Agronomia

Qualidade de bebida dos cafés produzidos com diferentes níveis de adubação

Giovanna Carvalho Bernardes - 7º módulo de Agronomia, UFLA, iniciação científica voluntária

Rubens José Guimarães - Orientador DAG, UFLA - Orientador(a)

Resumo

QUALIDADE DE BEBIDA DOS CAFÉS PRODUZIDOS COM DIFERENTES NÍVEIS DE ADUBAÇÃO. Giovanna Carvalho Bernardes – 7° módulo de Agronomia, UFLA, PIBIC/FAPEMIG. Rubens José Guimarães – orientador, professor do Departamento de Agricultura, UFLA. O Brasil é o maior produtor e exportador de café, e o 2º maior consumidor. Os cafeicultores buscam maior eficiência, diminuindo seus custos e sendo resilientes quanto as adversidades climáticas. Os altos preços dos fertilizantes levam os cafeicultores a diminuírem a adubação e, em outras ocasiões (com maiores preços do café) tendem a adubar de forma excessiva, o que também compromete a produtividade. As adubações em níveis inadequados podem afetar também a qualidade de bebida dos cafés produzidos, sendo importante avaliar essa interferência pela avaliação física e sensorial, pois interferem diretamente nos preços finais. Objetivou-se avaliar a qualidade de bebida (análise sensorial) de cafés produzidos com diferentes níveis de adubação. O experimento foi conduzido em área do Setor de Cafeicultura do Departamento DAG/ESAL/ UFLA a 970 metros de altitude. A lavoura (IAC 379/19) foi implantada em dezembro de 2018 no espaçamento de 3,5 X 0,55 metros, e o manejo realizado segundo recomendações para a cultura. O delineamento foi em blocos casualizados com 4 repetições, sendo 6 tratamentos (níveis de adubação: T1=10%, T2=40%, T3=70%, T4=100% (controle), T5=130% e T6=160%). Avaliou-se a qualidade da bebida dos cafés de cada tratamento, da safra 2023 utilizando-se o protocolo da Specialty Coffee Association-SCA. Na avaliação sensorial, avaliou-se inicialmente a fragrância e o aroma, em seguida o café foi coletado na xícara e levado até a boca e aspergido por toda a cavidade bucal facilitando a percepção sensorial de acidez, corpo, retrogosto, doçura e equilíbrio. Também foi analisado a uniformidade de cada amostra e a ausência de defeitos. Para uma avaliação criteriosa o café foi provado quente, morno e frio. Não foram detectadas diferenças na qualidade de bebida dos cafés com os diferentes níveis de adubação, após a avaliação sensorial. Para a próxima safra, será utilizada metodologia mais rigorosa na colheita e secagem das amostras de forma a possibilitar detecção de possíveis diferenças sensoriais em função dos níveis de adubação. Palavras-chave: avaliação sensorial, nutrição do cafeeiro, qualidade do café. Agradecimentos: UFLA, FAPEMIG, INCT-Café, Consórcio Pesquisa Café.

Palavras-Chave: Avaliação sensorial, Nutrição do cafeeiro, Qualidade do café.
Instituição de Fomento: FAPEMIG

Link do pitch: https://youtu.be/MDIBLSmJLOI