

ANÁLISE DA QUANTIDADE DE SÓLIDOS SOLÚVEIS EM FRUTOS DE PROGÊNIES DE CAFEIEIRO BIG COFFEE VL

NS Santos, MC Alves, TG Silva, VA Silva, SP Carvalho, JÁ Silva, MLD Souza.

O Brasil possui atualmente um parque cafeeiro estimado em 2,25 milhões de hectares. É o maior produtor e exportador mundial de café, e ocupa a posição de segundo maior consumidor do produto. O café é uma fonte relevante de receita para centenas de municípios. Faz parte do grupo dos principais produtos de exportações do agronegócio brasileiro, sendo o produto principal de exportação do estado de Minas Gerais.

O café é um produto agrícola que têm seu preço com base em parâmetros qualitativos, sendo que este é acrescido essencialmente com aumento da qualidade. A qualidade do café é uma antiga preocupação dos cafeicultores, uma vez que ela é um dos requisitos mais importantes para a comercialização e preço do produto.

A cafeicultura brasileira ao longo dos anos tem realizado investimentos para aumento da produtividade, com os programas de melhoramento genético a realização de estudos para a obtenção de plantas resistentes a doenças e com alta produtividade tem sido possível. Outro fator considerado na cafeicultura são as diversas características que compõem a qualidade do café, dentre as quais se destacam características químicas e físicas dos grãos, sensoriais, climáticas, e todo manejo de colheita e pós-colheita. O Brasil avalia a qualidade do café em função de duas classificações, por tipo e por bebida. Na classificação por bebida, o café é classificado como, estritamente mole, mole, apenas mole, riado, rio e rio zona, sendo a três últimas classificações, não são desejadas pelos cafeicultores devido ao seu baixo valor comercial. Segundo estudos realizados por Pinto et al. (2002), as bebidas finas, de classificações estritamente mole, mole, apenas mole e duro, apresentaram maiores teores de sólidos solúveis totais, o que é desejável tanto pelo ponto de vista do rendimento industrial como pela contribuição para assegurar corpo à bebida, sendo importante para o café expresso. Em outro estudo realizado por Alves (2009), observou uma forte similitude entre qualidade da bebida e grau *brix* dos frutos maduros, sendo que 95% dos cafés que alcançaram nota superior a 80 apresentavam grau *brix* superior a 20 no momento da colheita.

Objetivou-se com o presente trabalho avaliar a quantidade de sólidos solúveis em frutos de progênies do cafeeiro Big Coffee VL. Em um experimento conduzido no setor de cafeicultura do Departamento de Agricultura da Universidade Federal de Lavras (UFLA), com plantas de cafeeiro Big Coffee VL (*Coffea arabica*), cuja, sua principal característica é grãos maiores que os de cafeeiros convencionais. O experimento foi instalado em 2012, com 100 progênies, sendo que para a realização da avaliação, foram utilizadas 32 progênies classificadas como “grande”, 36 progênies classificadas como “média” e 32 progênies classificadas “pequenas”, classificação estabelecida de acordo com o tamanho dos grãos e o porte dessas plantas. O delineamento utilizado foi o látice 10x10, com 23 repetições e uma planta por parcela. Foi coletado um fruto (cereja) por planta e com auxílio de um refratômetro, foi realizada a medição do grau *brix* e análise de variância pelo programa R.

Resultados e Conclusões

Tabela 1. Teores médios de sólidos solúveis (°Brix) de progênies do Big Coffee VL.

Progênie	Médias	Progênie	Médias	Progênie	Médias	Progênie	Médias
G10	15,63	G35	15,08	M26	16,13	P17	14,44
G11	15,59	G36	15,12	M27	14,44	P18	13,46
G12	15,20	G5	16,00	M28	17,19	P19	13,70
G13	14,75	G6	16,50	M29	14,85	P20	15,09
G14	16,31	G7	14,73	M3	15,88	P21	15,63
G15	15,87	G8	14,94	M30	15,89	P22	16,29
G16	15,56	G9	15,72	M31	14,68	P23	15,00
G17	14,15	M1	16,25	M32	15,73	P24	16,00
G18	15,92	M10	15,21	M33	16,67	P25	14,76
G19	16,19	M11	15,46	M34	15,28	P26	14,94
G20	16,40	M12	16,27	M35	15,94	P27	15,31
G21	15,50	M13	15,73	M36	15,85	P28	14,73
G22	14,76	M14	15,14	M4	15,76	P29	15,33
G23	15,13	M15	16,40	M5	15,57	P30	14,46
G24	15,50	M16	15,81	M6	14,83	P31	15,67
G25	16,50	M17	15,00	M7	15,13	P32	14,44
G26	14,21	M18	15,85	M8	15,88	P33	15,38
G27	17,47	M19	15,58	M9	15,76	P34	13,69
G28	15,23	M2	14,67	P10	15,47	P35	16,71
G29	15,21	M20	15,46	P11	17,08	P36	14,33
G30	16,36	M21	18,40	P12	14,92	P5	15,46
G31	14,83	M22	17,42	P13	16,55	P6	15,57
G32	16,59	M23	15,76	P14	15,35	P7	16,18
G33	16,56	M24	15,77	P15	14,58	P8	14,40
G34	16,44	M25	17,00	P16	15,50	P9	14,56

Os resultados obtidos com a análise de variância de sólidos solúveis grau *brix*, não foram significativos. No entanto entre as médias (Tabela 1), foram encontradas algumas diferenças significativas, sendo que algumas progênies a G27, M21 e M22 alcançaram valor próximo ao teor de grau *brix* igual a 20, que conforme a literatura valores próximos a esse limiar podem estar relacionados com a boa qualidade da bebida.