

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE CAFÉS MADUROS DE DIFERENTES FLORAÇÕES EM LAVOURA A PLENO-SOL E LAVOURA SOMBREADA EM SÃO SEBASTIÃO DA GRAMA-SP

Tauan MELCHIORI¹; Luciana M. V. L. MENDONÇA²; José M. A. MENDONÇA³; Guilherme H. E. LENSE⁴; Raquel V. M. Miranda⁵

RESUMO

A importância de conhecer qual o melhor momento para a obtenção de frutos que expressem melhor qualidade durante a colheita é fundamental para um bom resultado na bebida do café. Com este trabalho, o intuito foi de comprovar em qual época da colheita os frutos estão mais propensos a produzirem sua melhor bebida. Desta forma, o objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade sensorial dos grãos de cafés dos frutos maduros, colhidos em três épocas diferentes de acordo com a floração. Os frutos foram colhidos maduros e levados para terreiros suspensos onde foram secados, torrados e avaliados sensorialmente pela metodologia da SCAA. Observou-se que os cafés referentes às florações mais precoces apresentavam qualidade superior relacionado aos demais.

Palavras-chave: Qualidade; Sensorial; Análise química; Sombreamento.

INTRODUÇÃO

Devido a um número de mais de uma florações que o cafeeiro apresenta ao longo de seu ciclo produtivo, a maturação do café é geralmente desuniforme, apresentando na hora da colheita frutos em diferentes estágios de maturação (BORÉM, 2008), e a pesquisa busca encontrar um meio para identificar o melhor momento para realizar a colheita e obter uma melhor bebida.

A arborização dos cafezais possibilita resultados desejáveis, quando comparado ao cultivo a pleno sol (SOUZA, 2013), condicionando aos cafés um carácter de bebida mais suave (FERNANDES, 1986).

Considerando o estágio de maturação cereja, como a referência do potencial de qualidade para o café e as diferentes florações, o presente trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade dos frutos cereja de três floradas da safra 2015/2016 de cafeeiros

¹ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Câmpus Muzambinho. Muzambinho/MG - E-mail: tauan.agro@gmail.com

² Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Câmpus Muzambinho. Muzambinho /MG. E-mail: lucianalopesmendonca@gmail.com

³ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Câmpus Muzambinho. Muzambinho /MG. E-mail: jma-mendonca@hotmail.com

⁴ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Câmpus Muzambinho. Muzambinho /MG. E-mail: guilhermeelense@gmail.com

⁵ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Câmpus Muzambinho. Muzambinho /MG. E-mail: raquellvmm@hotmail.com

cultivados em São Sebastião da Grama - SP, em condição de sombreamento e a pleno sol.

MATERIAIS E MÉTODOS

O projeto foi desenvolvido no Sítio Santa Luzia, São Sebastião da Grama - SP, na safra 2015/16, em um talhão da cultivar Catucaí Vermelho, com oito anos, e espaçamento de 3,2 X 1,6, plantio em covas, com duas plantas por cova. A lavoura apresentava plantas em condições à pleno sol e uma parte com sombreamento das mesmas. Foram realizados todos os tratos culturais para a lavoura de acordo com as recomendações técnicas.

O experimento foi composto por vinte e quatro parcelas, sendo que os tratamentos eram primeira, segunda e terceira florações, em condições de lavoura a pleno-sol e sombreadas totalizando seis tratamentos e cada tratamento com quatro repetições, totalizando as vinte e quatro parcelas. Resultados avaliados pelo teste Tukey com 95% de confiabilidade.

Foram colhidos apenas os frutos maduros, e levados para secagem em terreiros suspensos, até atingirem 11% de umidade, e então armazenados. As amostras foram beneficiadas e classificadas. Após a separação dos defeitos as amostras equivalentes às peneiras dezesseis e acima, foram torradas em equipamento da marca Probatino. A análise sensorial da bebida foi realizada de acordo com a metodologia da SCAA (2009), no Laboratório de Classificação do Café do IFSULDEMINAS – Campus Muzambinho, por três degustadores credenciados pela SCAA.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Ao analisar estatisticamente os resultados da avaliação sensorial dos cafés foi possível notar que para a variável “aroma/fragrância” apenas a terceira floração apresentou diferença estatística quando se comparavam os cafés sombreados em relação ao pleno sol, sendo que a média do primeiro (sombreado) foi superior. O sabor não sofreu distinção quanto ao índice de luminosidade, porém demonstrou que entre as floradas a pleno sol aparece diferença significativa, sendo a primeira florada com média superior, seguida da segunda e terceira respectivamente.

O sombreamento foi significativo para a finalização apenas da primeira floração, sendo que a primeira floração à pleno sol foi superior em relação à mesma florada na

condição sombreada. A acidez expressou maior média em condições a pleno sol, e dentro desta condição, a primeira florada com maior média em relação às demais. O mesmo comportamento foi notado quando se observou o corpo, a nota final, e a nota geral dos cafés.

Essas observações são demonstradas nas tabelas a seguir (TABELAS 1 e 2):

Tabela 1: Parâmetros da análise sensorial

Florada	Aroma		Sabor		Finalização		Acidez	
	Sol	Sombra	Sol	Sombra	Sol	Sombra	Sol	Sombra
1	7,48 aA	7,52 aA	7,41 aA	7,21aA	7,30 aA	6,96 aB	7,38 aA	7,12 aB
2	7,41 aA	7,47 aA	7,13 abA	7,11 aA	7,13 abA	6,91 aA	7,24 abA	7,03 aB
3	7,23 aA	7,5 aB	7,02 bA	7,29aA	6,85 aA	7,10 aA	7,08 bA	7,17 aA
C.V.	2,20		2,82		3,26		1,89	

*Médias seguidas pela mesma letra minúscula na coluna e maiúscula na linha não diferem estatisticamente entre si ao nível de 5% de significância, Tukey.

Tabela 2: Parâmetros da análise sensorial

Florada	Corpo		Final		Balanço		Geral	
	Sol	Sombra	Sol	Sombra	Sol	Sombra	Sol	Sombra
1	7,35 aA	7,04 aB	81,16 aA	79,54 aB	7.14 aA	6.88 aA	7,13 aA	6,81 aA
2	7,22 abA	7,05 aB	80,70 abA	79,18 aA	7.00 aA	6.86 aA	6,95 abA	6,75 aA
3	7,09 bA	7,14 aA	79,22 bA	80,17 aA	7.26 aA	7.00 aA	6,68 bA	6,95 aA
C.V.	1,28		1,00		3,96		3,09	

*Médias seguidas pela mesma letra minúscula na coluna e maiúscula na linha não diferem estatisticamente entre si ao nível de 5% de significância, Tukey.

A análise química feita com os cafés permitiu observar que o Brix apresenta comportamento diferente em condições a pleno sol e cafés sombreados, sendo que o Brix é superior em condições de sombreamento. As florações não apresentam diferença estatística entre si.

A acidez dos cafés estatisticamente não se diferenciou, tanto entre as florações, como entre as condições de sombreamento. O pH foi alterado pelas condições de sombreamento, sendo que a primeira florada a pleno sol apresentou média superior para esta variável em relação a condição sombreada. As observações podem ser observadas na tabela a seguir (TABELA 3):

Tabela 3: Parâmetros da análise química

Florada	Brix		pH		Acidez	
	Sol	Sombra	Sol	Sombra	Sol	Sombra
1	1,18 aB	1,41 aA	5,20 aA	5,04 aB	0,81 aA	0,89 aA
2	1,26 aB	1,43 aA	5,15 aA	5,04 aA	0,96 aA	0,91 aA
3	1,20 aB	1,47 aA	5,14 aA	5,15 aA	0,96 aA	0,93 aA
C.V.	8,01		1,72		16,65	

*Médias seguidas pela mesma letra minúscula na coluna e maiúscula na linha não diferem estatisticamente entre si ao nível de 5% de significância, Tukey.

Melchiori (2015) observou que as características sensoriais dos cafés cultivados a pleno sol não sofrem alterações por ocasião das florações não se diferindo estatisticamente, porém a maior média sempre se apresentava associada a primeira floração.

CONCLUSÕES

Lavouras a pleno sol tendem a expressar melhor qualidade de características sensoriais em relação ao sombreamento. A primeira floração expressa na maioria dos parâmetros avaliados melhores pontuações, seguida da segunda e terceira floração. Cafés de condição sombreada expressam maior Brix, ou seja, maiores teores de açúcar.

REFERÊNCIA

BOREM, F. M. **Processamento do Café: Pós-colheita do Café/** editor Flávio Meira Borém - Lavras: Ed. UFLA, 2008. p 129-156, 2008.

FERNANDES, D. R. Manejo do Cafezal. **Cultura do Cafeeiro**. Piracicaba: Potafós. cap. 36, p. 275- 301, 1986.

SOUZA, A, J, J. Qualidade de cafés arborizados e a pleno sol submetidos a diferentes tipos de manejo pós-colheita em Barra do Choça, BA. **Coffee Science**, Lavras, v. 8, n. 2, p. 109-120, abr./jun. 2013

MELCHIORI, T. **Avaliação da qualidade de cafés maduros de diferentes florações em lavoura a pleno sol e lavoura sombreada**. VII Jornada Científica e Tecnológica do IFSULDEMINAS. Poços de Caldas-MG. 2015.