

Agronomia

QUALIDADE SENSORIAL DE CULTIVARES DE CAFÉ ARÁBICA EM DIFERENTES TÉCNICAS DE FERMENTAÇÃO

Jéssica Elaine Silva - 9º módulo de Agronomia, UFLA, PIBIC/CNPq.

Cesar Elias Botelho - Orientador, Pesquisador EPAMIG Sul. - Orientador(a)

Carlos Eduardo Souza Reis - 4º módulo de Agronomia, UFLA, PIBIC/Fapemig/EPAMIG.

Denis Henrique Silva Nadaleti - Pesquisador EPAMIG Sul.

Natália da Silva Madeira - 8º módulo de Agronomia, UFLA, PIBIC, CNPq/EPAMIG.

Waldinei Henrique Batista Ferreira - 10º módulo de Agronomia, UFLA, PIBIC, CNPq/EPAMIG.

Resumo

Com a demanda do mercado consumidor, os cafeicultores buscam cada vez mais a produção de cafés especiais. Diversos fatores influenciam na qualidade, sendo a pós-colheita uma etapa importante. Dentre as práticas de pós-colheita, técnicas de fermentação controlada têm sido utilizadas na cafeicultura. Diante disso, objetivou-se com este trabalho avaliar a qualidade sensorial de cultivares de café arábica em diferentes técnicas de fermentação. O experimento foi conduzido utilizando três cultivares (Bourbon Amarelo IAC J10, Catiguá MG2 e MGS Paraíso 2), três processamentos (despolpado convencional, fermentação controlada sem levedura e fermentação controlada com levedura), em DBC, com três repetições. A colheita foi realizada na unidade demonstrativa da EPAMIG em Cabo Verde, sul de Minas Gerais. Foram selecionados 7 litros de frutos maduros para cada amostra, que foram levados para o Campo Experimental de Lavras, onde foram lavados e descascados. Em seguida, as amostras de despolpado convencional foram colocadas em baldes abertos com água, mantidas por 24 horas. No processo de fermentação controlada sem levedura foram colocadas com água em balde vedado com tampa, válvula e uma mangueira conectando o ambiente do balde com uma solução de hipoclorito de sódio a 0,5%, para evitar contaminações. As amostras de fermentação controlada com levedura foram conduzidas nestas mesmas condições, porém, com adição de *Saccharomyces cerevisiae* UFLA CA-11 na solução. Ambas foram mantidas por 48 horas. Após os tempos determinados, as amostras foram lavadas e seguidas para secagem até atingir 11% de teor de água. Foi realizada a análise sensorial de acordo com o protocolo proposto pela SCA. Os dados foram submetidos a análise de variância e aplicado o teste de Scott-Knott ($p < 0,05$) para o agrupamento das médias. Não foi verificada interação significativa entre cultivares e processos para nota sensorial total. Em relação aos processos de pós-colheita não se verificou significância, com notas sensoriais totais médias entre 85,2 e 85,4. Já para cultivares, observou-se que “MGS Paraíso 2” superou as demais com 86,8 pontos, seguida da “Catiguá MG2” com 85,3 e “Bourbon Amarelo IAC J10” com a menor média, 83,8. Pela SCA, cafés com pontuações acima de 85, além de especiais, são classificados como excelentes, evidenciando que com esse potencial de qualidade, resistência a ferrugem e elevada produtividade, essas cultivares tornam-se boas alternativas para cultivo na região do Sul de Minas.

Palavras-Chave: cafés especiais, nota sensorial, pós-colheita.

Instituição de Fomento: CNPq, EPAMIG, Capes, Fapemig, INCT Café e Consórcio Pesquisa e

Café

Link do pitch: <https://youtu.be/OZQ4crjcz9s>