

PREFERÊNCIA DE MIDIÁLOGOS 2007 SOBRE OS TIPOS DE BEBIDAS PREPARADAS À BASE DE CAFÉ NO BRASIL

Tales Garcia Fernandes
Universidade Estadual de Campinas (Unicamp)

Resumo

Esta pesquisa tem o intuito de revelar a preferência de consumo de bebidas preparadas à base de café por parte de alunos do curso de Midialogia da Universidade Estadual de Campinas do ano de 2007 e como essa preferência se apresenta dividida nos gêneros dos alunos. Tal pesquisa visa distinguir os gostos desse pequeno grupo de pessoas bem como definir um possível ingrediente que possa revelar o motivo da maior preferência por um ou outro tipo de café.

Palavras-Chave

Café, Preferência, Gostos, Midialogia, Midiálogos.

Introdução

Nascido em Goiânia-GO, sempre estudei em colégios particulares e almejava estudar em uma grande universidade. Tinha particular apreço pelas disciplinas da área de exatas e pensava em cursar algo na área. Meu primeiro interesse foi por Engenharia da Computação, até o segundo ano do ensino médio. Depois, até a metade do terceiro ano, pensava em cursar física, mas mudei após o meio do ano para comunicação social. Não importando o curso que pretendia, estudei com bastante afinco os três anos de meu ensino médio e obtive aprovação em quatro diferentes vestibulares, três na área de comunicação social e um na engenharia. Decidi estudar na Unicamp (Universidade Estadual de Campinas) por ter tido boas impressões da universidade quando a visitei durante o IV FIFE (Física nas Férias) promovido pela OSA (Optical Society of América) em conjunto com alunos de doutorado e mestrado do IFGW (Instituto de Física Gleb Wataghin). Apesar desse evento (FIFE) ter sido o motivo de ter desistido de cursar física, foi o que me fez preferir universidades próximas de casa como a UEG (Universidade Estadual de Goiás), UFG (Universidade Federal de Goiás) e UnB (Universidade de Brasília) pela Unicamp.

Particularmente tenho um grande interesse pela arte barista e aprecio enormemente um bom café, porém, nunca busquei me informar especificamente sobre os tipos de bebidas que eu tinha a disposição no Brasil, tanto para saber o que experimentar como para saber o que já tomei. Vi a oportunidade de fazer essa pesquisa sobre o tema nesse oportuno momento na universidade podendo atender as necessidades da matéria CS101 - Métodos e Técnicas de Pesquisa em Midialogia ao mesmo tempo em que atendia a antigos anseios meus. Aliado a isso, decidi descobrir os gostos pessoais em matéria de bebidas à base de café de meus colegas de classe da Midialogia 2007 da Universidade Estadual de Campinas.

Tendo recentemente passado pelo estresse do vestibular, em alguns casos por mais de uma vez, sabemos um uso comum do café que é nos manter acordados para estudar, porém, ao se restringir o contato com o café a esses momentos, as pessoas acabam perdendo a oportunidade de apreciar a bebida com a devida atenção aos detalhes por trás da mesma, como textura, sabor, aroma, etc. Mesmo que o café seja extremamente comum na nossa cultura, ele ainda guarda segredos e surpresas com a possibilidade de cultivos híbridos, misturas de grãos, torras em pontos diferentes, proporções de água e pó diferentes, ingredientes extras nas receitas e muitos outros, porém, essa

pesquisa se deterá a listar apenas as bebidas reconhecidamente preparadas no Brasil atualmente não adentrando no ramo das experiências na arte barista.

Quanto ao gosto pelo café, algumas pessoas realmente dizem não gostar do mesmo, mas, acredito eu, isso se deva, em sua maioria, por más experiências essas pessoas tiveram. Portanto, essa pesquisa pode se tornar uma oportunidade para elas descobrirem receitas com café que as atraiam. Há também as pessoas que simplesmente bebem o café, essa pesquisa será uma oportunidade para elas pensarem em começar a degustá-lo com mais atenção. Por ultimo, há as pessoas que já o apreciam, nesse caso, a pesquisa será uma oportunidade delas descobrirem receitas novas e ampliar seus conhecimentos e suas experiências com o café.

Em relação ao fundamento do trabalho, eu já conhecia o livro *Café & Saúde Humana*, publicado pela EMBRAPA, e, tendo-o lido há bastante tempo, resolvi comprá-lo para poder relê-lo e tê-lo como embasamento para minha pesquisa inicial. Tal livro fora escrito por Ronaldo de Oliveira Encarnação e Darcy Roberto Lima como mera divulgação de referências históricas e pesquisas biológicas acerca do café, agora, com meu trabalho, pretendo ampliar um pouco o tema reconhecendo os padrões de preferência do café ao menos na minha turma da universidade.

Portanto, o interesse maior desse projeto é descobrir a preferência em matéria de bebidas à base de café de meus colegas de classe da Midialogia 2007 e quais são os padrões de distribuição dessa preferência.

Objetivos

O objetivo desta pesquisa é descobrir a preferência em bebidas preparadas à base de café, encontradas no Brasil, dos alunos de Midialogia 07 da Universidade Estadual de Campinas.

Especificamente, pretendo,

- a. Ler o livro *Café & Saúde Humana*, da Embrapa;
- b. Pesquisar em *sites* da Internet sobre os tipos de bebidas;
- c. Compilar os dados em forma de uma tabela e organizá-los;
- d. Estruturar a listagem final com os tipos de bebidas preparadas à base de café no Brasil e uma pequena descrição de cada um;
- e. Elaborar um questionário de preferência dos alunos da Midialogia 07;
- f. Aplicar o questionário;
- g. Analisar as respostas e confeccionar o presente artigo com os resultados;
- h. Apresentar os resultados à turma.

Metodologia

O desenvolvimento desse projeto qualitativo se deu da seguinte maneira:

a. Leitura do livro *Café & Saúde Humana*, da Embrapa.

A leitura do livro da Embrapa me deu uma base histórica e fundamentação teoria sobre a evolução do café no mundo e, sobretudo, no Brasil, além de ter me provido uma base sobre os tipos de grãos de café cultivados e utilizados no país. Com isso, pude definir com maior exatidão as receitas que se adequaram aos parâmetros de receitas preparadas à base de café encontradas no Brasil.

b. Pesquisa em *sites* da Internet sobre os tipos de bebidas.

Com a leitura do livro citado acima pude nortear minhas pesquisas na Internet sobre os tipos de bebidas à base de café consumidas no Brasil. Busquei informações nos *sites* da SBICafé, ligado à Embrapa, CoffeBreak.com.br, Terra Culinária, Wikipédia, ABIC (Associação Brasileira das Industrias de Café) e de empresas beneficiadoras de café: Café Pilão, Santa Clara e PaCafés. Nesses *sites* encontrei diversas receitas que se adequavam aos tipos de café e formatos de produção (tradicionalis, fortes, extra fortes, etc) da empresas citadas bem como receitas diversas que independiam do tipo de café utilizado.

c. Compilação dos dados em forma de uma tabela e organizá-los.

A compilação de uma tabela com os dados permitiu a verificação de nomes e de receitas semelhantes que representavam a mesma bebida. Assim, pude organizar os dados de forma a incluir, na listagem final, os nomes e receitas, dessas bebidas que apresentarem resultados múltiplos, apenas uma vez.

d. Estruturação da listagem final com os tipos de bebidas preparadas à base de café no Brasil e uma pequena descrição de cada um.

Os resultados da pesquisa foram dispostos em uma lista com os nomes das bebidas e uma breve descrição da sua receita para compreensão maior de qual bebida se tratava. Essa listagem final também serviu de apoio para os alunos da Midialogia 07 poderem responder ao questionário sobre seus gostos.

e. Elaboração de um questionário de preferência dos alunos da Midialogia 07.

O questionário foi feito com uma opção para cada tipo de bebida listado e foi realizado com os alunos matriculados em algum curso de Midialogia (1º semestre) no ano de 2007, (inclusive alunos de transferência; exceto alunos de outros anos de Midialogia e de outros cursos que faziam alguma disciplina da Midialogia - 1º Semestre). Junto com o questionário estava a listagem final com os dados sobre as bebidas para consulta, como informado anteriormente.

f. Aplicação do questionário.

A aplicação do questionário foi feita durante os intervalos de aulas e durante o horário de almoço. Aqueles que o responderam assinaram a lista ao lado de suas opções para não fossem incluídos mais de uma vez no estudo.

g. Analise das respostas e confecção do presente artigo com os resultados.

Após a conclusão do questionário, ordenei as respostas e organizei-as por tipo de bebida selecionado por cada aluno para confeccionar um gráfico contendo as opções escolhidas. Na confecção do presente artigo, pretendi incluir todos os dados utilizados na pesquisa, a listagem dos tipos de bebidas encontrados e os resultados do questionário em forma de barras para definição da bebida preferida da turma de Midialogia 07.

h. Apresentação dos resultados à turma.

A apresentação será feita sucintamente com dados da bebida escolhida como preferida durante um momento de uma das aulas da disciplina CS101 – Métodos e Técnicas de Pesquisa em Midialogia, ministrada pelo professor José Armando Valente.

Resultados

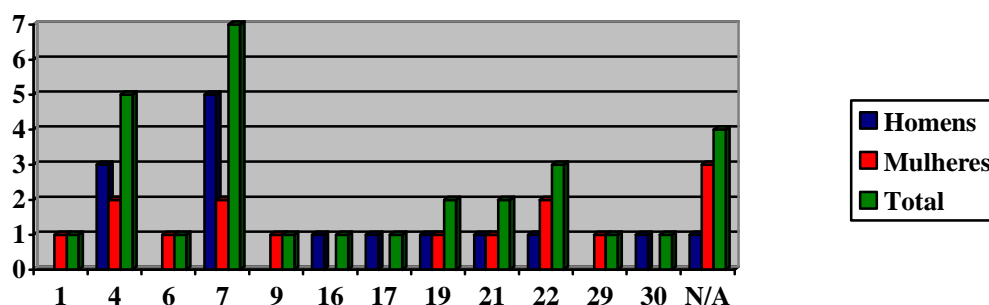
A listagem final contou com 30 bebidas preparadas a base de café. Em sua maioria, são variações que contam como receita base a bebida número 1, o Café Expresso. Algumas variações são apenas em relação às medidas dos ingredientes. Apesar de simples, mudanças como essas podem interferir enormemente no sabor e textura finais.

Listagem Final de Bebidas Preparadas a Base de Café

- 1 - ***Café Expresso***
7g de café e aproximadamente 30ml de água. A cor “creme” é muito importante. Açúcar à gosto.
- 2 - ***Americano***
Café Expresso semelhante ao café filtrado, que leva um pouco mais de água na diluição do pó, mas preserva o sabor do típico do Expresso.
- 3 - ***Café Creme***
Café comum com uma camada cremosa do tipo Expresso.
- 4 - ***Café Frappé***
Meia dose de café forte com meia porção de sorvete.
- 5 - ***Café Lungo (Longo)***
Café de “extração-longa”, que permite fluir mais água através do pó, sem exaurir sua essência. É servido nas quantidades de 100 mL e 120 mL.
- 6 - ***Café Ristretto (Curto)***
Expresso curto, tirado da “cabeça de extração” da máquina, até a quantidade de 25 mL.
- 7 - ***Cappuccino***
Um terço de Café Expresso, com a mesma medida de leite evaporado e de creme de leite.
- 8 - ***Macchiato (Marcado)***
Café Expresso com duas colheres de creme de leite.
- 9 - ***Latte (Pingado)***
Meia dose de café comum com a mesma medida de leite.
- 10 - ***Latte Macchiato***
Café Expresso acrescido a um copo de leite quente. É uma variação do Cappuccino também conhecida como Latteccino.
- 11 - ***Corretto***
Expresso com adição de licor.
- 12 - ***Carioca***
Meio Expresso com a mesma medida de água quente, servido em xícara de 50 mL.
- 13 - ***Con Panna***
Café Expresso com chantilly.
- 14 - ***Flavoured Latte***
Café com leite aromatizado com cereja, baunilha ou outra essência. Servido em quantidade variável.
- 15 - ***Kapuziner***
Café preto com um pouco creme de leite.
- 16 - ***Mocha***
Um terço de Café Expresso com a mesma medida de creme de leite e de chocolate em pó dissolvido.

- 17 - **Romano**
Café Expresso servido com uma casquinha de limão.
- 18 - **Schlagobers**
Café forte com creme de leite batido.
- 19 - **Schwarzer**
Café puro.
- 20 - **Wiener Melange**
Meia dose de café comum com a mesma medida de leite morno e chocolate.
- 21 - **Fruta Café**
Café expresso com muito leite, um pouco de leite condensado, gengibre e xarope de fruta.
- 22 - **Irish Chocolate Coffee**
Variação do Irish Coffee só que com leite, creme de leite, canela em pó e chocolate em pedaço e em pó, porém, sem chantilly.
- 23 - **Irish Coffee**
Grande dose de café forte, com açúcar, whisky e chantilly.
- 24 - **Café Temperado**
Café forte com baunilhas, cravos, leite e gelo.
- 25 - **Panamá Cooler**
Café forte com banana, creme de leite e club soda.
- 26 - **Café das Índias Ocidentais**
Café bem forte, noz moscada, canela em pó e em pedaços, rum branco, laranja e chantilly.
- 27 - **Frappuccino**
Cappuccino acrescido de água e leite gelado e gelo.
- 28 - **Café de Viena**
Café forte com creme, cacau em pó e canela.
- 29 - **Café Vienense**
Café forte com chocolate meio amargo, creme de leite e chantilly, canela, cacau ou laranja.
- 30 - **Mischkaffee (Café de Mistura)**
Café com chicória e centeio torrados e moídos com açúcar de beterraba.

Gráfico de Preferência de Bebidas



Pode-se observar um certo desequilíbrio entre os gostos dos gêneros na maioria dos sabores de bebidas, inclusive, há uma disparidade em relação à bebida preferida.

Há bebidas que apenas mulheres escolheram (1, 6, 9 e 29) enquanto há bebidas que apenas homens escolheram (16, 17, 30) e outras que houveram escolhas dos dois lados (4, 7, 19, 21, 22).

De modo geral, a bebida preferida da turma foi a número 7, que corresponde ao Cappuccino. Essa preferência se repete na escolha masculina da bebida. Entretanto, para as mulheres, houve um empate entre a bebida 7 e a bebida 4, o Café Frappé.

Outro resultado importante a ser observado é o número de pessoas que disseram não gostar de nenhum tipo de bebida. 13,3% dos alunos disseram não gostar de café e, conseqüentemente, de bebidas preparadas com ele. Desse total, 75% eram mulheres.

Bebida Preferida



O Cappuccino é uma bebida italiana preparada com Espresso e Leite. Um Cappuccino clássico consiste em 1/3 de expresso, 1/3 de leite vaporizado e 1/3 de espuma de leite vaporizado. Variações populares do Cappuccino como o Café Latte e o Macchiato consistem basicamente na alteração destas proporções. O uso de chocolate em pó no Cappuccino é uma prática comum no Brasil, mas não faz parte da receita tradicional.

Na Itália, o Cappuccino é consumido geralmente pela manhã, como parte do café da manhã, apesar de não ser incomum ver os italianos bebendo-o durante o dia, não acompanhando uma refeição. Nos outros países é consumido durante o dia ou após o jantar.

Além da qualidade do expresso, o elemento mais importante para a preparação do Cappuccino é a textura e temperatura do leite. Quando um barista vaporiza o leite para o Cappuccino, cria uma "microespuma" ao introduzir pequenas bolhas de ar no leite, conferindo a ele uma textura aveludada, cremosa e brilhante, sem no entanto deixá-lo com bolhas na superfície (removidas após a vaporização ao bater a leiteira [pitcher] em uma superfície sólida).

Em muitos lugares, baristas mais experientes criam desenhos e formas ao verter o leite vaporizado no expresso, técnica conhecida como **Latte Art**.

Conclusão

A leitura do livro *Café & Saúde Humana*, da Embrapa, foi facilitada por eu já ter tido contato anterior com o texto. Entretanto, devido à distância temporal entre meu primeiro contato e o devido uso do mesmo no projeto mostrou bastante acertada a compra do livro para referência no projeto.

Quanto à pesquisa nos *sites*, tive pequenas complicações pelo fato de muitos *sites* que supus terem informações relevantes não as continham. Entretanto, tinham *links* e menções de *sites* que foram importantes na pesquisa.

Outra complicação foi quanto a grande quantidade de resultados obtidos e à grande repetição de receitas, o que já havia previsto. Porém, os nomes não variaram muito, o que facilitou a identificação de itens repetidos.

A elaboração e confecção do questionário não apresentaram percalços, devido ao conhecimento prévio da ferramenta que utilizei (Microsoft Word), e muito menos a aplicação do mesmo, que pode ser realizada, em sua totalidade, dentro do cronograma previsto.

A análise dos resultados foi simples devido à objetividade do questionário de múltiplas escolhas. Facilitou nesse momento, o fato de que a maioria dos tipos de bebida não foi escolhido por nenhum aluno, o que reduziu o tamanho do gráfico e o tempo demandado pela análise.

Durante a pesquisa, ouvi bastante as opiniões a respeito da aprovação de certas receitas, em especial a do Café Frappé pelo fato de levar sorvete em sua preparação. Fiquei surpreso ao ver que essa bebida não foi a mais votada, ficando em segundo lugar. Entretanto, não me surpreende muito a escolha do Cappuccino como bebida de maior escolha da turma. Acredito que isso se deva à sua fama, é uma das bebidas mais tradicionais de maior complexidade de preparação e sensações, além de levar considerável quantidade de chocolate em sua preparação (na sua variação brasileira), o que não duvido ser um fator preponderante na escolha dos entrevistados.

Uma ampliação desse estudo poderia refletir mais coerentemente os gostos da população brasileira, mas mais do que isso, o que poderia ser investigado é o motivo que leva as pessoas a não gostarem de café. Como abordado anteriormente, acredito que isso se deva, em sua maioria, a más experiências com essas bebidas. As justificativas dessas más experiências poderiam estar justamente no motivo que leva as pessoas a tomarem café (apenas se manterem acordadas, etc.), mas não convém discutir isso no âmbito dessa pesquisa.

Referências Bibliográficas

Encarnação, Ronaldo de Oliveira

O café e a saúde humana / Ronaldo de Oliveira Encarnação, Darcy Roberto Lima. Brasília: Embrapa Café, 2003.

SARALEE COMPANY (Brasil). **Cafés ao Redor do Mundo**. Disponível em:

<<http://www.cafepilao.com.br/br/Retail/CafesNoMundo/CafesAoRedorDoMundo/>>. Acesso em: 07 abr. 2007.

SANTA CLARA (Brasil). **Café Santa Clara**. Disponível em:

<http://www.santaclara.com.br/delicias_do_cafe/receitas.htm>. Acesso em: 07 abr. 2007.

BRQ (Brasil). **PaCafés**. Pão de Açúcar. Disponível em:

<http://www.pacafes.com.br/default_area.asp?cod_area=1>. Acesso em: 08 abr. 2007.

TEXTUANDO EDITORA (Brasil) (Ed.). **Sabor Café (Coffe Break)**. Disponível em:

<<http://www.coffeebreak.com.br/saborcafe.asp?SE=5>>. Acesso em: 08 abr. 2007.

TERRA NETWORKS BRASIL S.A. (Brasil). **Terra Culinária:** Receitas práticas de salgados, doces e bebidas. Disponível em: <<http://culinaria.terra.com.br/lista/0,,EI166-IC2,00.html>>. Acesso em: 09 abr. 2007.

CAFÉ (Bebida): Wikipédia. Disponível em: <http://pt.wikipedia.org/wiki/Caf%C3%A9_%28bebida%29>. Acesso em: 09 abr. 2007.

ABIC (Brasil). **ABIC:** Sabor do Café/Receitas. Disponível em: <http://www.abic.com.br/safe_receitas.html>. Acesso em: 10 abr. 2007.