

## CARACTERIZAÇÃO DA QUALIDADE POTENCIAL DE CAFEIRO BOURBON AMARELO NAS CONDIÇÕES EDAFOCLIMÁTICAS DO CERRADO MINEIRO

SRB Santos<sup>1</sup>, LS Romano<sup>2</sup>, GS Giomo<sup>3</sup>. <sup>1</sup>Graduanda em Engenharia Agrônoma, Bolsista de Iniciação Científica no IAC; <sup>2</sup>Eng. Agrônoma, Bolsista do Consórcio Pesquisa Café/IAC; <sup>3</sup>Eng. Agrônomo, Pesquisador do Instituto Agronômico (IAC); e-mail: sararaqelsantos@outlook.com.br

O Programa de Pesquisa de Cafés Especiais do Instituto Agronômico (IAC), de Campinas-SP, desenvolve inúmeros trabalhos para estudo dos efeitos de interação Genótipo × Ambiente na qualidade do café arábica. Nesses estudos são avaliadas diversas cultivares de *Coffea arabica* L. em diferentes ambientes de produção quanto às características físicas e sensoriais dos grãos para fins de verificar a qualidade intrínseca do café, o desempenho agrônomo, a adaptabilidade e estabilidade de produção. Trabalhos dessa natureza são essenciais para apoiar programas de melhoramento genético que visam selecionar e recomendar cultivares específicas para cada ambiente, com possibilidade de ampliar as opções de cultivares para a produção de cafés especiais diferenciados e com maior valor agregado. Em trabalhos anteriores desenvolvidos pelo IAC em região montanhosa de elevada altitude verificou-se que existe variação no desempenho qualitativo entre linhagens de Bourbon Amarelo, as quais se mostraram aptas à produção de cafés especiais com excelente qualidade sensorial.

Este trabalho foi conduzido com o objetivo de avaliar o desempenho qualitativo de linhagens de Bourbon Amarelo do IAC nas condições edafoclimáticas da região do Cerrado Mineiro. O experimento de campo foi conduzido durante o ano de 2018 na Fazenda Rio Brilhante, Coromandel-MG, em área irrigada a 1000 metros de altitude, em delineamento de blocos casualizados (DBC) com três repetições. Foram avaliadas 14 linhagens de Bourbon Amarelo, sendo BA IAC-30.20, BA IAC-16.08; BA IAC-15.16; BA IAC-06.09; BA IAC-19.18; BA IAC-20.17; BA IAC-08.02; BA IAC-28.08; BA IAC-42.66; BA IAC-24.06; BA IAC-26.06; BA IAC-09.16; BA IAC-14.20; BA IAC-03.01 e uma linhagem de Mundo Novo Amarelo, usada como referência. Frutos maduros de cada parcela foram processados por via seca, obtendo-se o café natural seco em terreiro suspenso. As análises tecnológicas dos grãos foram realizadas no laboratório de Tecnologia Pós-Colheita de Café do Instituto Agronômico (IAC), em Campinas-SP. A classificação física dos grãos seguiu a Instrução Normativa N. 8 do Ministério da Agricultura e a caracterização sensorial foi realizada conforme a metodologia da Specialty Coffee Association (SCA). Os dados foram submetidos à análise de variância e as médias comparadas pelo teste de Scott-Knott ( $p>0,05$ ).

### Resultados e Conclusões

Na Tabela 1 são apresentados os dados obtidos na classificação física dos grãos de café. Nota-se que houve diferenças significativas para rendimento de grãos beneficiados, grãos graúdos e grãos médios entre os genótipos estudados. As linhagens BA IAC-19.18, BA IAC-24.06; BA IAC-09.16, BA IAC-28.08, BA IAC-26.06, BA IAC-16.08, BA IAC-06.09 e BA IAC-20.17 apresentaram as maiores porcentagens de retenção no conjunto de peneiras de grãos graúdos. É possível verificar também que três genótipos de Bourbon Amarelo (BA IAC-03.01, BA IAC-42.66 e BA IAC-08.02) apresentaram rendimento de grãos beneficiados significativamente superior aos demais tratamentos, porém igualando-se a cultivar testemunha Mundo Novo Amarelo com 44,9%

Tabela 1. Valores médios da porcentagem de rendimento de grãos beneficiados e retenção de grãos em peneiras em linhagens de Bourbon Amarelo e Mundo Novo Amarelo em Coromandel-MG, 2018.

Linhagem	Rendimento (%)	Retenção de Grãos em Peneira (%)		
		Chato Graúdo <sup>(1)</sup>	Chato Médio <sup>(2)</sup>	Moca <sup>(3)</sup>
BA IAC-30.20	43,4 a	44,4 a	40,1 b	11,8 a
BA IAC-16.08	42,6 a	51,0 b	33,9 a	12,6 a
BA IAC-15.16	41,8 a	36,7 a	43,9 b	12,5 a
BA IAC-06.09	44,0 a	50,1 b	34,7 a	12,8 a
BA IAC-19.18	43,4 a	60,0 b	24,9 a	12,9 a
BA IAC-20.17	43,8 a	47,8 b	36,3 b	12,9 a
BA IAC-08.02	45,3 b	40,6 a	41,5 b	14,2 a
BA IAC-28.08	43,1 a	54,4 b	27,2 a	15,7 a
BA IAC-42.66	45,8 b	43,1 a	38,6 b	13,6 a
BA IAC-24.06	42,8 a	58,1 b	23,0 a	17,2 a
BA IAC-26.06	43,7 a	52,7 b	28,8 a	15,5 a
BA IAC-09.16	43,3 a	54,9 b	29,2 a	13,6 a
BA IAC-14.20	44,2 a	37,9 a	44,2 b	13,6 a
BA IAC-03.01	45,0 b	38,2 a	46,3 b	11,4 a
MNA	44,9 b	37,9 a	46,2 b	12,3 a

Médias seguidas pela mesma letra na coluna não diferem entre si pelo teste de Scott-Knott ( $p>0,05$ ); <sup>(1)</sup> Grãos chatos retidos nas peneiras 19, 18 e 17; <sup>(2)</sup> Grãos chatos retidos nas peneiras 16 e 15; <sup>(3)</sup> Grãos mocas retidos nas peneiras 11 e 12 x ¾ de polegadas.

Em relação caracterização qualitativa da bebida do café, exposta na Tabela 2, estatisticamente as médias da avaliação foram iguais, mas é possível visualizar que houve descrições diferenciadas do perfil sensorial. Alguns cafés apresentaram aromas e ou sabores que lembram tutti-frutti, frutas vermelhas, amêndoa, floral, banana passa, dentre outros, sendo caracterizados como cafés diferenciados.

Observou-se nas condições do experimento que os genótipos avaliados apresentaram descrição de perfil sensorial diferenciado e nota SCA média de 80 pontos, porém abaixo da categoria de cafés especiais excelentes, indicando que pode ter ocorrido alguma restrição ambiental ou de manejo pós-colheita ao potencial qualitativo intrínseco do Bourbon Amarelo. Por isso é necessário dar continuidade à pesquisa para obtenção de dados mais representativos e consolidados em outras safras.

Tabela 2. Dados obtidos na avaliação sensorial de cafeeiro Bourbon Amarelo, colheita 2018, Coromandel-MG.

<b>Tratamento</b>	<b>Nota SCA*</b>	<b>Perfil Sensorial</b>
BA IAC-30.20	79 a	Frutado, mel, floral, frutas vermelhas
BA IAC-16.08	81 a	Frutado, caramelo, floral, tutti-frutti
BA IAC-15.16	79 a	Floral, caramelo, amêndoa
BA IAC-06.09	82 a	Frutas vermelhas, floral, caramelo, frutado
BA IAC-19.18	82 a	Frutado, mel, floral, banana passa
BA IAC-20.17	80 a	Frutado, frutas passas, caramelo, floral
BA IAC-08.02	82 a	Frutado, polpa de café, baunilha, floral, mel
BA IAC-28.08	78 a	Frutado, floral
BA IAC-42.66	80 a	Caramelo, polpa de café, mel, floral
BA IAC-24.06	78 a	Frutado, caramelo
BA IAC-26.06	82 a	Frutado, mel, cítrico, marmelada, caramelo
BA IAC-09.16	79 a	Caramelo, frutado, passas
BA IAC-14.20	81 a	Cítrico, caramelo, tutti-frutti, polpa de café, floral
BA IAC-03.01	79 a	Frutado, caramelo
MNA	79 a	Frutado, caramelo, amêndoa

Médias seguidas pela mesma letra na coluna não diferem estatisticamente entre si pelo teste de Scott-Knott ( $p > 0,05$ ). Média = 80,0; F = 1,37\*; CV (%) = 2,73; \* Specialty Coffee Association