



10º Congresso Interinstitucional de Iniciação Científica – CIIC2016
02 a 04 de agosto de 2016 – Campinas, São Paulo
ISBN 978-85-7029-135-6

CARACTERIZAÇÃO DA QUALIDADE INTRÍNSECA DE CULTIVARES DE CAFEIEIRO ARÁBICA PARA A PRODUÇÃO DE CAFÉS ESPECIAIS DIFERENCIADOS

Vivian de Carvalho **Rocha**¹; Reni **Saath**²; Hully Alves **Rocha**³; Gerson Silva **Giomo**⁴

Nº 16140

RESUMO – Cafeicultores brasileiros têm investido em melhorias nas técnicas de processamento pós-colheita para aprimorar a qualidade do café e atender às exigências do mercado de cafés especiais. Sabendo que a constituição genética da planta é fator determinante da qualidade intrínseca, tem sido crescente a procura por cultivares com melhor qualidade de bebida, com ênfase ao Bourbon Amarelo. Esse estudo foi conduzido na Fazenda Recreio Estate Coffee, estado de São Paulo, para avaliar o desempenho qualitativo de 22 genótipos de cafeeiro arábica, sendo sete cultivares registradas no Ministério da Agricultura para uso comercial no Brasil e quinze genótipos em fase de melhoramento genético. Os cafés foram processados pelo método via úmida e as avaliações tecnológicas realizadas no Centro de Café do Instituto Agrônomo. Todos os genótipos apresentaram acima de 56% de grãos graúdos, retidos em peneiras 17, 18 e 19, o que indica alto valor comercial do café. As maiores notas na avaliação sensorial foram observadas em genótipos do grupo Bourbon Amarelo, que pontuaram acima de 87 pontos na escala da Associação Americana de Cafés Especiais. As menores notas ocorreram nas cultivares comerciais, as quais pontuaram entre 81,5 e 84,3 pontos. O genótipo Bourbon Amarelo IAC CJ28-8 apresentou nota máxima de 88,5 pontos, enquanto que a cultivar Catuaí Vermelho IAC 144 apresentou nota mínima de 81,5 pontos. Os resultados mostraram que a qualidade do café dos genótipos em seleção foi superior à qualidade das cultivares comerciais, indicando a possibilidade de seleção de novas cultivares com elevado potencial para a produção de cafés especiais diferenciados.

Palavras-chaves: Cultivares; Cafés especiais; Pós-colheita; Qualidade física; Análise sensorial.

1 Autor, Bolsista CNPq (PIBIC): Graduanda em Ciências Biológicas, PUC-Campinas, Campinas-SP; rochac.vivian@gmail.com.

2 Colaborador, Pesquisador Colaborador CAPES (PNPD): Graduação em Engenharia Agrícola, UFLA, Lavras-MG.

3 Bolsista Treinamento Técnico FUNAPE: Graduação em Engenharia Agrônoma, IFSULDEMINAS, Muzambinho-MG.

4 Orientador: Pesquisador Científico do Instituto Agrônomo, Centro de Café, Campinas-SP; gsgiomo@iac.sp.gov.br.



10º Congresso Interinstitucional de Iniciação Científica – CIIC2016
02 a 04 de agosto de 2016 – Campinas, São Paulo
ISBN 978-85-7029-135-6

CHARACTERIZATION OF INTRINSIC QUALITY OF ARABICA COFFEE CULTIVARS FOR THE PRODUCTION OF DIFFERENTIATED SPECIALTY COFFEE

Vivian de Carvalho **Rocha**¹; Reni **Saath**²; Hully Alves **Rocha**³; Gerson Silva **Giomo**⁴

Nº 16140

ABSTRACT – Brazilian coffee growers have invested in post-harvest processing techniques to improve the coffee quality to attend the requirements of specialty coffee market. Knowing the genetic of the plant is a determining factor of the intrinsic coffee quality it has been increased the demand for varieties with better beverage quality, especially the Yellow Bourbon. This study was carried out at Recreio Farm Estate Coffee, in São Paulo, to assess the qualitative performance of 22 genotypes of arabica coffee, being seven cultivars registered in the Ministry of Agriculture for commercial use in Brazil and fifteen promising genotypes under selection. The coffees were processed by the wet method and technological evaluations were performed at the Agronomic Institute Coffee Center. All genotypes showed above 56% of big beans, retained in 17, 18 and 19 sieves, indicating better commercial value. The highest scores in the sensory evaluation were observed in genotypes of the Yellow Bourbon group, which scored above 87 points on the scale of the Specialty Coffee Association of America. The lowest scores were observed in commercial cultivars, which scored between 81.5 and 84.3 points. The genotype Yellow Bourbon IAC CJ28-8 presented the maximum score of 88.5 points, while the Catuaí Vermelho IAC 144 presented the minimum score of 81.5 points. The results showed that the intrinsic quality of the genotypes under genetic improvement was superior than the quality of commercial cultivars, indicating the possibility of selection of new cultivars with high potential for the production of differentiated specialty coffee.

Keywords: Varieties; Specialty coffees; Postharvest; Physical quality; Sensory analysis.

1 Autor, Bolsista CNPq (PIBIC): Graduanda em Ciências Biológicas, PUC-Campinas, Campinas-SP; rochac.vivian@gmail.com.

2 Colaborador, Pesquisador Colaborador CAPES (PNPD): Graduação em Engenharia Agrícola, UFLA, Lavras-MG.

3 Bolsista Treinamento Técnico FUNAPE: Graduação em Engenharia Agrônoma, IFSULDEMINAS, Muzambinho-MG.

4 Orientador: Pesquisador Científico do Instituto Agrônomo, Centro de Café, Campinas-SP; gsgiomo@iac.sp.gov.br.