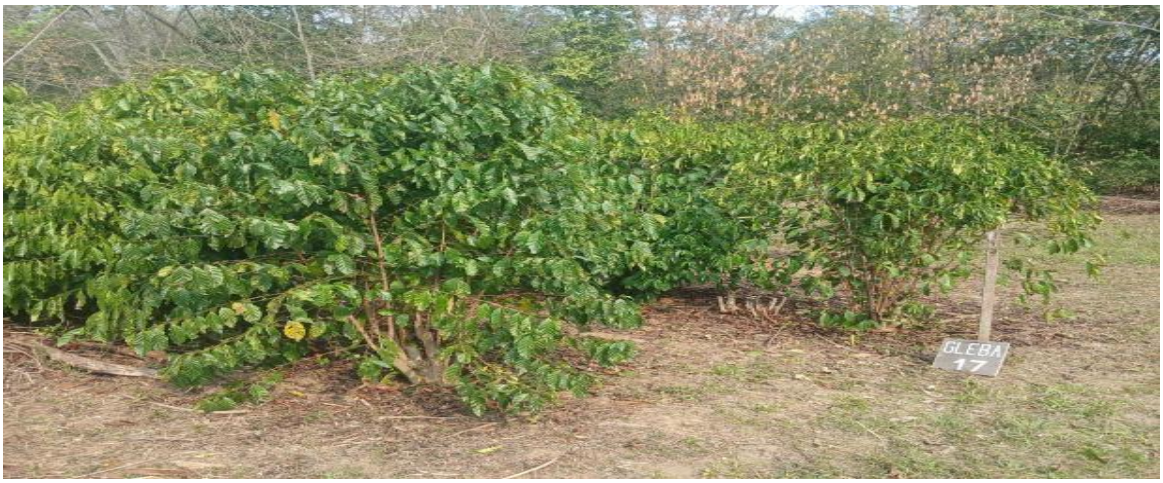


Figura 7. Gleba de número 17, onde está localizado o cafezal de *C. canephora* da Fazendinha Agroecológica do Km 47. Seropédica (RJ). Fonte: Autor (2024).

5.4 Elaboração de coquetéis tendo o café como ingrediente estrela

Neste estudo optou-se pela associação do Café Fazendinha em *drinks* de cachaça produzida no município de Seropédica (RJ), bem como versões sem álcool dessas formulações. As etapas experimentais foram realizadas no Departamento de Alimentos e Bebidas (A&B) do Hotel Escola, do Instituto de Ciências Sociais Aplicadas (ICSA/UFRRJ).

Foram feitos coquetéis alcoólicos (tendo cachaças produzidas em Seropédica como base alcoólica) com o café "Fazendinha", seguindo protocolos adaptados de Riccetto (2011). A proposta de empregar a cachaça produzida em Seropédica como base alcoólica envolve a ideia de ressaltar dois importantes produtos nacionais, dos pontos de vista histórico, mercadológico e cultural, ou seja, a bebida destilada em questão, e o café. Os testes serão conduzidos com formulações incluindo o açúcar refinado e versões com edulcorante artificial (adoçante).

Como fornecedor, foi escolhido o Alambique Barbinotto, situado também em Seropédica. O Alambique Barbinotto (Figura 8) localizado na avenida Recife, 74, bairro Incra, Seropédica (RJ), Brasil, CEP 23890-000, oferece uma grande diversidade de cachaças e licores de altíssima qualidade, fazendo uma interação com o agroturismo, o associativismo com os produtores rurais locais, artesãos e a comunidade universitária. O espaço ainda possui um restaurante onde são servidas diversas comidas típicas regionais. A cachaça escolhida foi a cachaça pura de alta qualidade, chamada deprateada, no processo de produção da cana de açucar, as mudas são selecionadas, passando para posterior preparo do solo. Após aplicação de calcário e adubos, é feita a aração e a gradagem, permitindo que o solo esteja pronto para o plantio, surgindo plantas de alta qualidade.

Figura 6. Alambique Barbinotto, em Seropédica (RJ).

Fonte:https://www.seropedicaonline.com/turismo/alambique-barbinotto-de-seropedica-fabrica-uma-das-melhores-cachacas-do-brasil-video-de-turismo/s.a

Os testes com os coquetéis foram desenvolvidos no Departamento de Alimentos e Bebidas (A&B) do Hotel Escola, do Instituto de Ciências Sociais Aplicadas

(ICSA/UFRRJ), tendo sido elaboradas fichas técnicas de preparação culinária, e a conseguinte realização da análise sensorial desses *drinks*. Para o recrutamento dos julgadores que participaram do painel sensorial, foram contatados, por mídias sociais e divulgação local, docentes, discentes e técnicos do Instituto de Ciências Sociais Aplicadas (ICSA) da UFRRJ, todos maiores de 18 anos de idade.

Para o preparo dos *drinks* de café, foram utilizados a proporção de 35g de pó de café para 500 mL de água filtrada, aquecida a 96-98ºC, em coador de pano, acrescentando 25 mL de cachaça, bem como outros ingredientes, conforme relação de coquetéis apresentada na tabela 5:

Tabela 5. Relação de coquetéis e respectivos ingredientes dos coquetéis com o café Fazendinha Km 47.

Coquetéis	Ingredientes
Coquetel 1	Café, limão, cachaça, açúcar e água com gás.
Coquetel 2	Café, limão, açúcar e água com gás.
Coquetel 3	Café, água com gás, cachaça, laranja pera e açúcar mascavo.
Coquetel 4	Café, creme de leite, leite condensado, canela em pó, água com gás.
Coquetel 5	Café, creme de leite, leite condensado, canela em pó, água com gás e cachaça.
Coquetel 6	Café, calda, meio limão, açúcar mascavo ou adoçante e gelo.
Coquetel 7	Café, Sorvete, cachaça, leite condensado e creme de leite.
Coquetel 8	Café, Sorvete, leite condensado e creme de leite.
Coquetel 9	Café, Leite condensado, creme de leite, água tônica, gelo e canela em pó.
Coquetel 10	Café, Leite condensado, creme de leite, cachaça, água tônica, gelo e canela em pó.
Coquetel 11	Pó de café e Água

Fonte: O autor (2026).

5.5 Análise sensorial

Foram realizados testes afetivos de aceitação, de intenção de compra e de impressão global, tendo como provadores discentes, técnicos e docentes do Departamento de Alimentos e Bebidas, do Hotel Escola, do Instituto de Ciências Sociais Aplicadas (ICSA), da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, todos voluntários e maiores de

18 anos de idade, e contatados por divulgação pública da pesquisa em mídias digitais. Além disso, também foi aplicada a metodologia (testes afetivos e método *Check-All-That-Apply* – CATA). Para formalizar sua participação na presente pesquisa, todos os respondentes concordaram com um termo de consentimento livre e esclarecido (TCLE), que encontra- se no Apêndice I, segundo a Resolução 466, de 12 de dezembro de 2012 do Conselho Nacional de Saúde (CNS), do Ministério da Saúde (BRASIL, 2012), que "incorpora, sob a ótica do indivíduo e das coletividades, referenciais da bioética, tais como autonomia, não maleficência, beneficência, justiça e equidade, dentre outros, e visa a assegurar os direitos e deveres que dizem respeito aos participantes da pesquisa, à comunidade científica e ao Estado".

Para a realização da análise sensorial, ou seja, uma pesquisa com seres humanos, o projeto foi submetido ao Comitê de Ética de Ética (CEP) através da Plataforma Brasil, também do Conselho Nacional de Saúde e autorizado com o Parecer número 7.894.685, de 09 de outubro de 2025. As fichas empregadas nessa etapa da pesquisa encontram-se no apêndice 1.

Dois conjuntos de testes foram realizados: degustação de bebida café e degustação de *coquetéis* de café, com e sem cachaça.

5.5.1 Teste de aceitação

O teste de aceitação foi realizado no Departamento de Alimentos e Bebidas (A&B) do Hotel Escola, do Instituto de Ciências Sociais Aplicadas (ICSA/UFRRJ). Dois testes foram realizados: degustação de bebida de café e degustação de *drink* de café e cachaça.

As amostras foram preparadas na proporção de 35 g de pó de café para 500 mL de água potável. A bebida foi preparada em uma cafeteira elétrica, coado em papel filtro nº 102, cuidando-se para servir a bebida em temperatura entre 60ºC e 70ºC (ISSO, 2007). As amostras foram servidas de forma monádica aos consumidores, dispostas em taças para coquetéis. Junto a cada amostra servida, o consumidor recebeu um copo de água em temperatura ambiente para enxaguar a boca entre as avaliações.

Um total de 19 consumidores participou preenchendo e autorizando o uso dos dados em Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Após, recebeu uma ficha resposta, na qual cada consumidor marcou o seu julgamento em relação à aceitação do café, segundo metodologia adaptada de Silva *et al.* (2005). A ficha teve escala hedônica de 9 pontos, sendo 1 representando pela impressão "desgostei extremamente" e 9 "gostei extremamente". O mesmo procedimento foi adotado para o teste dos coquetéis de café e

cachaça.

5.5.1Teste de intenção de compra

O preenchimento das fichas foi realizado em local previamente preparado. O provador não-treinado foi orientado a preencher a escala condizente com a sua avaliação sobre cada amostra da bebida. Para evitar interferências de terceiros, as escalas foram preenchidas pelo provador em momento individual, sem contato ou conversa com outras pessoas, segundo o protocolo do formulário do Instituto Adolfo Lutz (ZENEBON *et al.*, 2008). As respostas foram tabuladas e foi aplicada estatística descritiva, com média e desvio padrão. Toda a etapa do Teste de Aceitação foi realizada conforme modelo adaptado de Silva *et al.* (2018).

5.5.2 Teste de impressão global

É um teste afetivo produzido com apresentação de escala hedônica de 1 (desgostei muitíssimo) a 9 (gostei muitíssimo), cujo resultado é a média dos valores atribuídos pelos provadores na escala hedônica. Considera-se que o teste de impressão global é um bom indicador para expressar a experiência sensorial dos consumidores. Notas iguais ou superiores a 7,0 são consensuadas como satisfatórias para os produtos avaliados.

5.5.3 Metodologia *Check-All-That-Apply* – CATA

Os atributos sensoriais foram agrupados e aplicados pelo método (testes afetivos e método *Check-All-That-Apply* – CATA), a partir de uma lista de descritores construída para a avaliação dos coquetéis pelos provadores. As variáveis consideradas foram aparência, aroma, sabor e consistência. Entretanto, dentro destas variáveis existem características próprias para cada coquetel. Por exemplo, só foi incluído o descritor "cítrico" para os coquetéis contendo laranja ou limão (MEYNERS; CASTURA, 2014; CASTURA *et al*. 2016).

5.6 Elaboração de conteúdo para *e-book* com resultados da pesquisa

Os coquetéis que obtiveram média igual ou superior a cinco no teste de impressão global, foram selecionados para compor o conteúdo de um *e-book* com os resultados de pesquisas realizadas pelo Grupo de Pesquisa, junto ao Departamento de Alimentos e Bebidas (A&B) do Hotel Escola, do Instituto de Ciências Sociais Aplicadas (ICSA/UFRRJ).

6 RESULTADOS E DISCUSSÃO

6.1 Coquetel 1 – Café, limão, cachaça, açúcar ou adoçante e água com gás.

O teste de aceitação para o coquetel 1 obteve nota 6,37 para aparência; 8,21 para aroma; 7,26 para sabor e 7,68 para consistência.

O teste de impressão global obteve média 7,42.

O teste de intenção de compra apresentou os resultados dispostos na Figura 9.

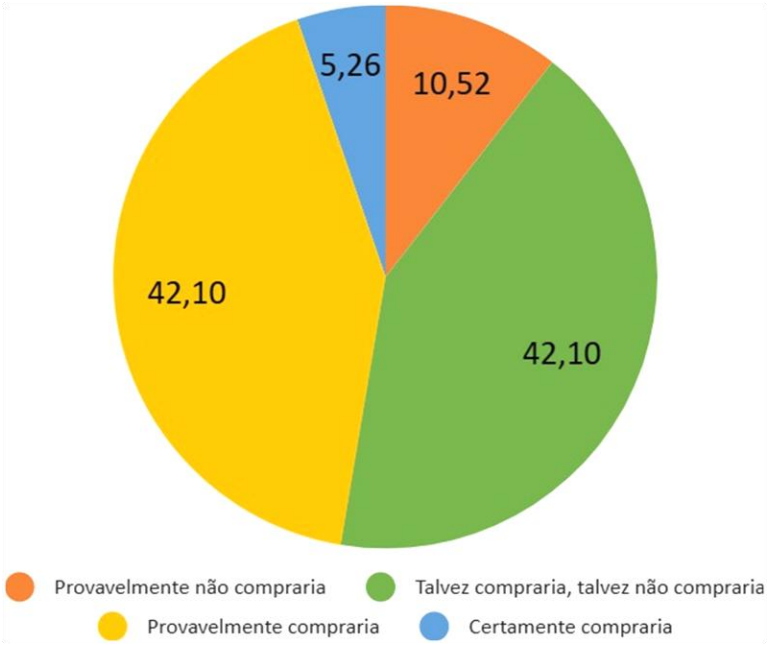


Figura 9. Resultado do teste de intenção de compra, em porcentagem, realizado para o coquetel 1, com respostas de 19 avaliadores. Fonte: O autor (2026).

O teste CATA apresentou os dados apresentados no Tabela 6.

Tabela 6. Resultado do teste CATA para o coquetel 1, realizado com 19 avaliadores em 08/10/2025. Seropédica (RJ).

Aparência	***n***	***%***
Mate (chá)	8	42,10
Turva	8	42,10
Caramelo	9	47,37
Chocolate	1	5,26
Aroma	***n***	***%***
Cítrico	18	94,73
Café	8	42,10
Fresco	15	78,94
Tostado	0	0
Alcoólico	3	15,79
Caramelo	3	15,79
Sabor	***n***	***%***
Cítrico	15	78,94
Adstringente (cica)	2	10,52
Adocicado	17	89,47
Ácido	4	21,05
Alcoólico	2	10,52
Consistência	***n***	***%***
Lisa	7	36,84
Líquida	17	89,47
Sem resíduo	5	26,31

Fonte: O autor (2026).

Quanto aos comentários livres feitos pelos avaliadores em relação ao Coquetel 1, os mesmos foram sistematizados na Tabela 7, a seguir:

Tabela 7. Comentários do painel sensorial na análise sensorial pelo método check-all-that-apply.

Julgadores	Comentários e/ou sugestões
3	Presença de resíduos no fundo do copo
7	Sabor gaseificado
8	Sabor cítrico, remetendo ao suco de laranja Presença de micro resíduos
9	Leve sabor de mate "ao final"
12	Aroma de laranja, lembrando bolo Gosto de laranja predominante Presença de resíduos
13	Aparência com fundo esverdeado Aroma sutil de café Aroma de tangerina Um pouco gaseificado Sabor de chocolate Sabor de café Fanta laranja
19	Levemente ácido Presença de resíduos

Fonte: O autor (2026).

Em relação aos testes afetivos, os comentários livres feitos pelos avaliadores estão na Tabela 8:

Tabela 8. Comentários do painel sensorial na análise sensorial através de testes afetivos do coquetel 1.

Julgadores	Comentários e/ou sugestões
3	"Gostei do sabor natural, talvez acompanhado de aperitivo ficaria melhor"[1]
5	"Gostei bastante, muito refrescante, ótimo para um dia quente"[1]
7	"Oxidação do suco, afetando o sabor"[1]
9	"Gostaria de sentir mais o álcool e um pouco menos de açúcar"[1]
10	"Sem gosto de álcool, leve gosto de café"[1]
11	"Bom, achei interessante, porém não senti o gosto do álcool, e seria uma coisa que eu gosto ."[1]
12	"Achei bom, não sou chegada em *drinks* (sic), mas gostei e achei interessante"[1]
13	"O coquetel surpreende pelo sabor cítrico, levemente adocicado, e no fundo, café sem nenhum gosto de cachaça."[1]
16	"Servir em um copo com gelo"[1]
17	"Colocaria gelo e mais café"[1]
18	"O drink tem uma textura muito líquida, e dá para sentir bem o café e o cítrico, que parece laranja. Em um cardápio, me causaria muita curiosidade, é de fato uma explosão de sabores"[1]
19	"Talvez se aumentasse a quantidade de álcool, sabor cítrico mais acentuado do que café e cachaça"[1]

[1] Da forma como foi escrito.

Fonte: O autor (2026).

6. 2 Coquetel 2 - café com sorvete e chocolate sem cachaça

O teste de aceitação para o coquetel 2 obteve nota 6,32 para aparência; 7,0 para aroma; 6,05 para sabor e 7,16 para consistência.

O teste de impressão global obteve média 6,06.

O teste de intenção de compra apresentou os resultados dispostos na Figura 10.

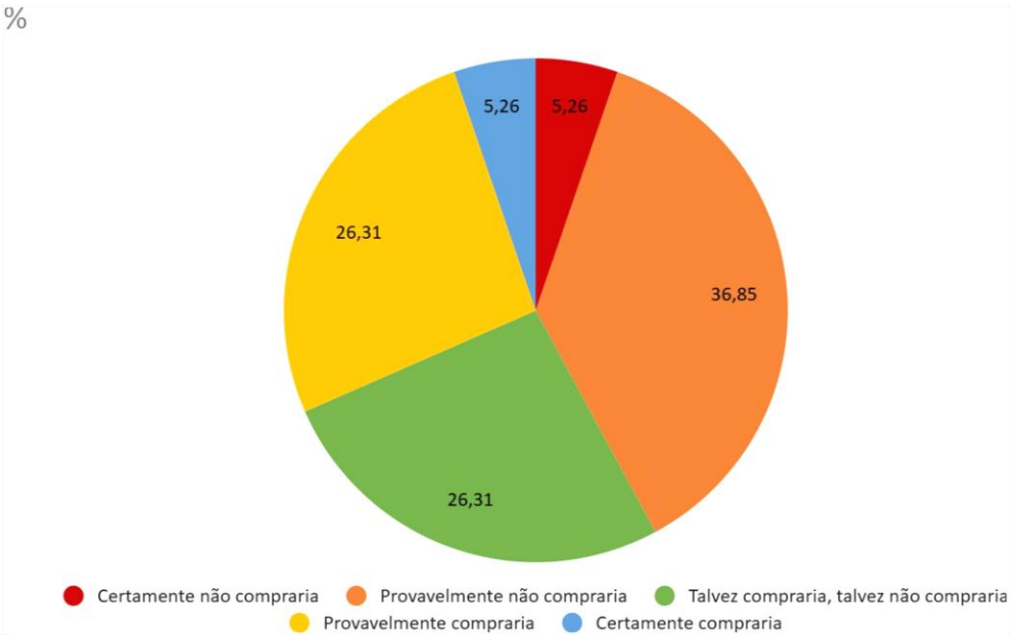


Figura 10. Resultado do teste de intenção de compra, em porcentagem, realizado para o coquetel 2, com respostas de 19 avaliadores. Fonte: O autor (2026).

Tabela 9. Resultado do teste CATA para o coquetel 2, realizado com 19 avaliadores em 08/10/2025. Seropédica (RJ).

Aparência	**n**	**%**
Mate (chá)	12	63,16%
Turva	9	47,37%
Caramelo	7	36,84%
Aroma	**n**	**%**
Cítrico	13	68,42%
Café	15	78,95%
Fresco	7	36,84%
Tostado	3	15,79%
Alcoólico	11	57,89%

Limão	5	26,32%
Sabor	**n**	**%**
Adoçante	3	15,79%
Adocicado	14	73,68%
Ácido	8	42,11%
Consistência	**n**	**%**
Lisa	5	26,32%
Líquida	18	94,74%
Sem resíduo	0	0,0%

Fonte: O autor (2026).

Tabela 10. Comentários do painel sensorial na análise sensorial pelo método *check-all-that-apply* (CATA) do coquetel 2.

Julgadores	Comentários
2	Aparência apresentando sedimentos Aroma de laranja Sabor de laranja Consistência apresentando resíduos
3	Sabor de caramelo “ao final”
4	Café bastante presente Café com gosto de torrado Consistência apresentando resíduos de café e limão
5	Levemente ácido Consistência apresentando resíduos
6	Presença de retrogosto
14	Aroma de laranja Sabor alcoólico Sabor gaseificado Sabor de laranja

15	Aroma um pouco alcoólico
16	Sabor com álcool acentuado
17	Cor de caldo de cana Aroma sutil de limão Gaseificação Sabor predominante de álcool

Fonte: O autor (2026).

Tabela 11. Comentários do painel sensorial na análise sensorial através de testes afetivos do coquetel 2.

Julgadores	Comentários
3	"Ficou um sabor estranho pós bebida"[1]
4	"Combina com um ambiente familiar, mas não em uma festa"[1]
11	"Gosto ácido, sabor marcante do limão, acho que se estivesse mais fraco o limão estaria melhor"[1]
12	"O sabor da cachaça esteve mais acentuado, permanecendo por mais tempo no paladar"[1]
14	"Mais gelo e mais álcool"[1]
15	"Acho ele gelado bem gostoso, me lembra Amarula"[1]
16	"O coquetel tem um aroma agradável, boa consistência, mas o sabor ácido forte e gosto de cachaça muito presente, não me agradou muito"[1]
18	"Sabor muito cítrico, o sabor do café muito fraco (sic)"[1]

[1] Da forma como foi escrito.

Fonte: O autor (2026).

6.3 Coquetel 3 – Café, água com gás, cachaça, laranja pera e açúcar mascavo.

O teste de aceitação para o coquetel 3 obteve nota 6,79 para aparência; 7,42 para aroma; 7,05 para sabor e 6,89 para consistência.

O teste de impressão global obteve média 6,63.

O teste de intenção de compra apresentou os resultados dispostos na Figura 13.

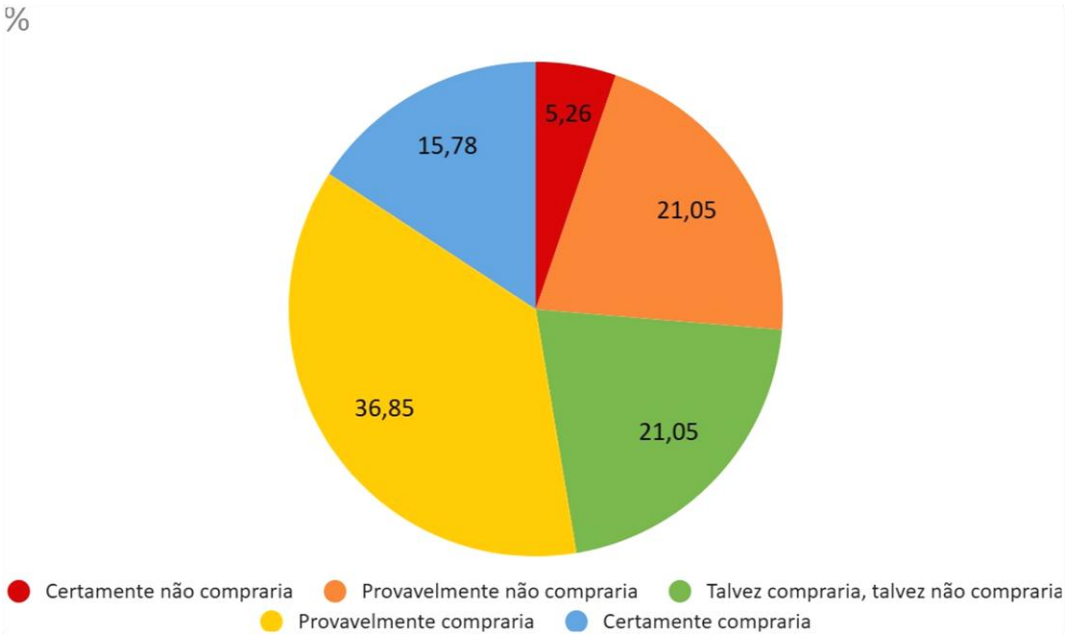


Figura 7. Resultado do teste de intenção de compra, em porcentagem, realizado para o coquetel 3, com respostas de 19 avaliadores. Fonte: O Autor (2026).

Tabela 12. Resultado do teste CATA para o coquetel 3, realizado com 19 avaliadores em 08/10/2025. Seropédica (RJ).

Aparência	**n**	**%**
Mate (chá)	10	52,63%
Turva	8	42,11%
Caramelo	7	36,84%
Aroma	**n**	**%**
Cítrico	16	84,21%
Café	10	52,63%
Fresco	9	47,37%
Herbal	6	31,58%
Frutado	7	36,84%
Sabor	**n**	**%**
Limão	17	89,47%

Frutado	4	21,05%
Café	9	47,37%
Adstringente (cica)	6	31,58%
Adocicado	6	31,58%
Ácido	10	52,63%
Azedo	6	31,58%
Consistência	**n**	**%**
Lisa	8	42,11%
Líquida	14	73,68%

Fonte: O autor (2026).

Tabela 13. Comentários do painel sensorial na análise sensorial pelo método check-all-that- apply (CATA) do coquetel 3.

Julgadores	Comentários
7	"Aroma alcoólico".[1]
10	"Gosto cítrico mais intenso que do café".[1]
13	"Sabor de álcool bem proeminente".[1] "Sabor de limão bem proeminente".[1]
14	"Aroma discreto de café".[1] "Lembrando Caipirinha".[1]
15	"Gosto de Caipirinha, porém menos alcoólico".[1]
18	"Sabor gaseificado".[1]
19	"Sabor alcoólico".[1]

[1] Da forma como foi escrito.

Fonte: O autor (2026).

Tabela 14. Comentários do painel sensorial na análise sensorial através de testes afetivos do coquetel 3.

Julgadores	Comentários
7	"Me lembra uma Caipirinha! Uma delícia, super diferente e refrescante".[1]

8	“O gosto lembra Caipirinha, portanto, mais resenha”.[1]
11	“Mais gelo”.[1]
12	“O gosto do limão está mais presente que o café”.[1]
13	“O coquetel tem um sabor frutado e cítrico, muito agradável, sem gosto de cachaça, aroma muito agradável”.[1]
14	“Muito gostoso”.[1]
15	“Faltou o gosto do café”.[1]
16	“Gosto de limão delicioso, porém sem muito gosto de café”.[1]
18	“Me lembrou Caipirinha, e não senti gosto do café”.[1]
19	“Ingredientes moderadamente balanceados”.[1]

[1] Da forma como foi escrito

Fonte: O autor (2026).

6. 4 Coquetel 4 – Café com canela, creme de leite, leite condensado, pó de canela, água com gás e cachaça.

O teste de aceitação para o coquetel 4 obteve nota 7,42 para aparência; 6,95 para aroma; 6,11 para sabor e 7,53 para consistência.

O teste de impressão global obteve média 6,32.

O teste de intenção de compra apresentou os resultados dispostos na Figura 14.

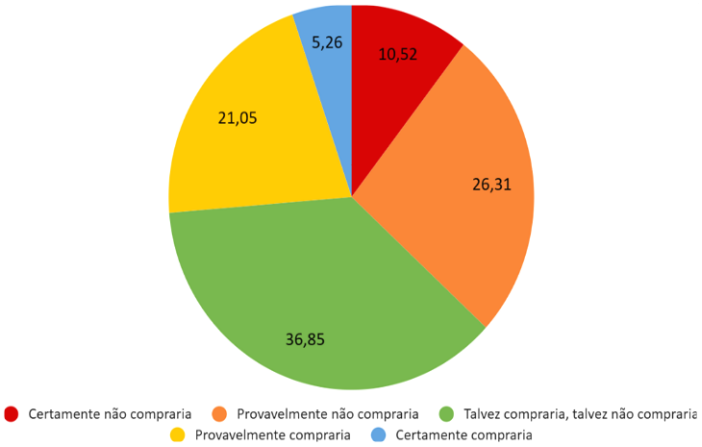


Figura 8. Resultado do teste de intenção de compra, em porcentagem, realizado para o coquetel 4, com respostas de 19 avaliadores. Fonte: O autor (2026).

Tabela 15. Resultado do teste CATA para o coquetel 4, realizado com 19 avaliadores em 08/10/2025. Seropédica (RJ).

Aparência	**n**	**%**
Mate (chá)	6	31,58%
Turva	1	5,26%
Caramelo	12	63,16%
Aroma	**n**	**%**
Cítrico	14	73,68%
Café	9	47,37%
Fresco	8	42,11%
Tostado	3	15,79%
Frutado	3	15,79%
Caramelo	5	26,32%
Sabor	**n**	**%**
Café	9	47,37%
Gosto de remédio	7	36,84%
Fresco/refrescante	9	47,37%
Ácido	10	52,63%
Adoçante	3	15,79%
Azedo	8	42,11%
Consistência	**n**	**%**
Lisa	9	47,37%
Líquida	17	89,47%
Sem resíduo	1	5,26%

Fonte: O autor (2026).

Tabela 16. Comentários do painel sensorial na análise sensorial pelo método *check-all-that- apply (*CATA) do coquetel 4.

Julgadores	Comentários
4	"Aroma de mel".[1]
5	"Sabor discreto de café".[1] "Consistência com muitos resíduos".[1]
6	"Consistência com muitos resíduos".[1]
9	"Aroma alcoólico".[1]
11	"Aroma alcoólico".[1]
15	"Sabor alcoólico".[1] "Sabor bem adstringente".[1]
16	"Aroma alcoólico".[1] "Sabor amargo".[1]
17	"Leve aroma de cachaça".[1] "Sabor de limão".[1]
18	"Aparência de hidromel".[1]

[1] Da forma como foi escrito.

Fonte: O autor (2026).

Tabela 17. Comentários do painel sensorial na análise sensorial através de testes afetivos do coquetel 4.

Julgadores	Comentários
4	"Talvez adicionar leve quantidade mais de café (sic)"
5	"Apesar de o aroma (sic) e aparência me agradar, o sabor ácido forte não me agradou muito"
6	"Sobre sabor, ficou meio termo para mim, mas é bem refrescante"
7	"Deveria ser mais adocicado"
17	"Mais gelo"
19	"O gosto do café está muito mascarado"

Fonte: O autor (2026).

6.5 Coquetel 5 - Café, creme de leite, leite condensado, pó de canela, água com gás e cachaça.

O teste de aceitação para o coquetel 5 obteve nota 6,11 para aparência; 5,94 para aroma; 6,67 para sabor e 7,17 para consistência.

O teste de impressão global obteve média 5,83.

O teste de intenção de compra apresentou os resultados dispostos na Figura 16.

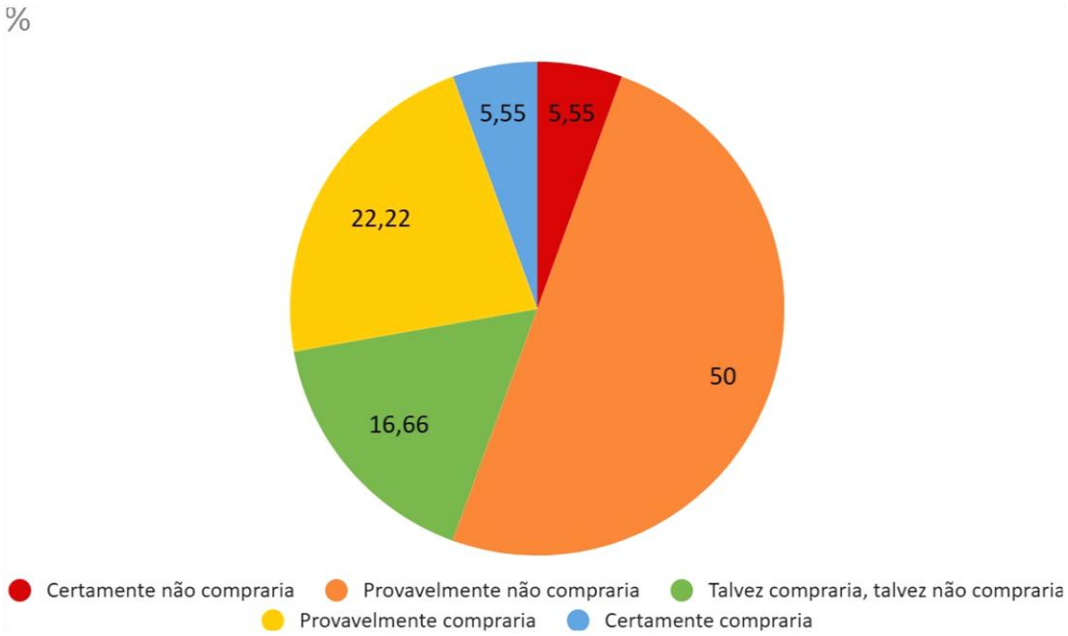


Figura 9. Resultado do teste de intenção de compra, em porcentagem, realizado para o coquetel 5, com respostas de 19 avaliadores. Fonte: O autor. (2026).

Em relação aos comentários feitos pelos avaliadores na ficha do teste CATA para o Coquetel 5, o avaliador 3 identificou “aroma discreto de laranja” e “sabor discreto de laranja”; o avaliador 4 comentou “gosto adstringente” e “retrogosto de remédio”; e o avaliador 5 mencionou “aroma de café passado (velho)”

Para os testes afetivos, o avaliador 5 comentou “estou adorando os de laranja”.

6.6 Coquetel 6 - Café, calda, meio limão, açúcar mascavo ou adoçante e gelo.

O teste de aceitação para o coquetel 6 obteve nota 7,5 para aparência; 7,5 para aroma; 7,39 para sabor e 7,56 para consistência.

O teste de impressão global obteve média 6,94.

O teste de intenção de compra apresentou os resultados dispostos na Figura 15.

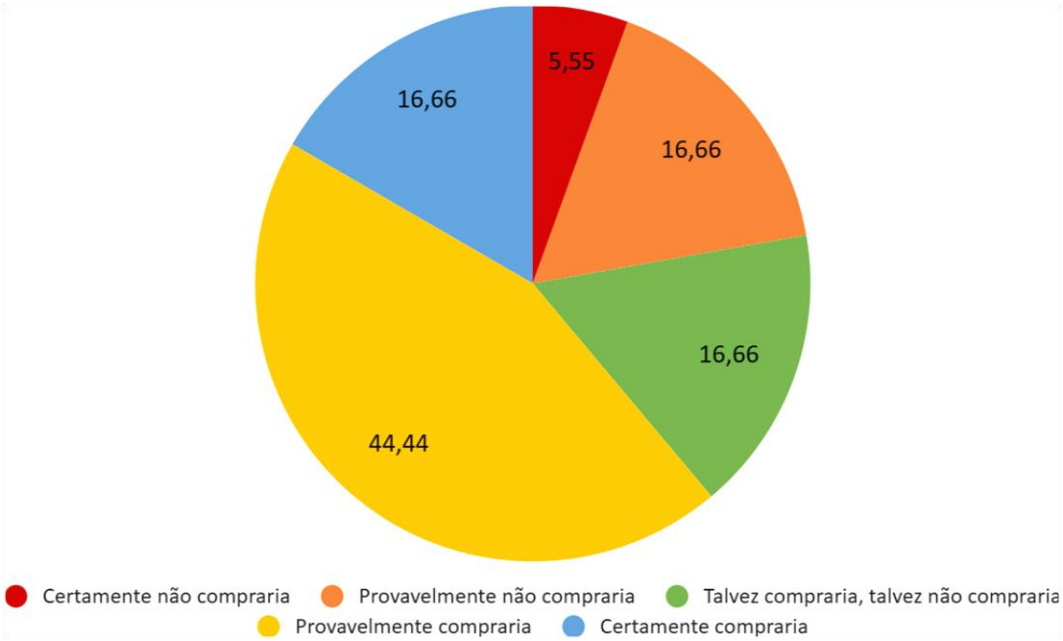


Figura 10. Resultado do teste de intenção de compra, em porcentagem, realizado para o coquetel 6, com respostas de 19 avaliadores. Fonte: O autor (2026).

Em relação aos comentários feitos pelos avaliadores na ficha do teste CATA para o Coquetel 6, o avaliador 2 identificou “aroma de caramelo” e “sabor de adoçante”; o avaliador 6 comentou “aparência de suco de maçã”, “aroma de limão”, “sabor de limão” e “sabor gaseificado”; e o avaliador 8 mencionou “aroma de limão” e “sabor de limão”.

Para os testes afetivos, o avaliador 4 comentou “o coquetel tem um sabor muito agradável, adorei” e o avaliador 11 comentou “muito refrescante”.

6.7 Coquetel 7 - sorvete, café, cachaça, leite condensado e creme de leite.

O teste de aceitação para o coquetel 7 obteve nota 5,29 para aparência; 7,0 para aroma; 8,21 para sabor e 7,57 para consistência.

O teste de impressão global obteve média 7,64.

O teste de intenção de compra apresentou os resultados dispostos na Figura 16.

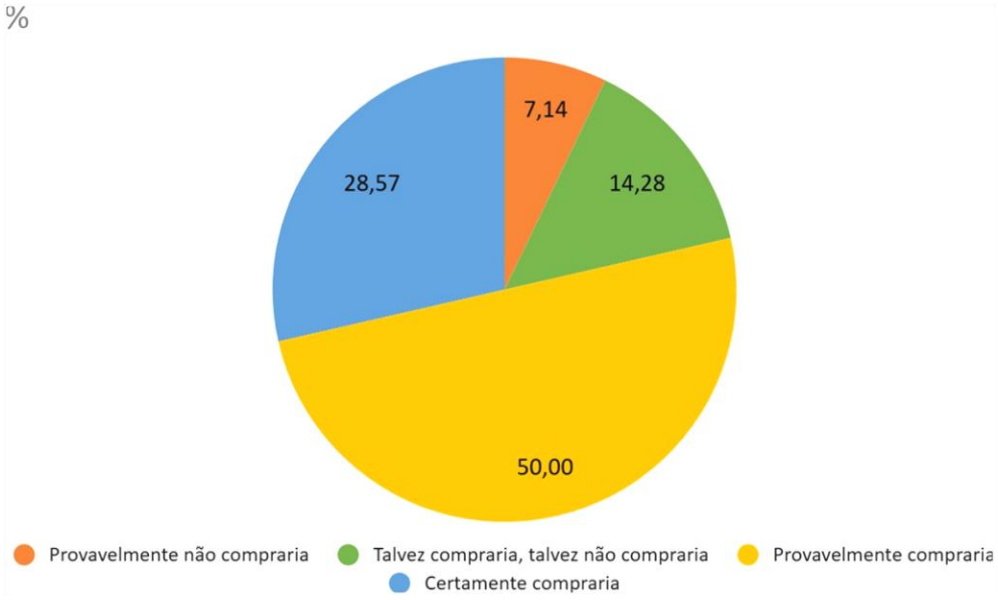


Figura 11. Resultado do teste de intenção de compra, em porcentagem, realizado para o coquetel 7, com respostas de 19 avaliadores. Fonte: O autor (2026).

Para o Coquetel 7, no teste CATA, o avaliador 7 comentou “sabor de capuccino”.

Nos testes afetivos, o Quadro 17 apresenta os comentários feitos pelos avaliadores em relação ao Coquetel 7.

Tabela 18. Comentários do painel sensorial na análise sensorial através de testes afetivos do coquetel 4.

Julgadores	Comentários
3	"O que me incomodou foi ver a estrutura do leite, dá para ver as partículas do leite, acho que deveriam mudar somente esse fator, no mais, está tudo muito bom".[1]
4	"Aparência não condiz com o sabor".[1]
5	"Gosto suave e gostoso, aparência me incomodou".[1]
7	"Poderia ser mais cremoso".[1]
8	"Não gostei da aparência, os grumos/partes brancas deixaram (sic)".[1]
9	"Gostei muito, só poderia ser mais cremoso".[1]
10	"Poderia ter menos grumos".[1]
12	"Adocicado na medida certa, gostei muito".[1]

[1] Da forma como foi escrito.

Fonte: O autor (2026).

6.8 Coquetel 8 - sorvete, café, leite condensado e creme de leite.

O teste de aceitação para o coquetel 8 obteve nota 5,43 para aparência; 7,36 para aroma; 8,36 para sabor e 8,0 para consistência.

O teste de impressão global obteve média 8,08.

O teste de intenção de compra apresentou os resultados dispostos na Figura 12.

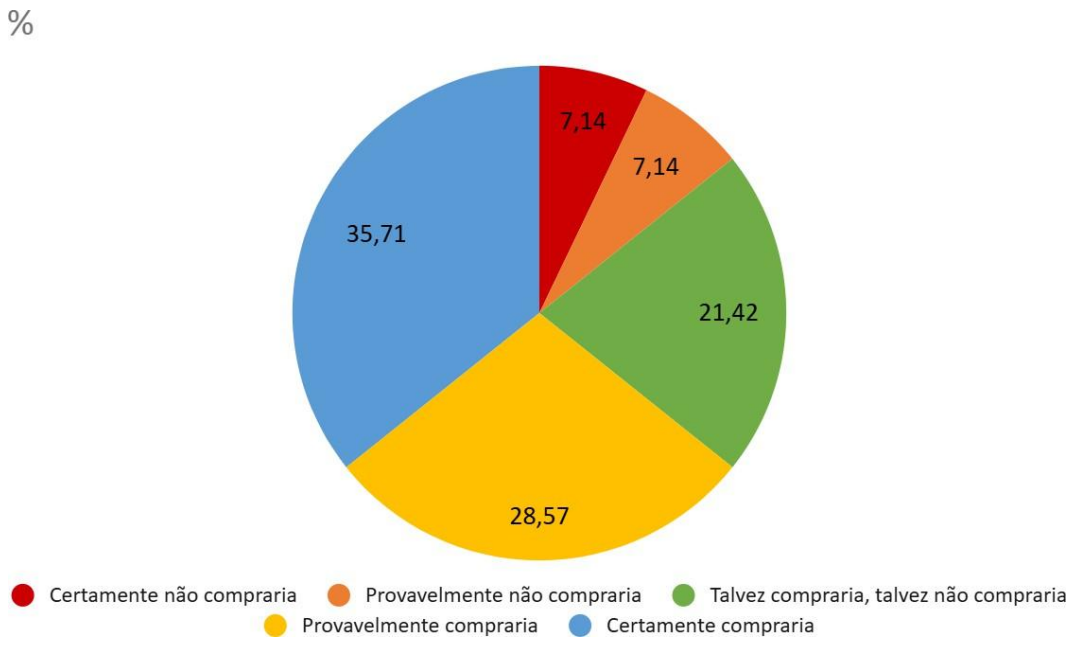


Figura 12. Resultado do teste de intenção de compra, em porcentagem, realizado para o coquetel 8, com respostas de 19 avaliadores.

Tabela 19. Comentários do painel sensorial na análise sensorial pelo método *check-all-that- apply* (CATA) do coquetel 8. Fonte: JUNIOR, A. N. C. (2026).

Julgadores	Comentários
3	"Sabor de caramelo".[1]
4	"Sabor caramelo (bala toffee)".[1]
5	"Sabor caramelo (bala toffee)".[1]
12	"Sabor de leite".[1]
13	"Sabor de café solúvel".[1] "Retrogosto maltado".[1]

[1] Da forma como foi escrito.

Fonte: O autor (2026).

Tabela 20. Comentários do painel sensorial na análise sensorial através de testes afetivos do coquetel 8.

Julgadores	Comentários
8	"A presença de grumos/partes brancas deixou a aparência não tão agradável (sic)".[1]
11	"Muito gostoso".[1]

12	“Talvez não compraria como coquetel, mas se estivesse mais gelado teria mais ‘cara’ de coquetel. Gostei muito, seria interessante mais gelado”.[1]
13	“Ficaria talvez mais interessante gelado”.[1]
14	“Não compraria como coquetel, talvez se fosse mais gelado”.[1]

[1] Da forma como foi escrito.

Fonte: O autor (2026).

6.9 Coquetel 9: leite condensado, creme de leite, café, água tônica, gelo e canela em pó.

O teste de aceitação para o coquetel 9 obteve nota 6,29 para aparência; 6,71 para aroma; 4,64 para sabor e 5,5 para consistência.

O teste de impressão global obteve média 4,29.

O teste de intenção de compra apresentou os resultados dispostos na Figura 13.

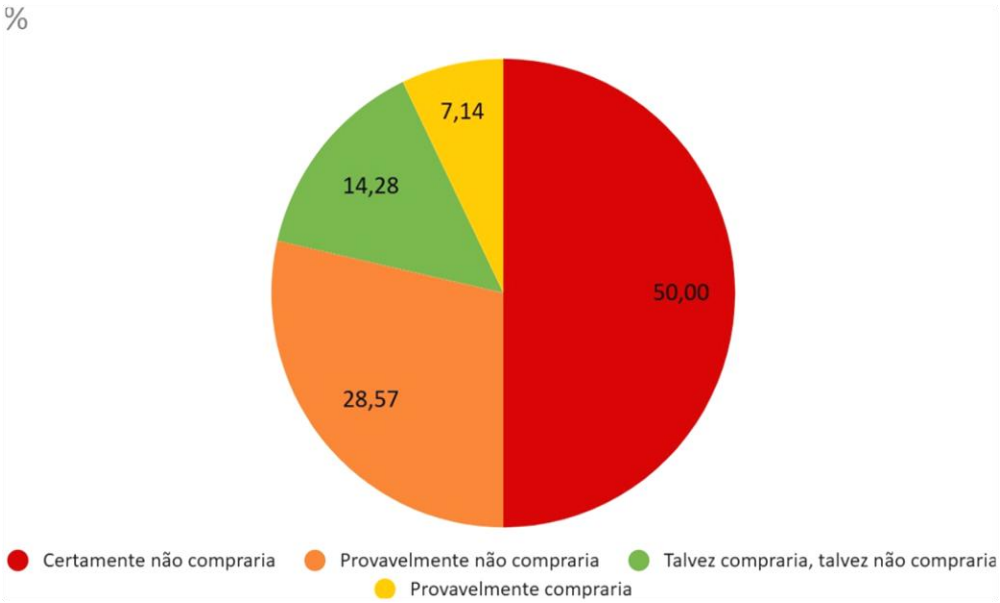


Figura 13. Resultado do teste de intenção de compra, em porcentagem, realizado para o coquetel 9, com respostas de 19 avaliadores. Fonte: Autor (2026).

Tabela 21. Comentários do painel sensorial na análise sensorial pelo método *check-all-that- apply* (CATA) do coquetel 9.

Julgadores	**Comentários**

4	“Consistência granulada”.[1] “Consistência gasosa”.[1]
5	“Consistência gasosa”.[1]
6	“Aroma de curau”.[1]
9	“Sabor de leite fermentado”.[1] “Consistência coagulado (“talhado”)”.[1]

[1] Da forma como foi escrito.

Fonte: O autor (2026).

Para os testes afetivos, não houve comentários.

10 Coquetel 10 - Leite condensado, creme de leite, café, cachaça, água tônica, gelo e canela em pó.

O teste de aceitação para o coquetel 10 obteve nota 5,57 para aparência; 6,79 para aroma; 4,14 para sabor e 4,07 para consistência.

O teste de impressão global obteve média 3,79.

O teste de intenção de compra apresentou os resultados dispostos na Figura 21.

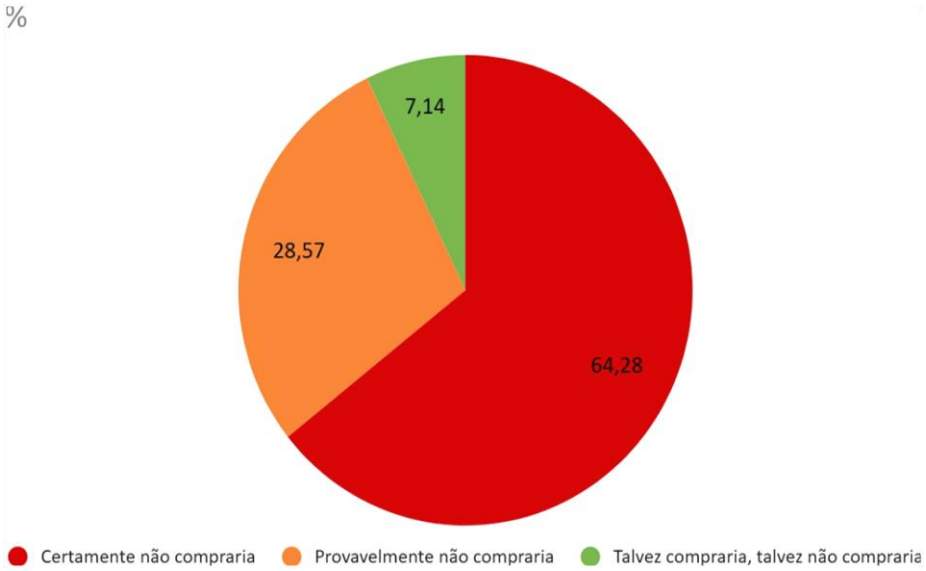


Figura 14. Resultado do teste de intenção de compra, em porcentagem, realizado para o coquetel 10, com respostas de 19 avaliadores. Fonte: O autor (2026).

Tabela 22. Comentários do painel sensorial na análise sensorial pelo método *check-all-that- apply* (CATA) do coquetel 10.

Julgadores	Comentários
5	"Sabor gaseificado".[1] "Sabor maltado".[1] "Sabor levemente alcoólico".[1] "Retrogosto amargo".[1]
9	"Aparência de leite fermentado com café".[1] "Aparência de mousse".[1] "Sabor coagulado ("talhado")".[1] "Consistência de mousse".[1]
10	"Aparência de leite fermentado com café".[1] "Consistência coagulada ("talhada")".[1] "Aroma de cravo".[1]
12	"Aparência de canjica".[1] "Aroma de cravo".[1] "Sabor de leite fermentado".[1] "Consistência coagulada ("talhada")".[1]
13	"Consistência bifásica".[1]

[1] Da forma como foi escrito.

Fonte: O autor (2026).

Em relação aos testes afetivos, para o coquetel 10, o avaliador 5 relatou "Muito doce, doce fica no céu da boca de forma desagradável" e o avaliador 11 comentou "consistência muito ruim, mousse talhado".

Quanto ao conjunto dos dados para os dez coquetéis, entre alcóolicos e não alcoólicos, os valores para impressão global, aceitação e intenção de compra estão agrupados na Tabela 1.

6.11 Análise dos resultados dos coqueteis pesquisados

Os dez coquetéis e a bebida café (ingrediente principal) forneceram dados a partir dos testes realizados com os provadores, cujas análises estão apresentadas a partir da tabela 23.

Tabela 23. Valores de Impressão Global (IG), variáveis de aceitação (aparência, aroma, sabor, consistência) e intenção de compra, para os coquetéis alcóolicos e não alcoólicos (C1 a C10).

Variáveis	C 1	C 2	C 3	C 4	C 5	C 6	C 7	C 8	C 9	C 10
Impressão Global	7,42	6,06	6,63	6,32	5,83	6,94	7,64	8,08	4,29	3,79
Aparência	6,37	6,32	6,79	7,42	6,11	7,5	5,29	5,43	6,29	5,57
Aroma	8,21	7,0	7,42	6,95	5,94	7,5	7,0	7,36	6,71	6,79
Sabor	7,26	6,05	7,05	6,11	6,67	7,39	8,21	8,36	4,64	4,54
Consistência	7,68	7,16	6,89	7,53	7,17	7,56	7,57	8,0	5,5	4,07
Intenção de Compra	5,26	5,26	15,78	5,26	5,55	16,66	28,57	35,71	0	0

*As colunas sombreadas C1, C3, C5, C7 e C10 correspondem a coquetéis preparados com álcool na formulação.

Fonte: O autor (2026).

O conjunto dos dados permite discussão em várias dimensões. O primeiro aspecto que se considerou na tabela 1, foi a intenção de compra entre os provadores para os dez coquetéis, cujos resultados foram organizados no Gráfico 1:

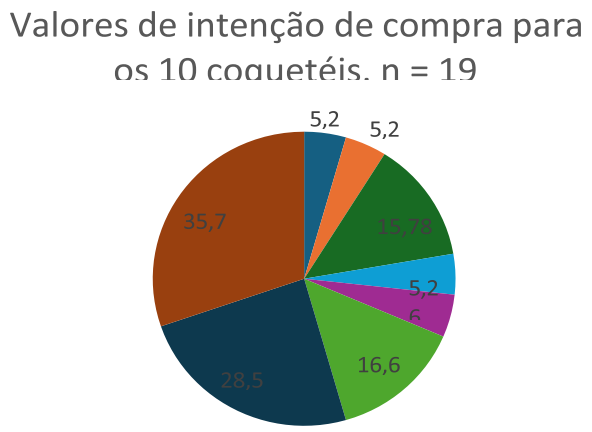


Figura 15. Apresentação dos resultados de teste de intenção de compra. Fonte: O autor (2026).

Como pode ser observado, os coquetéis 3, 6, 7 e 8 apresentaram melhor desempenho para a intenção de compra, em relação aos demais. Nas condições em que esta pesquisa foi realizada, tais resultados podem ser indicadores de potencial comercial para as formulações destes coquetéis, sendo o coquetel 3 e o coquetel 7 alcoólicos e os coquetéis 6 e 8 não alcóolicos. Entretanto, se for considerar o teste de impressão global para estes mesmos coquetéis, tanto o coquetel 3 como o coquetel 6 foram pontuados abaixo de 7 no teste de impressão global (6,63 e 6,94, respectivamente). Tais dados podem ser indicadores de reprodução da pesquisa com maior número de provadores, para dirimir erros estatísticos, especificamente considerando os coquetéis com notas limítrofes no teste de impressão global, ou seja, entre 6,5 e 7,0.

Ao se considerar as observações discursivas feitas pelos provadores nas fichas de avaliação, a temperatura dos coquetéis pode ter influenciado nos resultados, em função da considerável quantidade de provadores apontando a necessidade de adicionar mais gelo aos coquetéis. O ajuste da metodologia, no sentido de garantir uma temperatura de serviço mais baixa, pode ser facilitador de maior aceitação dos coquetéis em futuras provas. Nos dois momentos de degustação, a decisão por não adicionar mais gelo foi para evitar a diluição dos *drinks*, o que comprometeria a degustação técnica.

Em relação ao Teste de Impressão Global, os valores médios para cada coquetel foram tabulados e foi produzido um gráfico para apresentação dos resultados na Figura 16.

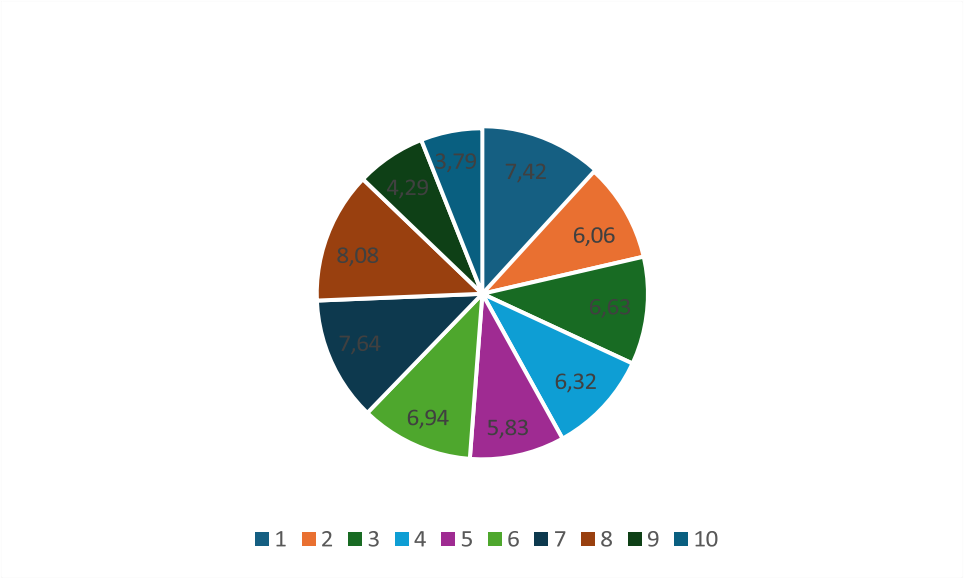


Figura 16. Valores do Teste de Impressão Global, para os coquetéis 1 a 10. n = 19 avaliadores. Fonte: O autor (2026).

Os coquetéis 7 e 8 são os que foram melhor pontuados no teste de impressão global, com notas 7,64 e 8,08 respectivamente. Concomitantemente também obtiveram maior nota na intenção de compra. O coquetel 7 obteve 28,57% de aprovação e o coquetel 8 obteve 35,71%, ambos para compra com certeza, sem considerar as respostas dos que talvez comprariam. A exceção é o coquetel 1, que obteve 7,42 no teste de impressão global, porém apenas 5,26% de intenção de compra.

A impressão global com nota acima de 7,0 para o coquetel 1 e sua baixa intenção de compra, pode estar relacionada à temperatura, devido a sua similaridade com a caipirinha, entretanto, nas condições deste experimento, não houve adição suficiente de gelo, comparando-se com formulações comerciais já conhecidas para a caipirinha. Esta consideração tem respaldo nas notas obtidas nas demais variáveis, sendo 6,37 de aparência. 8,21 de aroma, 7,26 para sabor e 7,68 para consistência, sinalizando em conjunto, o potencial para inclusão em futuras pesquisas com formulação contendo gelo adicional.

Analisando ainda a impressão global, coquetéis 3 (alcoólico), com impressão global 6,63; e o coquetel 6, com impressão global 6,94 (sem álcool), ambos com pontuação próxima a média 7,0, a exemplo dos coquetéis 7 e 8, também obtiveram boa pontuação na intenção de compra, sendo 15,78% para o coquetel 3 e 16,66% para o coquetel 6.

Os coquetéis 9 (sem álcool) e 10 (com álcool) obtiveram notas de impressão global 4,29 e 3,79 respectivamente. Também obtiveram nota 0,00 (zero) na intenção de compra. A nota para "sabor" nos dois coquetéis foram 4,64 e 4,54 respectivamente. É possível inferir neste caso que a impressão global e a intenção de compra estão diretamente relacionadas e a avaliação baixa para estes coquetéis pode estar relacionada à baixa aceitação em função do sabor e sua recomendação para futuros testes não se sustenta.

Os coquetéis 2 (sem álcool), o 4 (sem álcool) e o 5 (com álcool), com impressão global abaixo de 7,0 e intenção de compra baixa, foram selecionados para compor o *e-book,* considerando que para a produção do e-book o critério de inclusão é a nota de impressão global acima de 5,0.

Essas informações auxiliam não só na descrição do produto, como também na identificação de características que podem ser modificadas para maximizar a aceitação,

de acordo com o perfil dos consumidores (Alcântara,2018).

Os dados de aceitação e descrição dos *drinks* forneceram informações relevantes, indicando características marcantes da bebida. Com relação ao método (testes afetivos e método *Check-All-That-Apply* – CATA) os resultados estão nos quadros para cada drink e apresentam as observações dos provadores, tanto em relação ao número de vezes na qual aparecem (*n*) quanto a porcentagem na qualsão representados. Para alguns testes CATA, quando se tem pouca observação dos provadores, foi feito uma observação detalhada do provador logo abaixo do quadro.

Nos demais resultados foram escolhidos os coquetéis que obtiveram nota no teste de impressão global igual ou acima de 7,0. O coquetel 2 obteve uma avaliação mediana no teste de impressão global mas foi selecionado para o *e-book* devido a particularidade de ser uma opção para pessoas que não consomem açúcar. Os coquetéis aprovados nos testes de impressão global foram selecionados para o *e-book* e receberam os seguintes nomes fantasia: *Caipicoffee; Lemon coffee; Citrus Noir; Sero Canela; Rurafé; Moreno Iluminado; Chocachaça* e, por fim, *Gelocafé.*

6.12 Café Fazendinha Km 47

O teste de aceitação para o Café Fazendinha Km 47 obteve nota 8,5 para aparência; 8,0 para aroma; e 6,86 para sabor.

O teste de impressão global obteve média 7,29.

O teste de intenção de compra apresentou os resultados dispostos na Figura 22.

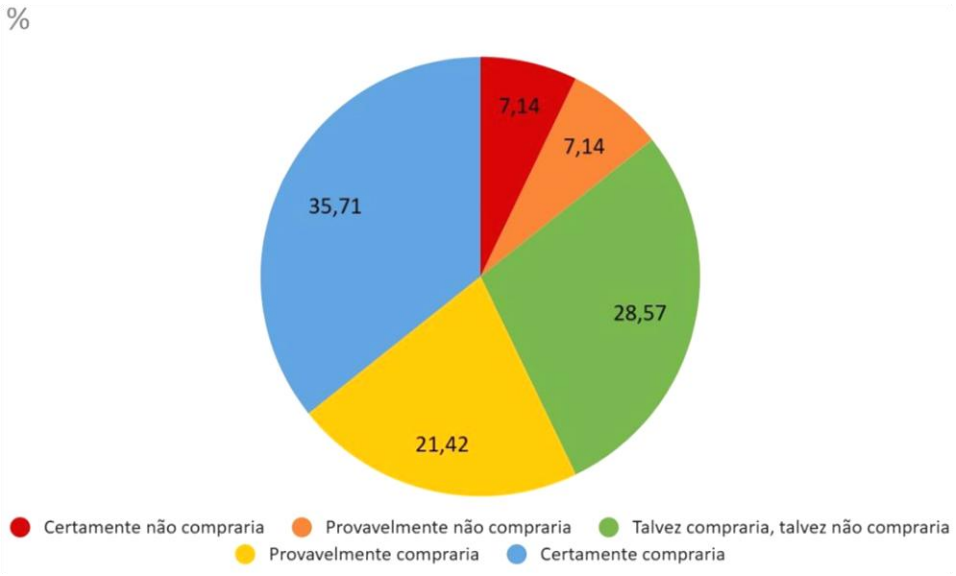


Figura 17. Resultado do teste de intenção de compra, em porcentagem, realizado para o Café Fazendinha Km 47, com respostas de 19 avaliadores.. Fonte: O autor (2026).

Para o Café Fazendinha Km 47, nos testes CATA foram feitos dois comentários. O avaliador 1 comentou "cor preta, com borda castanha" e "sabor intenso". O avaliador 8 comentou "retrogosto de erva mate".

Nos testes afetivos, também dois avaliadores comentaram. O avaliador 4 comentou "gostei muito" e o avaliador 11 relatou "gosto intenso".

Deve-se considerar que os valores dos testes afetivos do Café Fazendinha Km 47 foram decorrentes de provas sem adição de açúcar ou adoçante. Este fator pode ter interferido, porém ainda assim foram obtidos resultados satisfatórios.

O Café Fazendinha Km 47 teve como destaque o percentual de intenção de compra para provadores que certamente comprariam (35,71%) e foi considerado apto para seguir como produto estrela em futuras pesquisas visando a sua aplicação comercial e possíveis impactos positivos no futuro do setor de turismo gastronômico no município de Seropédica (RJ).

6.13 Coquetéis selecionados para *e-book*

Os *drinks* que obtiveram média igual ou superior a 5,0 no teste de impressão global foram selecionados para o *e-book*, conforme dados apresentados no Quadro 22.

Tabela 24. Coquetéis para *e-book* sobre produtos de pesquisas realizadas no Departamento de Alimentos e Bebidas (Hotel Escola – ICSA).

Número	Entra no e-book?	Nome fantasia	Média na Impressão Global
1	Sim	Caipicoffee	7,42
2	Sim	Lemon coffee	6,06
3	Sim	Citrus *noir*	6,63
4	Sim	Sero canela	6,32
5	Sim	Rurafé	5,83
6	Sim	Moreno iluminado	6,94
7	Sim	Chocachaça	7,64
8	Sim	Gelacafé	8,08

Fonte: *O autor* (2026).

O *e-book* encontra-se no apêndice 4, e pode ser acessado no link: https://drive.google.com/file/d/1wAP1OGrImJkw7J-nDM0uM1vrmDgWX_mz/view?usp=drive_link

7 CONCLUSÃO

Este trabalho foi desenvolvido em duas etapas, totalizando 10 coquetéis diferentes, entre alcoólicos e não alcóolicos e a bebida café puro. Os coquetéis selecionados na pesquisa foram os que obtiveram nota igual ou superior a 7,0 no teste de impressão global, que foram os coquetéis 7 e 8, corroborando uma relação direta entre impressão global e intenção de compra.

A bebida café teve nota acima da média. O número de avaliadores reduzido, somado ao fato de os mesmos não serem treinados para esta tarefa e a bebida ter sido servida sem adição de açúcar ou adoçante, pode ter influenciado no resultado. Apesar destes fatores os resultados foram satisfatórios, indicando potencial para novas pesquisas com o Café Fazendinha e suas possibilidades de aplicação comercial.

Para o e-*book,* cinco coquetéis foram aprovados com nota de impressão global igual ou superior a cinco. Desdobramentos deste projeto, com reformulações dos coquetéis, tem potencial de gerar bebidas com capacidade de impulsionar o interesse comercial no campo das bebidas com café na região de Seropédica (RJ).

Por fim, o conjunto de dados deste trabalho assume importância fundamental no campo da coquetelaria, haja vista a escassez de textos acadêmicos relacionados ao consumo de *drinks* de café.

8 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABIC-Associação Brasileira da Indústria de Café Indicadores da Indústria de Café,2023. Disponível em: http://abic.com.br-estatísticas-indicadores-da-indústria-2023-acesso em mar de 2025.

AGNOLETTI, B. Z.; OLIVEIRA, E. C.; PINHEIRO, P. F.; SARAIVA, S. H. **Discriminação de café arábica e conilon utilizando propriedades físico-químicas aliadas à quimiometria.** Revista Virtual de Química, 2019, 11 (3), 2019.

AGNOLETTI, B. Z.; PEREIRA, L. L.; ALVES, E. A., ROCHA, R. B.; DEBONA, D. G.; LYRIO, M. V. V.; MOREIRA, T. R.; CASTRO, E. V. R.; OLIVEIRA, E. C. S.; FILGUEIRAS, P. R. **The terroir of Brazilian *Coffea canephora:* characterization of the chemical composition.** Food Research International. V. 176, jan. 2024

ALMEIDA, D. L. de; GUERRA, J. G. M.; RIBEIRO, R. de L. D. **Sistema integrado de produção agroecológica: uma experiência de pesquisa em agricultura orgânica**. Seropédica: Embrapa Agrobiologia, 2003. 37 p.

ALVES, S. T.; DIAS, R. C. E.; BENASSI, M. T. **Metodologia para análise simultânea de ácido nicotínico, trigonelina, ácido clorogênico e cafeína em café torrado por cromatografia líquida de alta eficiência.** Química Nova, Vol. 29, No. 6, 1164-1168, 2006.

ANDRADE, H.C.C.; ALCÂNTARA, V.C.; ALDANO, A.P.M.; SANTOS, A.C. **Atribuição de sentidos e agregação de valor: insumos para o Turismo Rural em regiões cafeicultoras.** Revista Brasileira de Ecoturismo, São Paulo, v.8, n.2, mai/ago2015, pp.333-346.

ANDRADE, P. L., BRITO, M. J., ANDRADE, L. F. S., PAIVA, A. L., BRITO, V. G. P. **Cachaça sob uma perspectiva histórica, cultural e simbólica**. R. Gest. Anál., Fortaleza, v. 7, n. 2, p. 184-201, jul./dez. 2018

ARES, G.; ANDRADE, J. C.; ANTÚNEZ, L; ALCAIRE, F; SWANEY-STUEVE, M; GORDON, S.; JAEGER, S. R. **Hedonic product optimisation: CATA questions as**

alternatives to JAR scales. Food Quality and Preference, Barking, v. 55, p. 67-78, 2017

ARRUDA, A. C.; MINIM, V. P. R.; FERREIRA, M. A. M.; MINIM, L. A.; SILVA, N. M.; SOARES, C. F. **Justificativas e motivações do consumo e não consumo de café.** Ciência e Tecnologia de Alimentos, Campinas, 29(4): 754-763, out.-dez. 2009

BAUER, M. W.; GASKELL, G. Pesquisa qualitativa com texto: imagem e som: um manual prático. Gareschi, P. A. (trad.), 7a edição, Petrópolis, RJ: Vozes, 2008.

BOAVENTURA, P. S. M.; ABDALLA, C. C.; ARAÚJO, C. L.; ARAKELIAN, J. S. **Cocriação de valor na cadeia do café especial: o movimento da terceira onda do café.** Revista de Administração de Empresas. v. 58. n. 3. p. 254-266. 2018.

BRAGA, M. V. F., KIYOTANI, I. B. **A cachaça como patrimônio: turismo cultura e sabor**. Revista de Turismo Contemporâneo –RTC, Natal, v. 3, n. 2, p. 254-275, jul./dez. 2015.

BRASIL. Presidência da República. Decreto nº 12.709, de 31 de outubro de 2025. Disponível em https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2023-2026/2025/Decreto/D12709.htm#art240. Acesso em 16 de dezembro de 2025.

BRASIL. Presidência da República. Lei Nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003**.** Disponível em https://www.planalto.gov.br/CCIVIL_03/////LEIS/2003/L10.831.htm Acesso em 02/08/2024.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 8, de 11 de junho de 2003. Aprova o regulament técnico de identidade e de qualidade para a classificação do café beneficiado grão cru. Brasília: MAPA, 2003.

BRASIL. Ministério da Agricultura e Pecuária. (Net). Portaria SDA Nº 570, de 9 de maio de 2022. Disponível em https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-sda-n-570-de-9-de-maio-de-2022-398971389 Acesso em: 02/08/2024

BRASIL. Ministério da Agricultura e Pecuária. (Net). **Brasil é o maior produtor mundial e o segundo maior consumidor de café**. Disponível em: https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias/brasil-e-o-maior- produtormundial-e-o-segundo-maior-consumidor-de-cafe. Publicado em 14 de abril de 2023. Acesso em:

07/07/2024

BRASIL. Conab – Companhia Nacional de Abastecimento. (Net). **Produção de café cresce 8,2% em 2023 e chega a 55,1 milhões de sacas.** Disponível em:

https://www.conab.gov.br/ultimas-noticias/5323-producao-de-cafe-cresce-8-2-em-2023- e-chega-a-55-1-milhoes-de-sacas. Acesso em 08/01/2025.

BRASIL. Agência GOV. (Net). **Produção mundial de café foi estimada em 171,3 milhões de sacas de 60kg no ano-cafeeiro 2022-2023.** Disponível em: https://agenciagov.ebc.com.br/noticias/202311/producao-mundial-de-cafe-foi-estimada-em-171-3-milhoes-de-sacas-de-60kg-no-ano-cafeeiro-2022-2023. Acesso em 08/01/2025.

BRASIL. Agência GOV. (Net). **Consumo interno dos Cafés do Brasil atinge 21,7 milhões de sacas no período acumulado de doze meses.** https://agenciagov.ebc.com.br/noticias/202402/artigo-consumo-interno-dos-cafes-do-brasil-atinge-21-7-milhoes-de-sacas-no-periodo-acumulado-de-doze-meses. Acesso em 08/01/2025.

BRASIL. Ministério da Saúde. Conselho Nacional de Saúde. Resolução 466, de 12 de dezembro de 2012 do Conselho Nacional de Saúde (CNS). **Diário Oficial da União,** de 16 de julho de 2018.

BUENO, M. L. **Da gastronomia francesa à gastronomia global: hibridismos e identidades inventadas**. Caderno C R H, Salvador, v. 29, n. 78, p. 443-462, Set./Dez. 2016.

CALVALCANTE M. S. **A verdadeira história da cachaça**. Sá Editora. 2011

CASTURA, J. C.; ANTÚNEZ, L.; GIMÉNEZ, A.; ARES, G. Temporal Check-All-

ThatApply (TCATA): A novel dynamic method for characterizing products. Food Quality and Preference, Barking, v. 47, parte A, p. 79-90, 2016.

DAIROU, V.; SIEFFERMANN, J. M. **A Comparison of 14 jams characterized by conventional profile and a quick original method, the Flash Profile**. Journal of Food Science, Chicago, v. 67, n. 2, p. 826-834, 2002

DATAGRO. (Net). **Finlandeses consomem em média 11,6 kg de café por ano.**

Disponível em:

https://portal.datagro.com/pt/3/coffee/684203/finlandeses-consomem-em-media-116-kg-de-cafe-por-ano. Acesso em 17/01/2025.

DEBONA, D. G.; PINHEIRO, P. F.; PINHEIRO, C. A.; GOMES, W. S.; ABREU, R. A.;

MORELI, A. P.; SIQUEIRA, E. A.; PEREIRA, L. L. **Avaliação da composição química de café arabica submetido a diferentes perfis de torra Revista** IFES Ciência. Volume 6 / Número 3 / Ano 2020 – p. 124-133

ELIAS, A, M. T. **Perfil físico-químico de blends de variedades de café em diferentes condições do processo de torrefação**. 77p. Universidade Federal Rural de Pernambuco. Garanhuns, 2019

EUROPEAN BARTENDER SCHOOL. **Mixologia, o que é exatamente?** https://www.barschool.net/pt/blog/mixologia-o-que-e-exatamente. Gibraltar. 2025. Acesso em 16 de dezembro de 2025.

FERNANDES, S. M., PEREIRA, R. G. F. A., PINTO, N. A. V. D., NERY, M. C.,

PÁDUA, F. R. M. **Constituintes químicos e teor de extrato aquoso de cafés arábica (*Coffea arabica l.*) e conilon (*Coffea canephora pierre*) torrados**. Ciência e Agrotecnologia., Lavras. V.27, n.5, p.1076-1081, set./out., 2003

FERRO, R. C. **Dimensões conceituais da gastronomia. Contextos da Alimentação** – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade Vol. 5 no 2 – julho de 2017, São Paulo: Centro Universitário Senac ISSN 2238-4200

FERRO, R. C.; REJOWSKI, M. **Pesquisa em Gastronomia nos Periódicos Científicos de Turismo e Hospitalidade Brasileiros: evolução, principais atores e temas.** Revista Turismo em Análise - RTA | ECA-USP | v. 33, n. 3, p. 45-72, set.-dez., 2022.

FIGUEIREDO, M. G.; ALVES, C. C. **Análise de preços do café no mercado internacional.** Revista de Política Agrícola. n.1. p. 55-69. 2022

GIRARDI, A. **O consumo de cafés: da escolha ao café *cold brew.*** 106p. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. 2023.

HABERMAS, J. **Mudança estrutural da esfera pública: investigações quanto a uma**

categoria da sociedade burguesa. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1984.

ILLY, A.; VIANI, R. **Espresso coffee: the science of quality.** 2 ed. London: Academic Press, 2005.

INTERNATIONAL COFEE ORGANIZATION. **A história do café. 2024. (Net).** Disponível em: https://www.ico.org/pt/coffee_storyp.asp#:~:text=O%20CAF%C3%89%20COMO%20PRODUTO%20GLOBAL&text=No%20com%C3%A9rcio%20internacional%2C%20ele%20%C3%A9,de%20pessoas%20no%20mundo%20todo. Acesso em 02/08/2024.

INTERNATIONAL COFEE ORGANIZATION. **Coffee report and outlook 2023. (Net).** Disponível em: https://icocoffee.org/documents/cy2023-24/Coffee_Report_and_Outlook_December_2023_ICO.pdf. Acesso em 08/01/2025.

INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATION. **Agregação de valor aos robustas 2010. (Net).** Disponível em: https://www.ico.org/documents/pscb-123-p-robusta.pdf. Acesso em 08/01/2025.

ISO. **Sensory analysis — General guidance for the design of test rooms. (Net.).** Disponível em: https://cdn.standards.iteh.ai/samples/36385/8ba660f66d024f928b6f442342559fe9/ISO-8589-2007.pdf. Acesso em 09/01/2025.

LAWLESS, H. T.; HEYMANN, H. **Sensory evaluation of food: Principles and Practices.** 2nd ed. New York: Springer, 2010.

LEMES, J. S.; GIULIANI, C. S.; BEZERRA, A. S. **Testes afetivos**. Análise Sensorial Clássica: Fundamentos e Métodos. Flávia Michelon Dalla Nora (Org.) 2021 Mérida Publishers CC-BY 4.0

LYU, H., SONG, J., YIN, Y. **A chromosome-level genome assembly of *Coffea arabica* L. Var. "Kona Typica".** Sci Data. 12, 1314 (2025).

LONG, L. M. **Culinary tourism: A folkloristic perspective on eating and otherness**. Southern Folklore, (1998). 55(3), 181-204.

MANFIO, V. **Quarta Colônia - RS: os diálogos entre cultura, gastronomia e turismo.** Revista de História e Geografia Ágora. 2020. ISSN on-line: 1982-6737 DOI:

10.17058/agora.v%vi%i.15909

MEDINA, D. M. **Observações citológicas no endosperma do café.** Bragantia. 24 (único). Instituto Agronômico. Campinas (SP). 1965.

MELO, W. L. B. **A importância da informação sobre o grau de torra do café e sua influência nas características organolépticas da bebida.** Embrapa, Comunicado Técnico, 58. São Carlos (SP). 4p. 2004.

MEYNERS, M.; CASTURA, J. C. **Check-all-that-apply questions**. In: VARELA, P.; ARES, G. (Ed.). Novel techniques in sensory characterization and consumer profiling. Boca Raton: CRC Press, 2014. Cap. 11, p. 271-306.

MINASSE, M. H. S. G. G., LOPES, M. S., SABBAG, P. H., CARVALHO, C. S. **Turismo, gastronomia & pesquisa científica: uma análise descritiva dos Grupos de Pesquisa CNPq** Revista Iberoamericana de Turismo- RITUR, Penedo, Vol. 12, n. 1, p. 139-161, 2022.

MINAYO, M. C. de S. (Org.). **O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde**. 14ª ed. Rio de Janeiro: Hucitec, 2014. 408 p.

MORAIS, M. O. **A arquitetura política de construção do terroir do café no cerrado de Minas Gerais**. In: RUCKERT, A. A., SILVA, A. C. P.; SILVA, G. V. A integração sul-americana e a inserção de regiões periféricas. Porto Alegre. Editora Letra 1. 2018. p. 329 – 340.

MOREIRA, P. H. O., LAVANDOSKI, J., FRAGA, C. C. L. **A Imagem das Cidades Criativas em Gastronomia**: **Contribuições a partir de uma Revisão Sistemática da Literatura**. Journal of Tourism & Development | n.º 45 | 2024 | [149 - 170] DOI: 10.34624/rtd.v45i0.32766. e-ISSN 2182-1453

NAÇÕES UNIDAS (2015). **Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável, Acesso em: 26 de novembro de 2025**. Disponível em: https://brasil.un.org/pt-br/91863-agenda-2030-para-o-desenvolvimento-sustent%C3%A1vel

NAGAY, J. H. C. **Café no Brasil: dois séculos de história**. Formação Econômica, Campinas, (3): 17-23, jun. 1999.

NASCIMENTO , R. P.; CASTOR, J. T.; MAIA, H. A. O.; PAULA, A. R. .V. **O café no**

Brasil: representação gastronômica de um prato no final XIX e criação atual de consumo difundido. Nutrição Brasil (2016); 15(2), 78-86.

NASCIMENTO, M. O.; CELESTINO, S. M. C.; OLIVEIRA, L. L. **Manual de análise sensorial descritiva de café.** Planaltina, DF: Embrapa Cerrados, 2023.

OLIVEIRA, L. N. L.; ROCHA, R. B.; FERREIRA, F. M.; SPINELLI, V. M.; RAMALHO, A. R.; TEIXEIRA, A. L. **Selection of Coffea canephora parents from the botanical varieties Conilon and Robusta for the production of intervarietal hybrids.** Ciência Rural, Santa Maria, v.48:04, e20170444, 2018.

OLIVEIRA, B. P. **A utilização de conceitos das ciências de dados: uma análise sensorial da bebida de café e suas correlações.** Monografia. Universidade de São Paulo. Instituto de Química. 40 p. 2022.

NUTMAN, F. J. **The root-system of *Coffea arabica* II. The effect of somme soil condition s in modifyin g the normal root-system**. Empowerment Agriculture. 1: 285-296. 1933.

OCEJO, R. E. **At your service: The meanings and practices of contemporary bartenders.** European Journal of Cultural Studies. 15(5) 642–658. 2012.

OLIVEIRA, T. Drinks incríveis – Manuálcool. Itaocara. EditorArt. 2021. *E-book*. Fevereiro 2026. Disponível em *Kindle*.

PATRÍCIO, F. R. A.; OLIVEIRA, E. G. **Desafios do manejo no controle de doenças do café.** Visão Agrícola. n. 12. p. 51-54. 2013.

PUTRA, S. A.; HANIFAH, U.; KARIM, M. A. Theoretical study of fluidization and heat transfer on fluidized bed coffee roaster. AIP Conference Proceedings, v. 2097, n. April, p. 1–7, 2019.

PENDERGRAST, Mark.Uncommon ground: the history of coffea and how it transforme dor word. Nova york:basic book 2010

PREHANTO. A.; HARYONO, H., RAHARJO, T. J. **A Curriculum Development of Coffee Barista Education.** Proceedings of the 1st International Conference on Social

Science, Humanities, Education and Society Development, 2021.

RICARDI, E. A. F. **Emoções, sensações e afeições do consumidor brasileiro pelo café**. Dissertação de Mestrado. Unicamp (SP). 96p. 2016.

RICCETTO, L. N. **Uma dose de conhecimento sobre bebidas alcoólicas**. Brasília: Senac - DF. 2011. 260p.

RICCI, M. S. F. **Cultivo orgânico do café: recomendações técnicas** - Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2002. 101 p.

SANTOS, F. L.; NANTES, J. F. D.; **Coordenação no mercado do café brasileiro: o desserviço da classificação por defeitos.** Gestão e Produção, São Carlos, v. 21, n. 3, p. 586-599, 2014.

SEBRAE. **MEI-Bartender. (Net.).** Disponível em: https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ideias/mei-bartender,0d403b70685ad710VgnVCM100000d701210aRCRD#apresentacao-de-negocio-download-ideia. Acesso em 09/01/2025.

STONE, H.S.; SIDEL, J. L. Sensory Evaluation Practices. 3rd edition, USA: Elsevier, 2004

SEROPEDICAONLINE. **Alambique Barbinotto de Seropédica fabrica uma das melhores Cachaças do Brasil (Vídeo de Turismo).** Disponível em**:** https://www.seropedicaonline.com/turismo/alambique-barbinotto-de-seropedica-fabrica-uma-das-melhores-cachacas-do-brasil-video-de-turismo/. Acesso em 17/01/2025.

SILVA, A. F., MINIM, V. P. R., RIBEIRO, M. M. **Análise sensorial de diferentes marcas comerciais de café(coffea arabica l.) orgânico.** Ciência e Agrotecnologia, Lavras, v. 29, n. 6, p. 1224-1230, nov./dez., 2005.

SILVA, C. D. et al. **Realização de teste de aceitabilidade e intenção de compra de diferentes leites vegetais de marcas comerciais.** REAS, Revista Eletrônica Acervo Saúde, 2018. Vol. 10 (2), 1522-1528.VIEIRA, H. D. (Org.) **Café Rural. Noções da Cultura.** 2ª. Ed. Rio de Janeiro. Editora Interciência Ltda. 279p.

SPECIATY COFFEE ASSOCIATION OF AMERICA. **Protocolo para análise sensorial de café. Metodologia SCAA. (Net). 2008.** Disponível em https://coffeetraveler.net/wp-content/files/901-SCAA_CuppingProtocols_TSC_DocV_RevDec08_Portuguese.pdf.

Acesso em 08/01/2025.

SULIS, C. S., SULIS, M. **Encontro de gastronomia, cultura e memória. Rio de Janeiro, 2018. Anais (Recurso Eletrônico).** Disponível em https://gcm.gastronomia.ufrj.br/arquivos-anais/Anais_II_EGCM_2017.pdf#page=25. Acesso em 03/10/2025.

UNITED NATIONS EDUCATIONAL, SCIENTIFIC AND CULTURAL ORGANIZATION. (2022). **Creative Cities Network**, UNESCO. Disponível em: https://en.unesco.org/creative-cities/home.

VILAR, D. **Morfologia do café arábica.** (Net). Portal Agriconline. 2021. Disponível em https://agriconline.com.br/portal/artigo/morfologia-do-cafe-arabica/. Acesso em 19/07/2024.

VILELA, A. F. **Estudo da adequação de critérios de boas práticas de fabricação na avaliação de fábricas de cachaça de alambique**. 2005. 96 f. Dissertação (Mestrado em Ciência de Alimentos). Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, MG, 2005.

ZENEBON, O.; PASCUET, N. S.; TIGLEA, P. **Métodos físico-químicos para análisede alimentos** Instituto Adolfo Lutz (São Paulo

APÊNDICES

Apêndice A -TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Você está sendo convidado(a) a participar de uma pesquisa intitulada **Do campo à mesa: características sensoriais e aplicações gastronômicas do café cultivado em Seropédica, RJ**. O objetivo desta pesquisa é avaliar características sensoriais do café orgânico produzido na Fazendinha Agroecológica, bem como estudar sua aplicabilidade em coquetéis alcoólicos preparados com cachaça de alambique do próprio município de Seropédica (RJ)*)*. O (a) pesquisador(a) responsável por esta pesquisa é ***Elga Batista da Silva*, ela é *(Professora)*, do *Instituto de Ciências Sociais Aplicadas, Departamento de Hotelaria e Serviço Social,* da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro.**

Você receberá os esclarecimentos necessários antes, durante e após a finalização da pesquisa, e asseguro que o seu nome não será divulgado, sendo mantido o mais rigoroso sigilo, em favor de não identificá-lo(a).

As informações serão obtidas da seguinte forma: Serão servidos *drinks* de café, preparados com a proporção de 35g de pó de café para 500 mL de água, acrescentando 25 mL de cachaça, bem como outros ingredientes a saber: *açúcar, edulcorante artificial (sacarina sódica e ciclamato de sódio), limão, lactose (leite condensado e creme de leite), água tônica, sorvete de chocolate e café*, além de cachaça. As amostras são servidas de forma monádica aos consumidores, dispostas em taças para coquetéis. Junto a cada amostra servida, o consumidor receberá um copo de água em temperatura ambiente para enxaguar a boca entre as avaliações. Um total de 20 consumidores participará, preenchendo e autorizando o uso dos dados em Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Após, receberá uma ficha resposta, na qual cada consumidor deverá marcar o seu julgamento em relação à aceitação do café. A ficha terá escala hedônica de 9 pontos, sendo 1 representando pela impressão "desgostei extremamente" e 9 "gostei extremamente". O mesmo procedimento será adotado para o teste dos coquetéis de café e cachaça.

A sua participação envolve os seguintes riscos previsíveis: ***Pessoas com restrições ao consumo de determinado gênero alimentício usado na pesquisa: álcool, açúcar,***

edulcorante artificial (sacarina sódica e ciclamato de sódio), limão, lactose (leite condensado e creme de leite), agua tônica, sorvete de chocolate e café, desde alergias e intolerâncias, não devem participar. Eventualmente pode acontecer reação em pessoas sem histórico anterior de alergia ou intolerância. Nas formulações com álcool não é

possível dirigir veículos e operar máquinas após o teste. Sempre há risco de desenvolvimento de dependência química relacionado ao consumo de álcool.

. A sua participação pode ajudar os pesquisadores a entender melhor: **meios de dinamizar o setor de serviços com possibilidade de *geração de emprego e renda no âmbito da comunidade, pelo estímulo com produtos rentáveis no setor de serviços, na gastronomia e turismo.***

-Sociabilização

-Aprendizado e introdução no ramo da gastronomia.

-Ampliação dos conhecimentos técnicos sobre as características do ramo da gastronomia; aparência, aroma, sabor e consistência de produtos de coquetelaria.

Você está sendo consultado sobre seu interesse e disponibilidade de participar desta pesquisa. Você é livre para recusar-se a participar, retirar seu consentimento ou interromper sua participação a qualquer momento. A recusa em participar não acarretará penalidade alguma.

Você não será remunerado por ser participante da pesquisa. Se houver gastos com transporte ou alimentação, eles serão ressarcidos pelo pesquisador responsável. Todas as informações obtidas por meio de sua participação serão de uso exclusivo para esta pesquisa e ficarão sob a guarda do/da pesquisador/a responsável. Caso a pesquisa resulte em dano pessoal, o ressarcimento e indenizações previstos em lei poderão ser requeridos pelo participante. Os pesquisadores poderão informar os resultados ao final da pesquisa **no site da UFRRJ e em banner de divulgação no Hotel Escola e no ICSA.**

Caso você tenha qualquer dúvida com relação à pesquisa, entre em contato com o(a) pesquisador(a) através do(s) telefone(s) ***(021) 959068664-*** **(alexneves@ufrrj.br)-(estrada Rio -são Paulo Km 465 UFRRJ-CEP 23890000-Instituto de Química-Coordenação do Curso de Química-sala 54).**

Este estudo foi analisado e aprovado por um Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) sob o registro CAAE _____ . O CEP é responsável pela avaliação e acompanhamento dos aspectos éticos de pesquisas envolvendo seres humanos, visando garantir o bem-estar, a dignidade, os direitos e a segurança de participantes de pesquisa; bem como assegurando a participação do(a) pesquisador(a) sob os mesmos aspectos éticos.

Caso você tenha dúvidas e/ou perguntas sobre seus direitos como participante

deste estudo, entre em contato com o Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, situada na BR 465, Km 47, Seropédica, Rio de Janeiro, pelo telefone (21) 2681-4749 de segunda a sexta, das 09:00 às 16:00h, pelo e-mail: eticacep@ufrrj.br ou pessoalmente às terças e quintas das 09:00 às 16:00h.

No caso de aceitar participar da pesquisa, você e o pesquisador devem rubricar todas as páginas e também assinar as duas vias deste documento. Uma via é sua e a outra via ficará com o(a) pesquisador(a).

Para mais informações sobre os direitos dos participantes de pesquisa, leia a **Cartilha dos Direitos dos Participantes de Pesquisa** elaborada pela Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (Conep), disponível no site:

http://conselho.saude.gov.br/images/comissoes/conep/img/boletins/Cartilha_Direitos_Participantes_de_Pesquisa_2020.pdf

Consentimento do participante[2]

Eu, abaixo assinado, entendi como é a pesquisa, tirei dúvidas com o(a) pesquisador(a) e aceito participar, sabendo que posso desistir a qualquer momento, mesmo depois de iniciar a pesquisa. Autorizo a divulgação dos dados obtidos neste estudo, desde que mantida em sigilo minha identidade. Informo que recebi uma via deste documento com todas as páginas rubricadas e assinadas por mim e pelo Pesquisador Responsável.

Nome do(a) participante:_____

Assinatura: _____ local e data: _____

Declaração do pesquisador

Declaro que obtive de forma apropriada e voluntária, o Consentimento Livre e Esclarecido deste participante (ou representante legal) para a participação neste estudo. Declaro ainda que me comprometo a cumprir todos os termos aqui descritos.

Nome do Pesquisador: _____

Assinatura: _____Local/data:_____

Nome do auxiliar de pesquisa/testemunha (Se houver): _____

Assinatura: _____

Local/data:_____

Presenciei a solicitação de consentimento, esclarecimentos sobre a pesquisa e aceite do participante.

Testemunhas (não ligadas à equipe de pesquisadores)
*Nome:*_____

Assinatura: _____

*Atenção: A assinatura não poderá ser apresentada em página isolada do texto. *Este termo foi elaborado a partir do modelo de TCLE do CEP/Unifesp e orientações do CEP/IFF/Fiocruz.*

Apêndice B – Modelo de ficha empregada na ~~da~~ análise sensorial.

Nome:_____Idade:_____

Você costuma consumir coquetéis? ( ) Sim ( ) Não

Prezado julgador, você está recebendo uma amostra de Café com limão, formulação com açúcar e álcool. Por favor, imagine que está consumindo esse produto como se estivesse em um momento de café da manhã (ou lanche ou almoço ou jantar) e avalie sensorialmente essa amostra. Indique a sua opinião baseada na escala a seguir para cada atributo sensorial avaliado:

AMOSTRA N° 1

9- Gostei muitíssimo

8- Gostei muito

7- Gostei moderadamente

6- Gostei ligeiramente

5- Nem gostei / Nem desgostei

4- Desgostei ligeiramente

3- Desgostei moderadamente

2- Desgostei muito

1- Desgostei muitíssimo

Atributos	**Sua opinião**
Aparência	
Aroma	
Sabor	
Consistência	

Após ter avaliado esse produto indique na escala abaixo o grau de certeza no qual você estaria disposto a comprar este produto, se o encontrasse para vender em um cardápio de um bar ou restaurante:

( ) Certamente não compraria

( ) Provavelmente não compraria

( ) Talvez compraria, talvez não compraria

( ) Provavelmente compraria

( ) Certamente compraria

Qual é a sua impressão global sobre o produto?

9- Gostei muitíssimo

8- Gostei muito

7- Gostei moderadamente

6- Gostei ligeiramente

5- Nem gostei / Nem desgostei

4- Desgostei ligeiramente

3- Desgostei moderadamente

2- Desgostei muito

1- Desgostei muitíssimo

Comentários e/ou sugestões:

_____

_____

_____

_____

_____

Obrigado!

Apêndice C – Fichas empregadas na análise sensorial pela metodologia CATA.

Descritores Sensoriais — Coquetel: 1

Atributos sensoriais	**Marque tudo que se aplique ao coquetel**
Aparência	( ) Mate (chá) ( ) Turva ( ) Caramelo ( ) Chocolate Alguma observação que não foi mencionada nas opções acima?
Aroma	( ) Cítrico ( ) Café ( ) Fresco ( ) Tostado ( ) Alcoólico ( ) Caramelo Alguma observação que não foi mencionada nas opções acima?
Sabor	( ) Cítrico ( ) Adstringente (“cica”) ( ) Adocicado ( ) Ácido ( ) Alcoólico Alguma observação que não foi mencionada nas opções acima?

Consistência	( ) Lisa ( ) Líquida ( ) Sem resíduo Alguma observação que não foi mencionada nas opções acima?

Descritores Sensoriais — Coquetel: 2

Atributos sensoriais	Marque tudo que se aplique ao coquetel _____
Aparência	( ) Mate (chá) ( ) Turva ( ) Caramelo Alguma observação que não foi mencionada nas opções acima?
Aroma	( ) Cítrico ( ) Café ( ) Fresco ( ) Tostado ( ) Alcoólico ( ) Limão Alguma observação que não foi mencionada nas opções acima?
Sabor	( ) Adocicado ( ) Ácido ( ) Adoçante ( ) Café Alguma observação que não foi mencionada nas opções acima?

Consistência	( ) Lisa ( ) Líquida ( ) Sem resíduos Alguma observação que não foi mencionada nas opções acima?

Descritores Sensoriais — Coquetel: 3

Atributos sensoriais	Marque tudo que se aplique ao coquetel _____
Aparência	( ) Mate (chá) ( ) Turva ( ) Caramelo Alguma observação que não foi mencionada nas opções acima?
Aroma	( ) Herbal ( ) Café ( ) Fresco ( ) Frutado ( ) Cítrico Alguma observação que não foi mencionada nas opções acima?
Sabor	( ) Ácido ( ) Adocicado ( ) Adstringente ( ) Frutado ( ) Limão ( ) Café Alguma observação que não foi mencionada nas opções acima?

Consistência	( ) Lisa ( ) Líquida ( ) Sem resíduo Alguma observação que não foi mencionada nas opções acima?

Descritores Sensoriais — Coquetel: 4

Atributos sensoriais	Marque tudo que se aplique ao coquetel _____
Aparência	( ) Mate (chá) ( ) Turva ( ) Caramelo Alguma observação que não foi mencionada nas opções acima?
Aroma	( ) Café ( ) Cítrico ( ) Caramelo ( ) Tostado ( ) Frutado ( ) Fresco Alguma observação que não foi mencionada nas opções acima?
Sabor	( ) Ácido ( ) Gosto de remédio ( ) Azedo ( ) Refrescante ( ) Café ( ) Adoçante Alguma observação que não foi mencionada nas opções acima?

Consistência	( ) Lisa ( ) Líquida ( ) Sem resíduos Alguma observação que não foi mencionada nas opções acima?

Descritores Sensoriais — Coquetel: 5

Atributos sensoriais	Marque tudo que se aplique ao coquetel _____
Aparência	( ) Produto lácteo ( ) Achocolatado ( ) Cremosa ( ) Leitosa ( ) Cappuccino ( ) Café com leite Alguma observação que não foi mencionada nas opções acima?
Aroma	( ) Alcoólico ( ) Café ( ) Bebida láctea ( ) Achocolatado Alguma observação que não foi mencionada nas opções acima?

Sabor	( ) Cremoso ( ) Adstringente ( ) Café ( ) Alcoólico ( ) Adocicado ( ) Achocolatado ( ) Licor amarula Alguma observação que não foi mencionada nas opções acima?
Consistência	( ) Líquida ( ) Lisa ( ) Cremosa ( ) Aveludada Alguma observação que não foi mencionada nas opções acima?

Descritores Sensoriais — Coquetel: 6

Atributos sensoriais	Marque tudo que se aplique ao coquetel _____
Aparência	( ) Bebida láctea ( ) Achocolatado ( ) Cremosa ( ) Produto lácteo ( ) Cappuccino ( ) Café com leite Alguma observação que não foi mencionada nas opções acima?

Aroma	( ) Café com leite ( ) Bebida láctea ( ) Café ( ) Cappuccino ( ) Achocolatado Alguma observação que não foi mencionada nas opções acima?
Sabor	( ) Cremoso ( ) Café ( ) Cappuccino ( ) Achocolatado ( ) Adocicado Alguma observação que não foi mencionada nas opções acima?
Consistência	( ) Lisa ( ) Líquida ( ) Cremosa ( ) Aveludada Alguma observação que não foi mencionada nas opções acima?

Descritores Sensoriais — Coquetel: 7

Atributos sensoriais	Marque tudo que se aplique ao coquetel _____
Aparência	( ) Cremosa ( ) Leitosa ( ) Cappuccino ( ) Bebida láctea ( ) Achocolatado ( ) Café com leite Alguma observação que não foi mencionada nas opções acima?

Aroma	( ) Especiarias ( ) Café ( ) Achocolatado ( ) Canela ( ) Achocolatado Alguma observação que não foi mencionada nas opções acima?
Sabor	( ) Creme de leite ( ) Especiarias ( ) Café ( ) Cappuccino ( ) Achocolatado ( ) Canela ( ) Adocicado Alguma observação que não foi mencionada nas opções acima?
Consistência	( ) Lisa ( ) Líquida ( ) Cremosa ( ) Aveludada Alguma observação que não foi mencionada nas opções acima?

Descritores Sensoriais — Coquetel: 8

Atributos sensoriais	Marque tudo que se aplique ao coquetel _____
Aparência	( ) Café com leite ( ) Achocolatado ( ) Cappuccino ( ) Cremoso ( ) Bebida láctea ( ) Canela Alguma observação que não foi mencionada nas opções acima?

Aroma	( ) Canela ( ) Especiarias ( ) Café ( ) Cappuccino ( ) Achocolatado ( ) Café com leite ( ) Bebida láctea Alguma observação que não foi mencionada nas opções acima?
Sabor	( ) Canela ( ) Cremoso ( ) Café ( ) Achocolatado ( ) Adocicado ( ) Especiarias ( ) Cappuccino Alguma observação que não foi mencionada nas opções acima?

Consistência	( ) Cremosa ( ) Com resíduos ( ) Líquida ( ) Aveludada Alguma observação que não foi mencionada nas opções acima?

Descritores Sensoriais — Coquetel: 9

Atributos sensoriais	Marque tudo que se aplique ao coquetel
Aparência	( ) Caramelo ( ) Mate (chá) ( ) Turva Alguma observação que não foi mencionada nas opções acima?

Aroma	( ) Café ( ) Frutado ( ) Laranja ( ) Refrescante ( ) Cítrico Alguma observação que não foi mencionada nas opções acima?
Sabor	( ) Café ( ) Laranja ( ) Adocicado ( ) Refrescante ( ) Cítrico ( ) Caramelo Alguma observação que não foi mencionada nas opções acima?
Consistência	( ) Lisa ( ) Líquida ( ) Com resíduos Alguma observação que não foi mencionada nas opções acima?

Descritores Sensoriais — Coquetel: 10

Atributos sensoriais	**Marque tudo que se aplique ao coquetel** _____

Aparência	( ) Mate (chá) ( ) Caramelo ( ) Turva Alguma observação que não foi mencionada nas opções acima?
Aroma	( ) Alcoólico ( ) Café ( ) Cítrico ( ) Caramelo ( ) Frutado ( ) Refrescante ( ) Laranja Alguma observação que não foi mencionada nas opções acima?
Sabor	( ) Café ( ) Refrescante ( ) Adocicado ( ) Laranja ( ) Caramelo ( ) Especiarias ( ) Cítrico ( ) Alcoólico Alguma observação que não foi mencionada nas opções acima?
Consistência	( ) Lisa ( ) Líquida ( ) Com resíduos Alguma observação que não foi mencionada nas opções acima?

Descritores Sensoriais — Coquetel: CAFÉ

Atributos sensoriais	Marque tudo que se aplique ao coquetel
Aparência	( ) Refrigerante a base de cola ( ) Turva ( ) Límpida ( ) Cor castanha ( ) Cor preta ( ) Cor alaranjada Alguma observação que não foi mencionada nas opções acima?
Aroma	( ) Caramelo ( ) Tostado ( ) Achocolatado ( ) Amendoado ( ) Amadeirado ( ) Herbal ( ) Vegetal ( ) Especiarias ( ) Nozes ( ) Terroso Alguma observação que não foi mencionada nas opções acima?
Sabor	( ) Amargo ( ) Adocicado ( ) Achocolatado ( ) Caramelo ( ) Amendoim ( ) Tostado ( ) Amadeirado ( ) Terroso ( ) Adstringente ( ) Sabor persistente Alguma observação que não foi mencionada nas opções acima?

Apêndice D - ***E-book***

Este e-book é um produto do Mestrado Profissional em Agricultura Orgânica da UFRRJ, desenvolvido pelo mestrando Alexandre Neves Correa Junior, sob a orientação da Professora Doutora Elga Batista da Silva e coorientação da Professora Doutora Maria Ivone Martins Jacintho Barbosa.

O objetivo é apresentar o Café Fazendinha km47, produzido no manejo orgânico, na Fazendinha Agroecológica do Km 47.

O Café Fazendinha km47 é da variedade Conilon Robusta e sua produção se dá em um cafezal com espaço de dois metros entre plantas e 3,5 metros entre linhas. Basicamente é feita a capina e irrigação natural com chuva, sem nenhum manejo adicional, sendo um produto orgânico.

Fevereiro / 2026

Sumário

Café Fazendinha km47 4

Caipicoffee 5

Lemos coffee 6

Citrus Noir 7

Sero Canela 8

Moreno Iluminado 9

Chococachaça 10

Gela Café 11

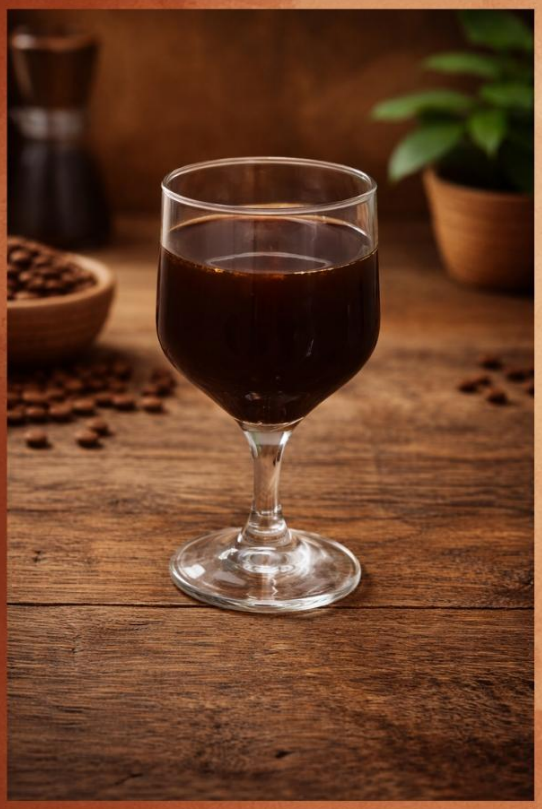
Café Fazendinha km47

Ingredientes

35 g de pó de café
500 mL de água filtrada

Modo de Preparo

Aqueça a água a 96-98ºC. coloque o pó de café em coador de pano e despeje a água fervente.



Caipicoffee

Ingredientes

75 ml de café
25 ml de cachaça
2 colheres de açúcar ou 15 gotas de adoçante
75 ml de água com gás
Gelo a gosto

Modo de Preparo

Misture tudo e sirva gelado.

Lemos Coffee

Ingredientes

75 ml de café
2 colheres (café) cheias de açúcar mascavo ou 15 gotas de adocante
Meio limão (sumo coado)
50 ml de água com gás
Gelo a gosto

Modo de Preparo

Adicione café, açúcar mascavo ou adocante, limão e misturar bem. Por último, acrescente a água com gás e gelo a gosto.

Citrus noir

Ingredientes

75 ml de café
25 ml de cachaça
2 colheres (café) cheias de açúcar mascavo ou 15 gotas de adocante
Meia laranja pera (sumo coado)
50 ml de água com gás
Gelo a gosto

Modo de Preparo

Adicione café, açúcar mascavo ou adoçante, cachaça, laranja e misturar bem. Por último, acrescente a água com gás e gelo a gosto.

Sero canela

Ingredientes

75 ml de café
25 ml de cachaça
60 g de leite condensado
30 g de creme de leite
100 ml de água tônica
Gelo a gosto
Canela em pó

Modo de Preparo

Adicione café, cachaça, leite condensado, creme de leite e misture bem. Adicione e coloque gelo a gosto. Polvilhe com canela.

Moreno iluminado

Ingredientes

75 ml de café
300 g de açúcar ou 15 gotas de adoçante
250 ml de calda
Meio limão (sumo coado)
Gelo a gosto.

Modo de Preparo

Misture bem o café, o açúcar e a calda. Adicione o limão e gelo a gosto.

Chocachaça

Ingredientes

75 ml de café
25 ml de cachaça
30 g de leite condensado
30 g de creme de leite
16 g de sorvete
Gelo a gosto

Modo de Preparo

Misture todos os ingredientes e sirva gelado.

Gela café

Ingredientes

75 ml de café
30 g de leite condensado
30 g de creme de leite
16 g de sorvete
Gelo a gosto

Modo de Preparo

Misture todos os ingredientes e sirva gelado.