

Agronomia

QUALIDADE SENSORIAL DE CULTIVARES DE Coffea arabica L NO SUL-SUDOESTE, ALTO PARANAÍBA-TRIÂNGULO MINEIRO E ZONA DA MATA DE MINAS GERAIS

Henrique Yoshio Dutra Saheki - 10º módulo de Agronomia, UFLA, iniciação científica PIBIC FAPEMIG/EPAMIG

Gladyston Rodrigues Carvalho - Orientador Pesq.EPAMIG/Sul - Orientador(a)

André Dominghetti Ferreira - Pesq.EMBRAPA-café

Daiane dos Santos Soares - Pós Doutorado, UFLA

Kayque Marcelo Furtado Ferreira - 5º módulo de Agronomia, UFLA, iniciação científica PIBIC FAPEMIG/EPAMIG

Maria Fernanda Franco de Araujo - 6º módulo de Agronomia, UFLA, iniciação científica PIBIC CNPq/EPAMIG

Resumo

Os programas de melhoramento genético têm desenvolvido cultivares com maior potencial de adaptação às diferentes condições edafoclimáticas das áreas produtoras de café, buscando maiores produtividades e melhor qualidade. Objetivou-se avaliar a qualidade sensorial da bebida de cultivares de café no Sul-Sudoeste, Alto Paranaíba-Triângulo Mineiro e Zona da Mata de Minas Gerais. Os ensaios foram instalados em diferentes cidades de cada região em fazendas de produtores parceiros. Foram avaliadas 16 cultivares provenientes dos principais programas de melhoramento genético (Catiguá MG2, MGS Paraíso 2, MGS Ametista, MGS Aranãs, MGS Catucaí Pioneira, H-29-1-8-5, MGS Turmalina, Obatã Amarelo IAC 4739, IAC 125 RN, IPR 100, IPR 103, Acauã Novo, Arara, Catucaí 2SL, Guará e como testemunha a cultivar Catucaí Amarelo IAC 62). Os experimentos foram implantados em faixa, no ano de 2021, seguindo o manejo já adotado nas propriedades. A primeira colheita foi realizada aos 30 meses após o plantio, ocasião em que foram separados 6 litros de frutos de café no estágio cereja para análise da qualidade sensorial. Cada amostra foi seca separadamente até atingir a umidade de 11% de teor de água. Posteriormente, as amostras foram beneficiadas e enviadas ao laboratório credenciado para análise sensorial de acordo com a Associação de Cafés Especiais, sendo avaliada por 3 Q-Graders certificados. A nota final das amostras foi dada pela média das notas dos 3 avaliadores. Os resultados foram submetidos à análise de variância (ANOVA), quando observada significância pelo teste F foi aplicado o teste de Scott-Knott para o agrupamento das médias. No Sul/Sudoeste, houve a formação de três grupos, sendo o primeiro composto pela cultivar MGS Turmalina, o segundo pela cultivar Arara e o terceiro pelas demais cultivares. No Alto Paranaíba-Triângulo Mineiro, a cultivar MGS Turmalina apresentou maior nota sensorial e diferindo-se estatisticamente das demais. Na Zona da Mata as cultivares MGS Turmalina, MGS Aranãs, Arara, MGS Paraíso 2, Catiguá MG2, Catucaí 2SL, Acauã Novo, Guará, Catucaí 62 e MGS Ametista foram estatisticamente iguais entre si e superiores às demais cultivares. Ao analisar as cultivares, independente das regiões, cultivar MGS Turmalina sobressaiu às demais cultivares. Conclui-se que a cultivar MGS Turmalina destaca-se em todas as regiões, apresentando maior qualidade sensorial. A qualidade sensorial das demais cultivares apresenta maior interação com as condições edafoclimáticas.

Palavras-Chave: Coffea arabica, Melhoramento genético, Qualidade sensorial.

Instituição de Fomento: FAPEMIG

Link do pitch: <https://youtu.be/V2W4eczGLUk>

Sessão: 3

Número pôster: 20

Identificador deste resumo: 6428-19-6002

novembro de 2025