

34º Congresso Brasileiro de Pesquisas Cafeeiras

QUALIDADE DE CULTIVARES DE CAFÉ (*Coffea arabica* L.) POR MEIO DA ANÁLISE DE CLASSIFICAÇÃO POR DEFEITOS

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

A qualidade do café é um dos principais fatores responsáveis pela formação de preços, seguido da escolha da variedade para o plantio até a infusão da bebida. Sua importância econômica e social torna-se explícita devido a geração de mão-de-obra desde o plantio, fases de colheita e beneficiamento, comercialização, distribuição e diferentes formas de industrialização e embalagem até a sua disponibilidade para o consumidor final. Hoje é notório que a cafeicultura está sendo analisada de forma cuidadosa sobre tratos culturais adequados à redução de resíduos evitando impactos ambientais indesejáveis na busca da sustentabilidade ambiental. Os defeitos nos cafés são prejudiciais à qualidade de bebida e promove deságio no produto. O objetivo desse trabalho foi analisar a qualidade de café arábica (*Coffea arabica* L.) por meio da classificação, isolamento e quantificação de defeitos presentes nas amostras. O experimento foi instalado em faixas no campo. Após a colheita, utilizou-se o delineamento inteiramente casualizado (DIC) com três repetições, com fatorial triplo, com 4 tipos de colheitas, 4 tipos de processamento e com e sem defeito, descritos na tese do primeiro autor. A análise da classificação do café foi realizada por meio da tabela de frequência, na qual, as linhas referem-se às amostras utilizadas e nas colunas as frequências das notas para cada tipo de classificação dos defeitos dos cafés. Com base nessa tabela, utilizou-se a técnica de análise de correspondência simples. Desta forma, verificou-se que para a classificação do café, a variabilidade total explicada pelos dois componentes é aproximadamente de 84%. Portanto, justifica-se esta análise por meio de um gráfico bidimensional, conforme a Figura 1 abaixo.

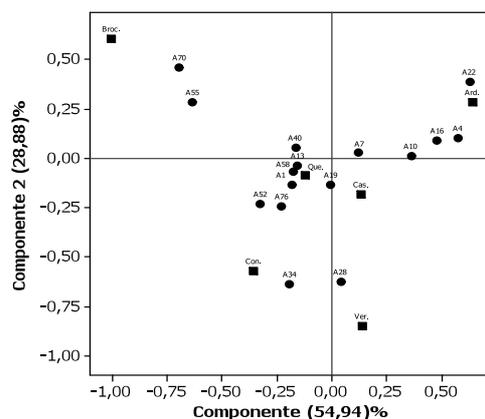


Figura 1 – Mapa perceptual para as notas da classificação do café

As amostras que referenciaram o café “brocado” foram A 55 que foi utilizado cloreto de benzalcônio, tipo de processamento (café roça) e colhido na parte inferior da planta e A 70 também foi colhido na parte inferior da planta, mas com tipo de processamento (café bóia) e sem uso de cloreto de benzalcônio. O café que apresenta

defeito “concha” está representado pela amostra A 34, colhido na planta inteira com 25% de verde, utilizou-se sanitizante e foi obtido pelo processo (bóia), esta foi a menor fração representativa e que se assemelhou a amostra A 28, típica do café “verde” que veio da amostra (cereja + verde), colhida da planta inteira com 25% de verde e com o uso de sanitizante. Os cafês com defeito ardido estão representados na figura 1, à direita na primeira componente principal pela amostra A7, A10, A16, A4 e A22. Essas amostras são oriundas de colheitas da parte superior da planta, processamentos variados (roça, bóia, C.D. e Cereja + verde, respectivamente) e com uso de cloreto de benzalcônio exceto A22. O defeito “casca” foi inconclusivo e o defeito apresentado em maior proporção e significância foram os cafês com defeito “quebrados”, amostras A40, A13, A58, A19, A76, e A1. São obtidas de todos os tipos de colheita analisados, todos os tipos de processamento e com e sem o uso de cloreto de benzalcônio. Conclui-se que indiferente do tipo de amostra, o processamento, a regulagem adequada de maquinário, o correto manejo no terreiro com as práticas adequadas de secagem é que podem garantir a qualidade do café em se tratando de número de defeitos ainda que buscando anular o índice de “quebrados” evita-se a entrada de microorganismos, os quais podem alterar o sabor e aroma do café após a infusão da bebida. Sugere-se Boas Práticas Agrícolas, de Colheita e *APPCC*.