

ANÁLISE DE PROCESSO FERMENTATIVO DE GRÃOS DE *Coffea arabica* (CAFÉ), POR FUNGOS DA CAATINGA, VISANDO À MELHORIA DO PRODUTO FINAL.

Rhayanne F. de Q. Nascimento¹, Jean César F. Queiroz².

RESUMO

O café é um dos principais produtos agrícolas responsáveis pela geração de receita no Brasil, e seu consumo é cada vez mais crescente e seus consumidores exigentes, procurando por produto de boa qualidade. O incentivo para o desenvolvimento de estudos para entender os fatores que afetam diretamente a qualidade tem aumentado significativamente, visto que seus preços são embasados em parâmetros qualitativos, no qual há um aumento significativo no valor, com a melhoria da sua qualidade. Frente a isto, este projeto teve como objetivo testar fungos filamentosos, provenientes da Caatinga, na fermentação do grão de café (*Coffea arabica*), a fim de melhorar o sabor e aroma do produto final. Vinte e três fungos filamentosos da Coleção de Fungos da Caatinga do CDSA foram inoculados em café moído, 21,74% mostram-se aptos a realizarem fermentação em presença exclusiva de café, 78,23% dos fungos testados revelaram-se incapazes de realizar a fermentação. Grãos de café autoclavados foram inoculados com o café moído fermentado pelos isolados dos fungos filamentosos da Coleção de Fungos da Caatinga do CDSA e analisados sensorialmente.

Palavras-chave: Fermentação em Estado Sólido, Melhoramento, Análise Sensorial.