



## CARACTERIZAÇÃO DA QUALIDADE INTRÍNSECA DE CAFEEIRO BOURBON AMARELO SOB DIFERENTES FORMAS DE PROCESSAMENTO PÓS-COLHEITA

Geisiellen Moreira da **Cunha**<sup>1</sup>; Edlainy Kathleen de Carvalho **Correia**<sup>2</sup>; Alessandra Spiering da **Cruz**<sup>3</sup>; Patricia Nicolau **Salles**<sup>4</sup>; Gerson Silva **Giomo**<sup>5</sup>

Nº 21115

**RESUMO** – O mercado de cafés especiais vem crescendo de forma acelerada nos últimos anos, motivando os cafeicultores a aprimorarem técnicas agronômicas para melhoria da qualidade do café. A cultivar Bourbon Amarelo tem se destacado dentre outras por seus excelentes atributos sensoriais, como sabor, aroma, doçura e acidez. Este trabalho teve como principal objetivo obter informações sobre o perfil sensorial e características físicas dos grãos de algumas linhagens de cafeeiro Bourbon Amarelo do Instituto Agrônomo (IAC), visando a identificação de genótipos promissores para a produção de cafés especiais diferenciados. A pesquisa foi conduzida no Centro de Café do IAC, a partir de amostras de café provenientes de experimento conduzido na Fazenda Recreio, em São Sebastião da Gramma-SP, em delineamento de blocos casualizados com três repetições. Foram avaliadas catorze linhagens de Bourbon Amarelo e uma de Mundo Novo Amarelo quanto ao rendimento de grãos beneficiados, granulometria dos grãos e perfil sensorial. Observou-se que alguns genótipos apresentaram qualidade de bebida excelente com nota sensorial superior a 85 pontos SCA, indicando a possibilidade de seleção de novas linhagens de Bourbon Amarelo para a produção de cafés especiais. Infere-se que as diferenças sensoriais possam ser de origem genética/varietal, o que permite a recomendação de cultivares de alto desempenho qualitativo para produção de cafés especiais diferenciados. Os genótipos IAC 6-9, IAC 8-2, IAC 14-20, IAC 24-6, IAC 26-6, IAC 28-8 e IAC 30-20 apresentaram qualidade física e sensorial superior a da cultivar comercial Mundo Novo Amarelo IAC 4266, adequando-se às exigências do mercado de cafés especiais.

**Palavras-chaves:** Cafés especiais, Qualidade intrínseca, Bourbon Amarelo.

1 Autor, Bolsista CNPq (PIBIC): Graduação em Ciências Biológicas, PUCC, Campinas-SP; geisimoreira0804@gmail.com.

2 Colaborador: Bolsista CNPq (PIBIC), Graduação em Tecnologia em Processos Químicos, FATEC, Campinas-SP.

3 Colaborador: Bolsista de Capacitação Técnica do Consórcio Pesquisa Café, FUNAPE, Campinas-SP.

4 Colaborador: Bolsista de Capacitação Profissional do Consórcio Pesquisa Café, FUNAPE, Campinas-SP.

5 Orientador: Pesquisador do Instituto Agrônomo de Campinas/Centro de Café, Campinas-SP; gsggiomo@gmail.com.



**ABSTRACT** – *The specialty coffee market has been growing at a high rate in recent years, motivating Brazilian coffee growers to implement new agronomic techniques to improve the coffee quality. The Yellow Bourbon variety has stood out among others for its sensory attributes, such as better flavor, aroma, sweetness and acidity. The main objective of this work was to get information about the sensory profile and bean physical characteristics of some lineages of Yellow Bourbon variety from Instituto Agronomico aiming to identify the promising ones to produce differentiated specialty coffees. The research was carried out at IAC Coffee Center using coffee samples from an experiment carried out at Fazenda Recreio in São Sebastião da Gramma-SP in a randomized block design with three replications. Fourteen genotypes of Yellow Bourbon and one of Mundo Novo Amarelo were evaluated concerning clean bean yield, bean size and sensory profile. It was observed that some genotypes had excellent beverage quality with a sensory score higher than 85 SCA points, indicating the possibility of selecting new cultivars to produce specialty coffees. Considering that all genotypes came from the same production environment, it is inferred that the qualitative differences may be occur due genetic/variatal effects, which allows the recommendation of cultivars with high qualitative performance to produce differentiated specialty coffees. The genotypes IAC 6-9, IAC 8-2, IAC 14-20, IAC 24-6, IAC 26-6, IAC 28-8 and IAC 30-20 showed better quality than commercial cultivar Mundo Novo Amarelo IAC 4266, adapting to the demands of the specialty coffee market.*

**Keywords:** Specialty coffee, intrinsic quality, varieties, Yellow Bourbon, post-harvest processing.