

Agronomia

Interação entre a nutrição mineral de cafeeiros, a ferrugem e a qualidade da bebida.

Marcella Cristina Silva de Freitas - Marcella Cristina Silva de Freitas

Adélia Aziz Alexandre pozza - Adélia Aziz Alexandre pozza - Orientador(a)

Remédios Salinas Sanchez - Remédios Salinas Sanchez

Edson Ampélio Pozza - Edson Ampélio Pozza

Marcelo Ribeiro Malta - Marcelo Ribeiro Malta

Resumo

O aroma, a acidez e o sabor do café dependem de sua composição química e propriedades nutricionais. Ao avaliar os compostos relacionados ao sabor e aroma desejados, as plantas requerem reações químicas muito complexas envolvendo alguns micronutrientes. Dentre as doenças, a ferrugem do café, (*Hemileia vastatrix* Berkeley & Broome), principal doença, atinge quase todas as áreas de produção do Brasil, causando perdas de produtividade de até 50%. O objetivo desse experimento foi avaliar a qualidade da bebida dos grãos coletados das plantas adubadas com B, Cu Mn e Zn e sua correlação com a ferrugem. O experimento foi conduzido em plantação de café já estabelecida no DAG/UFLA. Os tratamentos consistiram em pulverizar separadamente cada micronutriente e diferentes misturas com dois e três micronutrientes e dois controles, um com todos os micronutrientes e outro sem eles, com quatro repetições. A calagem e a adubação com NPK, a mesma para todos os tratamentos, foram baseadas na análise do solo e na produtividade esperada. As três aplicações foram via foliar, em linha de 10 plantas, espaçadas 1,0X0,7m. Foram avaliadas as 8 plantas centrais distribuídas em blocos ao acaso. A incidência da ferrugem foi avaliada uma vez por mês. Os frutos maduros na fase cereja foram colhidos nas 8 plantas centrais, em seguida, secos para análise química e sensorial do grão. Os frutos restantes foram colhidos para determinar a produtividade. Não ocorreu ferrugem nas plantas avaliadas, pois a variedade escolhida foi resistente a ferrugem do cafeeiro (Paraiso) embora houvesse alta incidência dessa doença nas plantas não avaliadas de outras variedades próximas ao experimento. Quanto às análises químicas, somente foi observada diferença significativa na variável lipídios, com destaque para o tratamento 7 (Mn e B) com o maior teor. Quanto à qualidade sensorial, no aroma o tratamento que teve maior destaque foi o tratamento 7, os tratamentos 12 (Cu e Zn) e 13 (Mn, B e Cu) tiveram a pontuação mais baixa. No sabor, o tratamento com a melhor pontuação também foi o 7, enquanto aqueles com menor pontuação foram 12, 13 e 15 (Mn, B e Zn). O café com a maior acidez foi o tratamento 7 enquanto que o tratamento 12 obteve a nota menor. De igual maneira, para gosto residual, corpo e equilíbrio e total geral, a maior nota foi para o tratamento 7 enquanto os tratamentos 12,13 e 15 obtiveram a menor nota.

Palavras-Chave: Café, Ferrugem, Bebida.

Instituição de Fomento: CNPq

Link do pitch: <https://www.youtube.com/watch?v=bGCSs3Z4ruM>