

35° Congresso Brasileiro de Pesquisas Cafeeiras

RENDIMENTO DE CULTIVARES DE BOURBON EM LAVRAS – MG

L. P. Figueiredo – mestranda em Ciência dos Alimentos, DCA – UFLA; F. C. Ribeiro – mestranda em Engenharia Agrícola, DEG – UFLA; F. M. Borém - Eng. Agrônomo, Professor Dr. do Departamento de Engenharia DEG – UFLA; F. D. Barbosa – mestranda em Eng. Agrícola, DEG – UFLA; V. A. Fortunato – graduanda em Eng. Alimentos, DCA – UFLA. email: lupefi@gmail.com.

A cultivar Bourbon apresenta maior potencial de qualidade de bebida nas regiões de melhor aptidão climática, sendo por isso altamente valorizada nos mercados de cafés especiais. No entanto, o efeito genético, como por exemplo, de diferentes cultivares, as condições edafoclimáticas e os procedimentos na pós-colheita, em especial a forma de processamento e secagem, têm sido considerados como os mais importantes e determinantes do perfil sensorial da bebida do café.

Além da qualidade sensorial, as características físicas do grão de café, tais como o rendimento de café beneficiado, tamanho dos grãos e quantidade de defeitos, determinam o valor comercial de um lote, sendo, portanto, de grande interesse conhecê-las. Quanto ao formato, os grãos são classificados em chatos (grãos com a superfície dorsal convexa e a ventral plana ou ligeiramente côncava, com a ranhura central no sentido longitudinal) e mocas (grãos arredondados com as superfícies dorsal e ventral convexas). Quanto à granulometria, os grãos são classificados de acordo com suas dimensões (largura e espessura), em peneiras com crivos circulares e oblongos, respectivamente para grãos chatos e mocas, sendo mais valorizados os lotes com maior quantidade de grãos chatos graúdos.

Este trabalho foi realizado na Universidade Federal de Lavras (UFLA) com o objetivo de avaliar os efeitos de diferentes cultivares de Bourbon sobre o rendimento do café descascado e beneficiado e sobre a granulometria dos grãos de café. Foram avaliadas 14 cultivares de café arábica (*Coffea arabica* L.), sendo 11 pertencentes ao grupo da cultivar Bourbon, e três representantes de cultivares amplamente cultivadas nas diferentes regiões do Estado de Minas Gerais. O experimento foi conduzido na Universidade Federal de Lavras, Lavras - MG em delineamento experimental de blocos casualizados (DBC), com três repetições em campo. A colheita foi realizada quando a maioria dos frutos de cada parcela atingiu o estágio de maturação ideal (cereja) onde apenas os frutos cereja foram colhidos seletivamente. Em seguida os frutos foram lavados, descascados e secos ao sol até atingirem um teor de água de 11% conforme o método da ISO 6673 (ISO, 1999), dando origem ao café descascado (CD). O rendimento de grãos descascados foi obtido a partir de 20L do café cereja, e dos grãos beneficiados a partir de 250 g de café em pergaminho. Para determinar a granulometria dos grãos utilizou-se uma amostra de 100 g de café beneficiado, a qual foi submetida à classificação em peneiras com crivos circulares de 16 e fundo (< 15/64 avos de polegada) para grãos chatos, e peneira com crivo oblongo de 11 x ¾ de polegada para grãos mocas. Utilizou-se o teste de Scott Knott a 5% de probabilidade para comparação das médias de rendimento.

Resultados e Conclusões

Na Tabela 1 são apresentados os resultados dos rendimentos e da granulometria de diferentes cultivares de Bourbon plantadas em Lavras - MG.

Tabela 1: Rendimento e granulometria de diferentes cultivares de Bourbon.

Cultivares	Rendimento	Rendimento	Peneiras 16 e	Grãos Moca
	Descascado (%)	Beneficiado (%)	acima (%)	(%)
1. Bourbon Amarelo (EPAMIG – Machado)	43,56a	76,40a	56,53a	5,80a
2. Mundo Novo IAC 502/9 – testemunha (EPAMIG – Machado)	40,00a	73,66a	58,00a	7,80b
3. Catuaí vermelho IAC 144 – testemunha (EPAMIG – Machado)	38,80a	75,40a	60,53a	7,60b
4. Icatu precoce IAC 3282 – testemunhas (PROCAFÉ – Varginha)	44,63a	77,13a	54,36a	5,10a
5. Bourbon Amarelo (PROCAFÉ – Varginha)	40,00a	76,13a	53,73a	6,40a
6. Bourbon Amarelo (Faz. Bom Jardim – SSamparo)	35,00a	77,10a	58,60a	4,96a
7. Bourbon Vermelho (Faz. São João Batista - Campos Altos)	43,33a	74,86a	58,20a	8,13b
8. Bourbon Amarelo LCJ 9 (IAC – Campinas)	43,33a	74,86a	52,86a	8,73b
9. Bourbon Amarelo (Faz. Toriba – SSParáíso)	41,66a	73,86a	56,00a	7,33b
10. Bourbon Amarelo LCJ 10 (Faz. São Paulo – SSamparo)	47,46a	71,13a	51,86a	6,60a
11. Bourbon Amarelo (Aluizio Castro - Carmo de Minas)	40,00a	77,93a	59,73a	6,53a
12. Bourbon Amarelo (Faz. Paixão – Carmo de Minas)	43,06a	75,50a	56,13a	6,80a
13. Bourbon Trigo (Faz. Monte Alegre – Alfenas)	38,56a	76,96a	55,53a	9,16b
14. Bourbon Amarelo (Faz. Samambaia - SSamparo)	41,66a	74,93a	58,53a	6,13a
Média Geral	41,51	75,42	56,47	6,93
CV (%)	4,52	3,22	5,88	14,13

Médias seguidas pela mesma letra, na coluna, não diferem entre si pelo de teste Scott Knott a 5% de probabilidade.

As diferentes cultivares de Bourbon analisadas não se diferiram estatisticamente entre si e em relação às testemunhas, nas determinações de rendimento do café descascado e beneficiado e nas determinações de granulometria (peneira 16 e acima). Os resultados de rendimento de café beneficiado, apresentados na Tabela 1, indicam valores médios próximos ou acima de 75%, o que pode ser considerado muito bom para cafés em pergaminho. Em relação à porcentagem de grãos moca, houve diferença significativa entre algumas cultivares, onde 4 cultivares de Bourbon e 2 testemunhas apresentaram porcentagem de grãos moca superior as demais.