

Agronomia

QUALIDADE E PERFIL SENSORIAL DE CULTIVARES DE CAFÉ ARÁBICA

Jéssica Elaine Silva - 7º módulo de Agronomia, UFLA, bolsista PIBIC/CNPq.

Cesar Elias Botelho - Orientador EPAMIG. - Orientador(a)

Denis Henrique Silva Nadaleti - Coorientador UFLA, INCT Café, EPAMIG.

Tharyn Reichel - DFP, UFLA, INCT Café.

Mário Lúcio Vilela de Resende - DFP, UFLA.

Natália da Silva Madeira - 6º módulo de Agronomia, bolsista PIBIT/ CNPq, EPAMIG.

Resumo

O consumo de cafés especiais no Brasil é crescente, visto que os consumidores estão mais exigentes em qualidade e dispostos a pagar mais por um produto diferenciado. Diversos fatores influenciam na produção desses cafés, podendo enfatizar três pilares de maior relevância, sendo a pós-colheita adequada, o ambiente de cultivo favorável e o genótipo promissor. Diante disso, objetivou-se com este trabalho avaliar o perfil sensorial de cultivares de café arábica processados em via-úmida. O experimento foi constituído de 20 cultivares em um delineamento experimental de blocos casualizados com três repetições, conduzido em Lavras, Minas Gerais. Por ocasião da colheita foram coletadas amostras de 8 litros de frutos de café maduro por parcela experimental. As amostras foram lavadas e processadas em via-úmida (despolpado), seguido da secagem até atingir 11% de teor de água. Foi realizada a análise sensorial de acordo com o protocolo proposto pela Specialty Coffee Association (SCA), em que as amostras foram pontuadas e descrito o perfil sensorial por meio da anotação das nuances de aroma e sabor incidentes nas amostras. Os dados foram submetidos a análise de variância e aplicado o teste de Scott-Knott ($p < 0,05$). Para a nota sensorial (NS) não foi observada diferença significativa, cujas médias oscilaram entre 82,3 e 85,4. Visando verificar diferenças na complexidade de nuances entre as cultivares, neste trabalho foram comparadas as cultivares com as maiores NS (Arara – 85,2 e Catiguá MG2 – 85,4) e as menores NS (IPR 102 – 82,3 e Topázio MG1190 – 83,0). As cultivares Arara e Catiguá MG2 apresentaram 11 e 16 nuances diferentes, respectivamente, enquanto as cultivares IPR 102 e Topázio MG1190 apresentaram 4 e 5 nuances diferentes, respectivamente. Assim, fica evidenciado que cafés com pontuações mais elevadas apresentam uma maior diversidade de termos associados ao aroma e sabor da bebida. Foi observado também que as cultivares com as maiores NS apresentaram diversos termos em comum, como caramelo, mel, melado, mascavo, rapadura, cítrico e frutado. Além disso, notaram-se termos peculiares de cada cultivar. Os termos atribuídos para a cultivar Arara foram: frutas amarelas, abacaxi e maracujá, diferentemente do verificado para Catiguá MG2, caracterizada com notas de frutas vermelhas, morango, vinho, especiarias, limão e floral.

Palavras-Chave: Nuances, nota sensorial, genótipos.

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

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