

Relatório de Ensaio Sensorial Nº: 920.2024.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: COOPERATIVA DOS CACAUCULTORES DO SUL DA BAHIA COOPERCABRUCÁ
Proposta Comercial: 194.2024.V0
CNPJ/CPF: 31.948.811/0001-42
Contato: Orlantides Pereira **E-mail:** coopercabruca@gmail.com

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: AMENDOAS DE CACAU
Endereço Amostragem: Rua Adelino Kfoury Silveira, Alto Maron **Cidade:** Itabuna/BA **CEP:** 45603345
Responsável pela Amostragem: Diego.Santana
Matriz e Origem Amostra: Amêndoas de Cacau In Natura - Cacau Blend
Data de Amostragem: 25/04/2024 09:35:00 **Característica da Amostra:** Simples
Data Recebimento: 25/04/2024 09:47:00 **Data Conferência:** 06/05/2024 14:47:08
Data Conclusão Amostra: 06/05/2024 14:19:51
Nº Lote: 01-Amendoas de cacau

03. Resultados:

Parâmetros	results	Metodologia	Início Ensaio
05 - Análise Sensorial de Cacau e Derivados			
Avaliação de amêndoas de cacau não torradas	Qualidade Global 6,0	Avaliação Sensorial de Cacau não Torrado	06/05/2024

Opiniões e Interpretações: Aroma: acidez cítrica; e achocolatado. Boa nota para sabor cacau; Atributos principais equilibrados com adstringência (5,5) moderada; Notas suaves de frutas frescas; frutas marrons; vegetais (green); especiarias; amadeiradas (escura) e amendoadas; Off flavors presentes: animal (traços); e outros - medicinal (suave).

Referência(s) Normativa(s): International Standards for the Assessment of Cocoa Quality and Flavour,

Relatório de Ensaio tipo B

04. Qualidade Global:

0-3 Off-flavours claramente caracterizado na amostra como defeito; atributos básicos e complementares mascarados pelos *off-flavours*; dependendo do tipo, número e intensidade dos *off-flavours*, nota 0 é a pior e 3 a menos ruim. **4 Off-flavours** com intensidade baixa; atributos básicos seriamente desbalanceados; atributos complementares mascarados pelos *off-flavours* e pelos atributos básicos desbalanceados. **5 Off-flavours** com intensidade baixa; atributos básicos desbalanceados; atributos complementares parcialmente mascarados pelos atributos básicos desbalanceados. **6 Off-flavours** com intensidade baixa; atributos básicos desbalanceados; atributos complementares em baixa intensidade, nada excepcional, nem balanceado aos atributos básicos; sabor geral simples, principalmente caracterizado pelos atributos básicos e menos pelos complementares. **7 Ausência de off-flavours**; um ou mais atributos complementares são excelentes mas não estão balanceados aos atributos básicos; sabor geral simples, principalmente caracterizado pelos atributos básicos e menos pelos atributos complementares. **8 Ausência de off-flavours**; Atributos básicos bem equilibrados com sabor de cacau moderado; um ou mais atributos complementares são excelentes, em equilíbrio com os atributos básicos e entre si; o sabor geral apresenta alguma complexidade. **9 Ausência de off-flavours**; atributos básicos bem balanceados, boa base de sabor de cacau; muitos atributos complementares excelentes e em equilíbrio com os atributos básicos e entre si; o sabor geral apresenta uma combinação de complexidade, singularidade, harmonia, brilho, gosto residual limpo. **10 Ausência de off-flavours**; atributos básicos bem equilibrados, em intensidade baixa a moderada, bom sabor de cacau; atributos complementares claramente reconhecíveis, muitos excelentes, em equilíbrio com os atributos básicos e entre si; o sabor geral apresenta uma combinação de complexidade, singularidade, harmonia, brilho, gosto residual limpo; a amostra é de qualidade extraordinária, raramente vista.

05. Descritores:

Cacau: descritor que compreende o típico sabor de amêndoas de cacau que foram bem fermentadas, torradas e livre de defeitos (barras de chocolate, cacau fermentado/torrado) **Acidez:** descritor que agrupa os sabores provenientes do ácido cítrico (frutas cítricas), ácido acético (vinagre), ácido láctico (semelhante a cheiro de vômito ou leite azedo) e ácido mineral (sabor metálico) **Amargor:** descritor percebido no fundo da língua/garganta associado ao sabor de caféina, cerveja, pomelo, carqueja e que usualmente é devido à falta de fermentação adequada nas amêndoas de cacau **Adstringência:** descritor referente a sensação de boca seca e/ou de aspereza na língua na qual incrementa a produção de saliva; percebido entre a língua e palato ou atrás dos dentes frontais (casca de nozes cruas, casca de banana, alguns vinhos). Usualmente devido à falta de fermentação **Doce:** descritor referente a liquors ou chocolate com o sabor característico de caldo de cana caramelizado - caramelo ou açúcar mascavo, a açúcar refinado **Frutas frescas:** descritor que agrupa ampla gama de frutas frescas como bagas (groselha, framboesas não totalmente maduras), frutas cítricas (essência de citrus) e frutas tropicais (banana, maracujá, laranja, quase sempre apresenta uma nota cítrica) **Frutas Marrons:** descritor que agrupa ampla gama de frutas escuras (ameixa, cereja escura), frutas secas (damasco seco, banana passas, uva passas, etc. que sofreram caramelização do açúcar da fruta, com notas sulfurosas e também de nozes), fruta demasiadamente madura (detectado em amêndoas no início da sobrefermentação) e frutas marrons (ameixas e tâmaras) **Amendoado:** descritor relacionado ao sabor de nozes, castanhas, cascas de nozes e casca de amêndoa e amendoim associado com alguma sensação de adstringência **Floral:** descritor que agrupa ampla gama desde gramínea verde até flores e notas típicas de perfumes. Floral Grama/Vegetal verde/Herbal. Floral Terroso/Cogumelo/Musgo/Madeira em decomposição. Floral Flor de laranjeira. Floral Perfume de flores. **Amadeirado:** descritor que agrupa o amadeirado de madeira clara (cinza, praia, bordo, pinho branco, cacaueiro cortado), madeira escura (carvalho, nogueira, teca) e resina (breu,

balsamo de resinas de árvores escuras e claras) **Especiarias:** *Especiarias* (noz-moscada, canela, cravo, cardamomo, páprica, fava-tonka, baunilha, pimenta); *Tabaco* (cachimbo); *Umami* (glutamato monossódico) **Torrado:** medida de extensão da torra da amêndoa **Off-Flavours Sujo/Poerento:** característica desagradável, estrada poerenta **Off-Flavours Animal/ de carne / Couro:** carne curada, presunto, gordura processada, gordura animal rançosa, lojas de artigos de couro, sela de cavalo com notas de animal sujo semelhante a suor ou urina **Off-Flavours Sobrefermentado/ fruta podre:** fruta em decomposição, associado a sobrefermentação da amêndoa ou fermentação não uniforme **Off-Flavours Pútrido/estrupe:** vegetais em decomposição, compostagem, pátio de fazenda, estrume **Off-Flavours Fumaça:** ocorre quando se queima material vegetal (madeira, grama, cascas de cacau, etc.) Outros off-flavours - cacau contaminado com fumaça da queima de diesel. **Off-Flavours Mofado:** característico de crescimento de mofo, blue cheese (gorgonzola, brie) **Off-Flavours Outros Off-flavours:** inseticida, petróleo, tinta, borracha de pneu, químicos

Código de Verificação: 0007400168856016265790202400000



Adriana Cristina Reis Ferreira
CRBio-BA 85939/05-D
Gestor Técnico