

## **AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE BEBIDA DE ACORDO COM A FACE DE EXPOSIÇÃO DE CULTIVARES MUNDO NOVO IAC 479-19 E CATUAÍ AMARELO IAC 62**

Murilo M de Barros - Doutorando Engenharia Agrícola/UFLA; Rodrigo E. B. A Dias- Mestrando Engenharia Agrícola/UFLA; João Paulo B. Cunha - Doutorando Engenharia Agrícola/UFLA;

A determinação da qualidade de produtos agrícolas e de difícil definição e seus padrões qualitativos variam de acordo com o mercado e finalidade. De modo geral, para se obter um produto de boa qualidade, o mesmo deve ter boa aparência, sabor e aroma, alto valor nutricional e ser seguro, do ponto de vista toxicológico (CARVALHO, 2002).

Segundo Pinto et al. (2000), a qualidade do café transformou-se num aspecto imprescindível para a conquista de novos mercados. Os mercados interno e externo de café vêm se tornando cada vez mais exigentes com relação à qualidade do produto, sendo crescente o segmento de cafés especiais, principalmente o de café expresso. Dessa forma café de qualidade é aquele que apresenta bebida com bom aroma, bom corpo, boa acidez e suavidade, ou seja, com características organolépticas desejáveis. Ainda deve conter poucos defeitos (não deverá conter os defeitos verdes, verdes escuros, pretos-verdes, ardidos e pretos) e apresentar cor e aspecto homogêneo. Este certamente terá melhor preço e melhor aceitação no mercado, especialmente no mercado externo (CARVALHO, 2002).

Dentre os diferentes fatores relativos à lavoura que afetam a maturação e consequente qualidade do café, a exposição da planta ao sol é um dos principais. Em estudos recentes, Matiello et al. (2004) demonstraram que a face oeste de exposição dos cafeeiros, com maior insolação, influenciou negativamente a produção de grãos em qualidade e quantidade.

Muschler (2001) cita que o sombreamento da lavoura promove melhor qualidade da bebida, maturação mais uniforme, mais lenta e melhor enchimento dos grãos. Pezzopane (2003) verificou experimentalmente que em condições de sombreamento, a produção do café é menor, porém o rendimento beneficiado e em coco é maior que em pleno sol, sendo o cultivo sob sombra é comum nos países da América espanhola. Matiello et al (1989), trabalhando com cinco níveis de sombra variando de 0 a 100%, em áreas com período seco acentuado no Nordeste brasileiro (BREJÃO-PE), verificaram que o sombreamento tem resultado em melhor enfolhamento e maior produtividade dos cafeeiros, sendo os melhores resultados obtidos com os níveis de 50 a 75% de sombra.

No Brasil, Havaí, Quênia e alguns outros países, salvo algumas exceções, o cultivo é feito predominantemente a pleno sol, não raro encontrar, em regiões onde tradicionalmente o cultivo do cafeeiro é feito sob sombra, pequenas parcelas produzindo colheitas excelentes a plena exposição solar (CARVAJAL, 1981). Dentro deste contexto o objetivo do presente trabalho foi avaliar a qualidade de bebida em função da face de exposição do cafeeiro.

O experimento foi desenvolvido na Fazenda experimental do Campus da Universidade Federal de Lavras (UFLA), em Lavras/MG localizada nas coordenadas geográficas latitude 21° 14' S, longitude 45° 00' W Gr. e 918 m de altitude. Foram avaliados as cultivares Mundo Novo IAC 479-19 (presente na área irrigada) e Catuaí Amarelo IAC 62 (presente na área de sequeiro). No momento da colheita dos talhões foram retirados sete quilos de café de cada cultivar nos lados Leste e Oeste das plantas em cinco plantas aleatórias em cada um dos talhões presentes no estudo. Este volume foi beneficiado para a realização do teste de bebida através da prova da xícara. O teste de bebida foi realizado de acordo com as regras de competição nacionais e internacionais da Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA, 2004), onde com base na análise dos critérios de qualidade, determinou-se o valor da nota final global de cada amostra, de acordo com as normas estabelecidas para qualidade de cafés especiais).

### **Resultados e conclusões**

Os resultados do teste de xícara para avaliar a qualidade de bebida da cultivar Catuaí Amarelo, apresentou no lado sombra, um total de 86 pontos, classificando-se como bebida mole; e de 79 pontos para o lado sol, classificando-se como bebida dura. Deste modo o café no lado sombra apresentou melhor qualidade do que no lado sol de acordo com os autores Matiello et al. (2004) e Muschler (2001).

De modo análogo utilizou-se o teste de xícara para avaliar a qualidade de bebida da cultivar Mundo Novo (irrigado), apresentando no lado sombra 77 pontos, classificando-se como bebida dura; e pontuação de 81 pontos para o lado sol. Sendo assim o café no lado sol apresentou maior qualidade do que o café no lado sombra, contrariando o que foi proposto anteriormente. Os resultados obtidos para a presente cultivar corroboram com os obtidos por Alves (2005) que acharam maiores valores de produtividade e bebida de melhor qualidade para a face oeste das plantas, ou seja, a face de exposição à luz solar.

O presente resultado não é preocupante, pois ao contrário, demonstram a importância de se estudar o efeito da face de exposição em diferentes climas e microclimas e que os resultados obtidos, embora importantes não devem ser aplicados à cafeicultura como um todo. Sendo esta cultivar estudada utilizar do recurso da irrigação, podendo ser um fator que equilibre a variação da qualidade, pois mesmo que o lado sol obteve melhor qualidade a diferença entre os lados foi pouco expressiva. Os resultados assim permitem concluir que para a cultivar Catuaí Amarelo o lado sombra apresentou melhor qualidade de bebida do que no lado sol, sendo o efeito contrário para a cultivar Mundo Novo, ocorrendo uma leve diferença de qualidade entre os lados, possibilitando os melhores resultados para o lado de maior incidência de radiação solar.