

## QUALIDADE DO CAFÉ CONILON EM FUNÇÃO DA ÉPOCA DE MATURAÇÃO DO FRUTO

RC Guarçoni, Eng<sup>o</sup>. Agrícola, D.Sc. Produção Vegetal, Bolsista do CBP&D-Café/INCAPER, [rogerio.guarconi@gmail.com](mailto:rogerio.guarconi@gmail.com); AL Mauri, Engo. Agro. D.Sc. em Fitotecnia, Pesquisador INCAPER; MAG Ferrão, Eng<sup>a</sup>. Agr<sup>a</sup>. D.Sc. Genética e Melhoramento de Plantas, Pesquisadora EMBRAPA Café/INCAPER, Bolsista do CNPq; PS Volpi, Administrador Rural, Pesquisador INCAPER; AFA Fonseca, Eng<sup>o</sup>. Agro. D.Sc. em Fitotecnia, Pesquisador EMBRAPA; RG Ferrão, Engo. Agro. D.Sc. Genética e Melhoramento de Plantas, Pesquisador INCAPER; LL Pereira, Administrador Rural, Mestrando em Engenharia de Produção, UENF; AC Verdin Filho, Administrador Rural, Pesquisador Incaper.

A cafeicultura é uma atividade de grande importância social e econômica para o Estado do Espírito Santo, sendo o maior produtor de café conilon do Brasil, responsável por mais de 70% do que é produzido no país (CONAB, 2011).

Com o aumento da demanda mundial por cafés superiores, pesquisadores estão buscando, através da pesquisa, produzir cafés que contenham atributos de qualidade como a fragrância, o sabor, o corpo e outros favoráveis para a obtenção de uma bebida de qualidade. A fragrância é definida como o cheiro da torra do café quando este ainda está seco. O sabor representa a principal característica do café e sua pontuação relata a intensidade, qualidade e a complexidade da combinação de gosto e aroma e, a qualidade do corpo é baseada no sentimento tátil do líquido na boca, especialmente quando percebidos entre a língua e o céu da boca.

No programa de genética e melhoramento do café conilon do Incaper foram desenvolvidas variedades clonais superiores que reuniram várias características de interesse. Dentre elas, as três variedades clonais Emcapa 8111, Emcapa 8121 e Emcapa8131 foram formadas pelo agrupamento de clones geneticamente compatíveis entre si, distinguindo-se uma das outras, principalmente, pelas diferentes épocas de maturação dos frutos: precoce, intermediária e tardia. Com isso, o presente trabalho teve como objetivo avaliar a influência da época de maturação dos frutos de clones de maturação precoce, intermediária e tardia na qualidade do café conilon.

O experimento foi conduzido na Fazenda Experimental de Marilândia/INCAPER, Marilândia-ES, utilizando-se três clones de café conilon (maturação precoce, maturação intermediária e maturação tardia) no delineamento em blocos casualizados com seis repetições. O café foi colhido em peneira na fase de café cereja. A secagem do café foi realizada em terreiro suspenso até que os grãos alcançassem 12% de umidade. Após a secagem, foram avaliados os atributos sensoriais fragrância, sabor e corpo e qualidade do café, sem prévio conhecimento das amostras. Foi utilizado para a avaliação dos atributos sensoriais a Metodologia Specialty Coffee Association of America - SCAA de Avaliação de Cafés Especiais Guia Rápido – Green Coffee (SCAA, 2011)

As médias foram comparadas pelo teste Tukey a 5% de probabilidade utilizando-se o Sistema de Análises Estatísticas SAEG para a realização das análises estatísticas (RIBEIRO JÚNIOR, 2001).

### Resultados e conclusões

Observou-se nos resultados da tabela 1 que não houve diferenças no sabor e no corpo do café entre os clones, pelo teste F a 5% de probabilidade.

Nos resultados da tabela 2, observou-se em média que o clone de época de maturação dos frutos intermediária teve fragrância superior à precoce, porém, não houve diferença de fragrância entre o clone de época de maturação dos frutos tardia com os demais. Pela classificação SCAA, o clone de época de maturação dos frutos intermediária produziu um café especial, enquanto os demais, não especial.

**Tabela 1.** Análise de variância das características fragrância, sabor, corpo e qualidade do café conilon, Fazenda Experimental de Marilândia/Incaper, 2011.

Fonte de Variação	G.L.	QM			
		Fragrância	Sabor	Corpo	Qualidade do Café
Maturação de frutos	2	1,5139*	1,3889 <sup>ns</sup>	0,3750 <sup>ns</sup>	1,0993*
Bloco	5	0,1722	0,1556	0,8167	0,3544
Resíduo	10	0,1389	0,5556	0,2667	0,2640
Média		7,86	8,22	8,25	7,90
CV (%)		4,74	9,07	6,26	6,50

\* Significativo ao nível de 5% de probabilidade pelo teste F.

**Tabela 2.** Dados médios de fragrância e qualidade do café e classificação SCAA e correlação das metodologias SCAA-COB de três clones com época de maturação dos frutos precoce, intermediária e tardia, Fazenda Experimental de Marilândia/Incaper, 2011.

Maturação de frutos	Fragrância	Qualidade do café	Classificação	Correlação das Metodologias
Precoce	7,33 B	74,5 B	Não especial	Dura/Apenas mole
Intermediária	8,33 A	83,0 A	Especial	Mole
Tardia	7,92 AB	79,6 B	Não especial	Apenas mole/Mole

<sup>1</sup>Médias seguidas de pelo menos uma mesma letra na coluna não diferem entre si pelo teste de Tukey, a 5% de probabilidade.

### Conclui-se que:

Não houve diferenças no sabor e no corpo do café entre os clones. O clone de época de maturação dos frutos intermediária teve fragrância superior à precoce, porém, não houve diferença de fragrância entre o clone de época de

maturação dos frutos tardia com os demais. Pela classificação SCAA, o clone de época de maturação dos frutos intermediária produziu um café especial, enquanto os demais, não especial.