

34º Congresso Brasileiro de Pesquisas Cafeeiras

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS SOBRE A QUALIDADE DE CULTIVARES DE CAFÉ (*Coffea arabica* L.) SEM DEFEITO COM USO DE CLORETO DE BENZALCÔNIO

FERNANDES, Márcio, Doutorando em Ciência dos Alimentos – DCA/ UFLA email:

fernandesagro@hotmail.com; BORÉM, F. M., Professor adjunto Departamento de Engenharia Agrícola

DEG/UFLA; CHALFOUN, S. M., Pesquisadora Empresa Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais – EPAMIG;

FERNANDES, A. P., Mestranda em Ciência dos Alimentos – DCA/ UFLA

Fatores como altitude, temperatura e umidade relativa do ar podem ser favoráveis ou desfavoráveis a uma bebida de qualidade superior. Nesse contexto, a diversificação do ambiente das regiões cafeeiras no Brasil é determinante na distribuição espacial e temporal da qualidade do café. Regiões de clima quente e úmido são propícias ao ataque e proliferação de fungos com conseqüente depreciação do produto. O objetivo geral deste trabalho foi à identificação de fungos e seu nível infestação nas diferentes amostras de cafés com utilização de um sanitizante (cloreto de benzalcônio) e sua relação com a qualidade do mesmo. Para a coleta das amostras do experimento, foram avaliadas 210 plantas de cafés sendo 70 plantas por parcela com bordadura de 05 ruas a partir do carreador e início na décima primeira planta na rua de café para evitar interferências mecânicas ou de infestação nas vias mais movimentadas. A amostragem foi feita numa região de baixa altitude, próximo às margens de represa de Furnas. O período da coleta de amostras iniciou-se em 12 de abril e finalizou-se em 12 de junho de 2007. A análise microbiológica constituiu-se de 25 grãos com quatro repetições pelo método de “Blotter Test”. Foram analisados diferentes tipos de colheitas (A = parte superior da planta, B = planta inteira com 25% de verde, C = planta inteira, D = parte inferior da planta e) e processamento (cereja descascado “CD”, cereja + verde, bóia e roça). Essas amostras foram transportadas do campo para o laboratório num prazo máximo de 24 horas, acondicionadas em recipiente térmico em temperatura adequada de aproximadamente 18 °C e encaminhadas para o Laboratório de Microbiologia da Empresa de Pesquisas Agropecuárias de Minas Gerais (EPAMIG), situado no Campus da Universidade Federal de Lavras (UFLA) para isolamento e identificação dos fungos assim como, caracterização dos níveis de infestação pontuados de um a três.

Tabela 1: Resultados sobre os 4 tipos de colheita e 4 tipos de processamento com uso de cloreto de benzalcônio.

Tipo de processamento	Presença de cloreto de benzalcônio			
	Colheita A	Colheita B	Colheita C	Colheita D
Cereja descascado	65,18 a C	0,00 a A	25,00 a B	83,79 a C
Cereja verde	76,88 a B	92,77 b C	51,75 b A	70,08 a B
Roça	84,01 a A	85,00 b A	88,65 c A	82,56 a A
Bóia	83,45 a A	70,99 b A	58,14 b A	80,18 a A

De acordo com a tabela 1, houve uma maior ocorrência do fungo *Fusarium* sp. nos grãos de café em coco, os quais na presença de cloreto de benzalcônio diferenciaram-se estatisticamente entre si com os dados

ajustados pelo teste *Skott Knott* a 5% de probabilidade. Outros fungos foram identificados como: *Colletotrichum sp.*, *Cladosporium sp* e leveduras, mas estes não deram resultados estatisticamente significativos. Pelo desdobramento da análise observou-se que os tipos de colheitas A e D, na presença de cloreto de benzalcônio, não apresentaram diferença para índice de ocorrência de *Fusarium sp.* nos diferentes tipos de processamentos estudados, isso se deve à grande quantidade de frutos cerejas e sua relação com o tempo hábil de colheita em que os grãos não ficaram expostos ao clima após a fase de maturidade. Para o tipo de colheita B e C, o tipo de processamento CD proporcionou redução significativa no índice de ocorrência de *Fusarium sp* nos diferentes tipos de processamento estudados. Este fato foi devido à retirada da casca, parte do fruto que poderia estar contaminada. Os processamentos roça e bóia, com presença de cloreto de benzalcônio não diferiram estatisticamente para o índice de ocorrência nos 4 tipos de colheitas estudadas, devido a sua composição ser volátil, não deixando resíduos, os ataques por fungos puderam se manifestar após o período de carência do produto. Para os tipos de processamento Cereja + verde e CD, as colheitas com menores índices de ocorrência de *Fusarium sp.* foram C e B, respectivamente. Conclui-se que os tipos de processamentos influenciam mais que os tipos de colheitas sobre a qualidade do café e o produto cloreto de benzalcônio não alterou a qualidade. A comparação da aplicação do produto e isenção deste, com suas relevâncias estão discutidas na tese do primeiro autor.