

CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA DE CLONES DE DIFERENTES CULTIVARES DE CAFÉ COM RESISTÊNCIA À FERRUGEM

AVC Lousado¹. RME Oliveira². SDVF Rosa³. Adriano. LNC Souza⁴. MO Granja⁵

6º módulo de Agronomia, UFLA, bolsista PIBIC/EPAMIG¹, Pós-doutorado DAG, UFLA², Orientadora, Pesquisadora Embrapa Café³, 5º módulo de Agronomia⁴, UFLA, iniciação científica. 3º módulo de Agronomia, UFLA, bolsista PIBIC/CNPq.⁵

A ferrugem alaranjada, causada pelo fungo *Hemileia vastatrix* Berk. et Br., ainda é uma das principais doenças do café, pois causa grandes perdas na produção e qualidade. Em café arábica, a perda ocasionada pela ferrugem é de cerca de 35 a 40%. A resistência à ferrugem dos cafeeiros vem sendo quebrada pelo surgimento de novas raças, o que dificulta a obtenção de cultivares com resistência completa e durável. Um fator que vem se destacando e de fundamental importância na classificação e caracterização do café é a análise mais detalhada da sua composição química. Nesse sentido, no presente trabalho teve como objetivo caracterizar sementes de clones de cafés resistentes à ferrugem por meio de análises químicas. As amostras foram obtidas de um experimento instalado na região de Cerrado do Planalto Central, na área experimental da Embrapa Hortaliças, localizada na rodovia DF-158, Gama – DF. Os tratamentos foram compostos por clones de *Coffea arabica* L. sendo: 1 - Pau Brasil MG1; 59 - IPR; 101- Catuaí amarelo 2SL; 111 – Sacramento MG1; 112 - Catigua MG2; 116 - Tupi IAC 1669-33; 123 – Catigua MG3; 144 – Catuaí vermelho; 217 – Obatã vermelho 1669; 308 – Acauã; 413 – Araponga MG1 e 421 IPR 103. Foram realizadas análises de teor de água, açúcares totais, proteínas, extrato etéreo, minerais fixos, fibra bruta e carboidratos. As análises foram realizadas em quatro períodos de armazenamento (0, 4, 8 e 12 meses). Os resultados foram analisados por meio do *software* SISVAR e comparadas pelo teste de médias Scott Knott, e para determinar a interação das variáveis utilizou o teste de regressão.

Resultados e conclusões

Para a composição química, houve diferenças significativas ($P < 0,05$) para todas variáveis estudadas. O teor de água variou de 12,9 a 10% durante o período de armazenamento. Para o teor de açúcares totais a cultivar 421 (IPR 103), destacou significativamente com maior percentual e as cultivares 413 (Araponga MG1), 144 (Catuaí vermelho) e 101 (Catuaí amarelo 2SL) apresentam menores teores. Para proteína bruta a cultivar 1 (Pau Brasil MG1) obteve o maior teor e a 217 (Obatã vermelho 1669) o menor. Já em relação aos lipídios totais a cultivar 112 (Catigua MG2) foi a que destacou com maiores teores ao longo do período de armazenamento. As demais variáveis estudadas não houve consistência dos resultados entre cultivares e tempo de avaliação.