

ANÁLISE SENSORIAL DE LOTES DE CAFÉ SUBMETIDOS À DIFERENTES PRÁTICAS DE MANEJO NO TERREIRO

LX Ramos, graduanda em Agronomia-UFLA; JCD de Oliveira, graduanda em Agronomia-UFLA; MML Faria, graduando em Agronomia-UFLA; LS Resende, Mestranda Fitotecnia-UFLA; VA da Silva, orientador DAG/UFLA.

A produção de café no Brasil é de grande relevância para economia do país, sendo este considerado uma das principais commodities negociadas no mercado interno e externo. Nesse sentido, um grande desafio para os cafeicultores é a mão de obra, um dos fatores que mais onera o custo de produção. Visando diminuir os gastos sem afetar a qualidade final do café, objetivou-se avaliar diferentes formas de condução do café natural no terreiro de cimento.

O experimento foi conduzido no setor de cafeicultura da Universidade Federal de Lavras – UFLA. Para isso foi usado a mesma amostra de grãos em todos os tratamentos. Todos os lotes foram secos por três dias em camada fina fruto a fruto. Após os três dias de secagem iniciou-se a diferenciação dos quatro tratamentos. O primeiro tratamento recebeu secagem padrão, ou seja, com revolvimento manual de dez a doze vezes ao dia. O segundo, passou por três dobras e posteriormente seco de forma padrão. O terceiro, passou por três dobras, não havendo mais nenhum revolvimento até a completa secagem. Por último o quarto tratamento passou pelas três dobras e seu revolvimento foi feito de modo que o lote foi deslocado de um lado para o outro em quadras do mesmo tamanho, uma vez ao dia.

Após a secagem, todos os lotes foram recolhidos com umidade de 11,5% e armazenados por um período de dois meses. Esses lotes foram beneficiados e rebeneficiados e submetidos a uma avaliação sensorial de acordo com o formulário de avaliação da Specialty Coffee Association of America –SCAA.

Resultados e conclusões:

Observa-se que o lote com revolvimento padrão e o lote com deslocamento apresentaram as maiores pontuações na prova de xícara (83,0 e 83,75 respectivamente). Já o tratamento com dobra sem revolvimento e a dobra com revolvimento padrão obtiveram notas semelhantes (79,75 e 79,25).

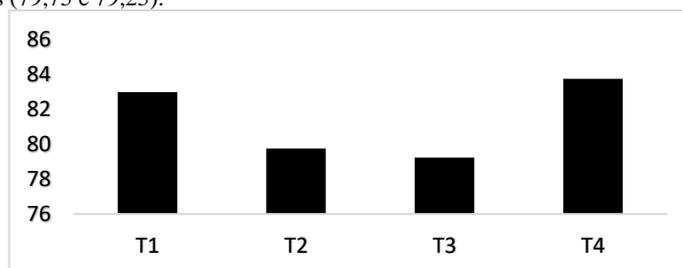


Figura 01: Pontuações da prova de xícaras para T1(apenas com revolvimento padrão), T2(dobra com revolvimento padrão), T3(dobra sem revolvimento), T4 (dobra e deslocamento)

Dado o exposto, pode-se concluir que o revolvimento padrão comparado ao deslocamento dos lotes feito somente uma vez ao dia não apresentaram diferença na qualidade final do café. Diante disso, a prática de deslocar o café pode diminuir os custos com mão de obra na propriedade e garantir um melhor custo benefício.