

Agronomia

Qualidade do café em função de diferentes técnicas de manejo

Yasmin Costa Brito - 8º módulo de Agronomia, UFLA, bolsista PIBIC/CNPq

Dalyse Toledo Castanheira - Orientadora DAG, Professora da UFLA - Orientador(a)

Samuel Henrique Braga da Cunha - Coorientador, Dr em Agronomia/Fitotecnia, UFLA

Mauro Magalhães Leite Faria - Técnico Agrícola, UFLA

Geovanna Rezende Virgílio - 3º módulo de Agronomia, UFLA

Tiago Teruel Rezende - Professor da UFLA

Resumo

O café é a segunda bebida mais consumida no mundo, sendo que o Brasil se destaca como maior produtor e exportador, além de segundo maior consumidor, evidenciando sua relevância econômica e social. O consumo de cafés especiais vem crescendo mundialmente, impulsionando a necessidade do aprimoramento dos ambientes produtivos que garantem produtividade e qualidade. Fatores como material genético, pós-colheita e condições edafoclimáticas influenciam diretamente na qualidade da bebida. Nesse contexto, a análise sensorial se destaca como uma ferramenta importante para compreender os efeitos dos diversos fatores de cultivo nos atributos qualitativos da bebida. O objetivo deste trabalho foi avaliar o impacto de diferentes técnicas de manejo na qualidade do café. O experimento foi conduzido em campo, na área experimental do Setor de Cafeicultura do Departamento de Agricultura da Universidade Federal de Lavras- UFLA, em dois ensaios instalados em áreas adjacentes, com as cultivares Arara e Mundo Novo IAC 376-4. O delineamento foi em blocos casualizados, em esquema fatorial 3x5, com três repetições. O fator cobertura do solo incluiu filme de polietileno (mulching), manejo ecológico da braquiária e solo exposto, enquanto nas subparcelas foram casualizados as técnicas agronômicas: testemunha, biochar, casca de café, gesso agrícola e quitosana. Após a colheita, secagem e beneficiamento das amostras, realizou-se a avaliação de qualidade segundo protocolo SCA, obtendo a pontuação final da bebida. De acordo com os resultados observados, as coberturas do solo e as técnicas agronômicas não influenciaram significativamente a qualidade do café. Entretanto, a cultivar Arara apresentou maior pontuação final em relação à Mundo Novo, independentemente da estratégia de manejo. Todas as pontuações foram superiores a 80 pontos, sendo considerados cafés especiais. Os resultados evidenciam a importância de selecionar cultivares e práticas de manejo adequadas para potencializar a qualidade sensorial do café.

Palavras-Chave: cafés especiais , sensorial, qualidade de bebida.

Instituição de Fomento: CNPq

Link do pitch: <https://youtu.be/l3WSrY2igll>