

QUALIDADE SENSORIAL E FISIOLÓGICA DE GRÃOS DE CAFÉS (*Coffea arabica* L.) RESISTENTES E SUSCETÍVEIS À FERRUGEM CULTIVADOS EM MINAS GERAIS*

LO Fassio - Mestranda em Ciência dos Alimentos da UFLA, larissafassio@yahoo.com.br, MR Malta – Pesquisador EPAMIG, GR Carvalho – Pesquisador EPAMIG, CJ Pimenta – Prof. da Universidade Federal de Lavras, RMR Chaga – Aluno graduação em Química da UFLA, PM Lima – Engenheira de Alimentos. *Financiado pelo Consórcio Pesquisa Café.

A qualidade da bebida do café está associada a diversos fatores, destacando-se entre eles a composição química e física do grão, determinada por fatores genéticos e ambientais. Os vários institutos de pesquisa em todo o Brasil oferecem novas cultivares resultantes de cruzamentos artificiais ou de hibridações naturais, com a finalidade de oferecer alternativas de combate às doenças e pragas que atacam a cultura do café. Vários estudos têm sido realizados no intuito de avaliar a produtividade e estabilidade das novas cultivares que são lançadas em todo o país, no entanto, estudos para verificar as possíveis diferenças entre a qualidade de tais cultivares são relativamente escassos. Neste sentido, o objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade fisiológica e sensorial dos grãos de café de 7 cultivares resistentes à ferrugem e duas suscetíveis à doença, cultivadas em dois ambientes do estado de Minas Gerais. Foram avaliadas as cultivares desenvolvidas pela EPAMIG em parceria com a UFV e UFLA que são consideradas resistentes à ferrugem e duas que são suscetíveis à doença, sendo elas: Oeiras MG6851, Catiguá MG1, Catiguá MG2, Sacramento MG1, Araçuaia MG1, Paraíso H419-1, Pau Brasil MG1 as resistentes, e Topázio MG1190 e Bourbon Amarelo as suscetíveis. As cultivares foram avaliadas em dois experimentos implantados no campo em 2005, nas cidades de Lavras (UFLA) e Patrocínio (Fazenda Experimental da EPAMIG). A colheita foi realizada em junho de 2012 quando a maioria dos frutos de café atingiram o estágio de maturação ideal, ou seja, frutos cereja, sendo colhidos por derriça manual no pano. Em seguida, os frutos foram descascados e encaminhados imediatamente para a secagem em peneiras de fundo telado, instaladas em terreiros de alvenaria. A secagem foi feita até os grãos atingirem teor médio de umidade de 11,5% (b.u.), nas respectivas unidades de produção. As amostras foram então beneficiadas e submetidas a análise sensorial segundo protocolo da Associação Americana de Cafés Especiais (SCAA), análise de Condutividade Elétrica (LOEFFLER et al., 1988) e análise de Lixiviação de Potássio (PRETE, 1992). Os resultados da análise sensorial e das análises fisiológicas, para as cultivares avaliadas estão dispostos na tabela 1, onde se vê que para a variável análise sensorial não houve diferença significativa entre todas as cultivares avaliadas, e o desdobramento, cultivares dentro de cada ambiente também não apresentou diferença significativa. No entanto todas as cultivares nos dois ambientes avaliados apresentaram pontuação superior a 80 pontos, sendo assim classificadas como cafés especiais de acordo com o protocolo da Associação Americana de Cafés Especiais (SCAA). Vale ressaltar que as cultivares que apresentaram maior pontuação tanto para Lavras quanto Patrocínio, foram as cultivares Catiguá MG2, Paraíso H419-1 e Araçuaia MG1 todas resistentes à ferrugem. Verifica-se que houve diferença significativa entre as cultivares e os ambientes avaliados para as variáveis condutividade elétrica e lixiviação de potássio, A cultivar Paraíso H419-1 apresentou menores valores de condutividade elétrica e lixiviação de potássio nos dois ambientes avaliados e pontuação superior na análise sensorial, esses dados corroboram com o pressuposto na literatura, no entanto a cultivar Catiguá MG2 que apresentou a maior pontuação na análise sensorial não apresentou os menores valores de condutividade elétrica e lixiviação de potássio. Este fato pode ser explicado pelos muitos fatores que podem interferir nas análises fisiológicas dos grãos, como a condução da secagem, a forma de processamento das amostras e a presença de grãos defeituosos, por isso recomenda-se que as amostras estejam as mais homogêneas possíveis para a realização de tais análises. Portanto, as cultivares lançadas pela EPAMIG que apresentam resistência à ferrugem do cafeeiro produzem grãos com qualidade superior e são cultivares potencialmente aptas para a produção de cafés especiais nos dois ambientes de Minas Gerais, sendo que a cultivar Catiguá MG2 apresenta superioridade na qualidade de bebida para os dois ambientes de Minas Gerais, em relação à cultivar Bourbon Amarelo.

Tabela 1.: Valores médios das cultivares resistentes e suscetíveis à ferrugem nas cidades de Lavras e Patrocínio quanto à análise sensorial, condutividade elétrica e lixiviação de potássio no ano de 2012.

Cultivares	Análise Sensorial		Condutividade Elétrica		Lixiviação de Potássio	
	Lavras	Patrocínio	Lavras	Patrocínio	Lavras	Patrocínio
Pau Brasil MG1	84,17 aA	82,83 aA	87,51 aA	129,37 bA	22,58 aA	31,20 aA
Paraíso H419-1	85,17 aA	84,67 aA	64,44 aA	101,23 aA	16,20 aA	21,41 aA
Sacramento MG1	82,67 aA	82 aA	83,45 aA	125,30 bA	18,42 aA	32,98 bA
Araçuaia MG1	85,17 aA	84,5 aA	85,82 aA	115,32 aA	19,20 aA	30,77 bA
Oeiras MG6851	84,67 aA	82,67 aA	119,61 aB	143,53 aB	22,89 aA	33,12 bA
Catiguá MG1	84,17 aA	83,67 aA	87,27 aA	108,48 aA	19,59 aA	26,54 aA
Catiguá MG2	87,0 aA	84,33 aA	107,73 aB	147,10 bB	22,78 aA	32,79 bA
Topázio MG1190	83,0 aA	82,17 aA	77,50 aA	107,98 aA	18,04 aA	26,28 aA
Bourbon Amarelo	80,5 aA	83,17 aA	126,37 aB	101,54 aB	23,40 aA	22,43 aA

Médias seguidas da mesma letra minúscula na linha e maiúscula na coluna não diferiram entre si pelo teste de Scotch Knott a 5% de probabilidade.