

QUALIDADE DE GENÓTIPOS DE CAFEIEIRO (*COFFEA ARABICA* L.) SUBMETIDOS A DOIS TIPOS DE PROCESSAMENTOS

L. P. Figueiredo – Doutoranda em Ciência dos Alimentos - UFLA; F. C. Ribeiro – Doutoranda em Engenharia Agrícola – UFLA; F. M. Borém – Professor Dr. do Departamento de Engenharia – UFLA; M. R. Malta – Pesquisador Epamig; G. S. Giomo – Pesquisador do IAC; V. A. Fortunato – Engenheira de Alimentos – UFLA; P. A. Rios – graduanda Engenharia Agrícola – UFLA. email: lupefi@gmail.com.

A qualidade da bebida do café é primordial para valorização do produto e está associada aos diversos constituintes químicos do grão, responsáveis pelas características sensoriais da bebida. Fatores genéticos, como, por exemplo, diferentes cultivares, fatores ambientais e procedimentos na pós-colheita têm sido considerados como os mais importantes e determinantes do perfil sensorial da bebida do café. Historicamente, dois diferentes métodos são usados para o processamento do café: a via seca e a via úmida. O tipo de processamento altera a composição do café cru, bem como suas características sensoriais. Dentre as cultivares de café arábica, as do grupo Bourbon tem apresentado elevado potencial de qualidade de bebida nas regiões de melhor aptidão climática para o cultivo do cafeieiro, sendo, por isso, altamente valorizada nos mercados de cafés especiais. Observações a fim de comparar as diferentes cultivares comerciais existentes no Brasil com a qualidade da bebida, e/ou correlacioná-los com os diferentes tipos de processamentos, são escassas.

Diante disso, este trabalho foi realizado com o objetivo de diferenciar genótipos de cafeieiro (*Coffea arabica* L.) quanto à qualidade, processados via seca (cereja natural) e via úmida (cereja descascado) na região de Lavras, localizada no sul do estado de Minas Gerais.

O experimento foi instalado na cidade de Lavras, na região sul de Minas Gerais. Foram avaliados 6 genótipos de café arábica (*Coffea arabica* L.), sendo três pertencentes ao grupo da cultivar Bourbon e outras três cultivares amplamente cultivadas no Brasil, processados por dois métodos diferentes (Tabela 1). Os cafés foram colhidos, processados, secados, armazenados e, posteriormente, analisados sensorial e quimicamente. A análise sensorial foi realizada por provadores treinados e qualificados como juízes certificados de cafés especiais, utilizando-se a metodologia proposta pela Associação Americana de Cafés Especiais, ou SCAA. Para o estudo das correlações dos atributos sensoriais e das análises químicas foi realizada a análise multivariada de componentes principais (PCA).

Tabela 1. Genótipos avaliados no experimento instalado em Lavras

Tratamento	Genótipo	Origem	Processamento	Notas finais
1	Mundo Novo IAC 502/9	Gerai	Descascado	78,33
2	Catuá Vermelho IAC 144	Gerai	Descascado	78,17
3	Icatu Precoce IAC 3282	Gerai	Descascado	78,50
4	Bourbon Amarelo*	Gerai	Descascado	80,83
5	Bourbon Amarelo IAC J9	IAC – Campinas/São Paulo	Descascado	80,42
6	Bourbon Amarelo**	Carmo de Minas/Minas	Descascado	82,00
7	Mundo Novo IAC 502/9	Gerai	Natural	78,50
8	Catuá Vermelho IAC 144	Gerai	Natural	80,33
9	Icatu Precoce IAC 3282	Gerai	Natural	78,50
10	Bourbon Amarelo*	Gerai	Natural	82,00
11	Bourbon Amarelo IAC J9	IAC – Campinas/São Paulo	Natural	81,50
12	Bourbon Amarelo**	Carmo de Minas/Minas	Natural	82,17

IAC – Instituto Agrônomo de Campinas, Epamig – Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais, Procafé – Fundação Procafé, Local de origem – refere-se à cidade/estado (Brasil) e o local onde os genótipos foram coletados para compor o experimento plantado em Lavras. * e ** linhagens não identificadas de Bourbon Amarelo de Varginha e Carmo de Minas, respectivamente

Resultados e conclusões

As notas finais da avaliação sensorial para cada tratamento estão apresentadas na Tabela 1. Observa-se na Figura 1 a formação três grupos (G1, G2 e G3) de acordo com a similaridade do perfil químico e sensorial.

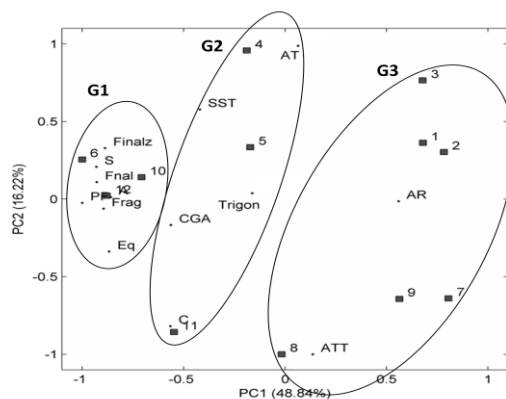


Figura 1. Separação dos cafés em três grupos (G1, G2 e G3) em função de seus perfis químicos e sensoriais obtidos pela Análise dos Componentes Principais. (Fragrância = Frag; Sabor = S; Acidez = A; Corpo = C; Finalização = Finalz; Equilíbrio = Eq; Final = Fnal; Pontuação Final = PF; Trigonelina = Trig; CGA = 5-CQA; Açúcar total = AT; Açúcar redutor = AR; Sólidos solúveis totais = SST e Acidez total titulável = ATT).

Os cafés 6, 10 e 12 (Bourbons Amarelos), pertencentes ao grupo G1, distinguiram-se claramente dos cafés do grupo G3 (1 e 7 – Mundo Novo; 2 e 8 – Catuaí Vermelho; 3 e 9 – Icatu). Nota-se, ainda, a formação de um grupo intermediário G2 (cafés Bourbon 4, 5 e 11).

Os cafés alocados no grupo G1 foram os que apresentaram maiores valores para finalização, sabor, fragrância e pontuação final, caracterizando-se como cafés de qualidade diferenciada. Verifica-se que, o café Bourbon Amarelo Carmo de Minas encontra-se nesse grupo, independentemente do tipo de processamento (6-Descascado e 12-Natural). Entretanto, o café Bourbon Amarelo Procafé/Varginha apresentou melhor qualidade sensorial quando processado via seca (10-Natural). O grupo de Bourbons (G2) apresentou atributos sensoriais promissores de qualidade menos intensos comparativamente com os Bourbons do G1. O grupo G3, constituído pelos cafés Mundo Novo, Catuaí Vermelho e Icatu apresentaram qualidade inferior, quando comparados com os demais, independente do processamento. As variáveis químicas contribuíram para a discriminação dos grupos G2 e G3, no entanto, não foram relevantes para discriminar o grupo G1 dos demais.

De acordo com a SCAA, cafés classificação acima de 80 pontos são classificados como cafés especiais e cafés com notas finais entre 75 e 79 pontos são classificados como cafés comuns (Lingle, 2001). Os grupos (G1, G2 e G3) apresentaram diferentes perfis sensoriais relevantes para uma proposta comercial. Assim, este estudo permitiu a discriminação de grupos de cafés em função do perfil sensorial, diferenciando cafés com qualidade compatível com a classe especial. No mercado internacional, os cafés especiais recebem melhores preços, justificando portanto a intensificação do uso de estratégias que contribuam para melhorar a qualidade do café brasileiro.