



## CARACTERIZAÇÃO DA QUALIDADE INTRÍNSECA DE CULTIVARES EXÓTICAS DE CAFEIRO ARÁBICA PARA A PRODUÇÃO DE CAFÉS ESPECIAIS DIFERENCIADOS

Paula de Paula **Ramos**<sup>1</sup>; Alessandra Spiering da **Cruz**<sup>2</sup>; Patricia Nicolau **Salles**<sup>3</sup>;  
Fabiana de Carvalho **Pires**<sup>4</sup>; Gerson Silva **Giomo**<sup>5</sup>

Nº 21134

**RESUMO** – A cultivar Bourbon Amarelo e algumas variedades exóticas de *Coffea arabica* L. destacam-se por seus atributos sensoriais exclusivos. O objetivo dessa pesquisa foi avaliar o perfil sensorial de algumas linhagens de Bourbon Amarelo e Variedades Importadas em estudo no Programa de Cafés Especiais do IAC, visando à identificação de genótipos mais promissores para a produção de cafés especiais diferenciados. As amostras foram coletadas em experimentos de campo na Fazenda Recreio Estate Coffee (São Sebastião da Gramma - São Paulo) com três repetições verdadeiras, para seis genótipos Bourbon Amarelo (BA) e seis de variedades exóticas (VE). As amostras foram avaliadas quanto ao perfil sensorial pela metodologia da Specialty Coffee Association – SCA. Os dados obtidos foram submetidos à Análise de Componentes Principais – PCA (Chemoface) e a Análise de Variância e comparação de médias pelo teste de Scott-Knott ao nível de 5% de probabilidade. A análise exploratória dos dados (PCA) mostrou que as amostras BA e VE são agrupadas em quadrantes distintos, onde as amostras VE estão mais próximas da pontuação SCA, corroborando com os dados do teste de média para as variedades, uma vez que elas diferem entre si quanto a qualidade sensorial (VE = 88.78 e BA = 87.53 SCA). O perfil sensorial das amostras VE, também confirma a sua exotividade, por exemplo, notas de frutas silvestres, tamarindo, amora preta e carambola. Concluiu-se que as VE apresentam um maior potencial sensorial na xícara quando comparadas com BA, que atualmente são referência em qualidade.

**Palavras-chaves:** Cafés especiais, variedades exóticas, Bourbon Amarelo, qualidade intrínseca.

1 Autor, Bolsista CNPq (PIBIC): Graduação em Tecnologia em Processos Químicos, FATEC, Campinas-SP; paula.paula.pp02@gmail.com.

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

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

4 Colaborador: Bolsista CNPq (GD), Doutoranda em Tecnologia de Alimentos, FEA / Unicamp, Campinas-SP.

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



**15º Congresso Interinstitucional de Iniciação Científica – CIIC 2021**  
**01 a 02 de setembro de 2021**  
**ISBN 978-65-994972-0-9**

**ABSTRACT** – *The Yellow Bourbon cultivar and some exotic varieties of Coffea arabica L. stand out for their unique sensory attributes. The objective of this research was to evaluate the sensory profile of Yellow Bourbon lineages and some varieties under study by the Specialty Coffee Program of the IAC, aiming to identify the most promising genotypes for the production of exotic specialty coffees. The samples were collected in field experiments at Fazenda Recreio Estate Coffee (São Sebastião da Gramma - São Paulo) with three replicates, for six Yellow Bourbon (BA) genotypes and six exotic varieties (VE). The samples were evaluated for their sensory profile using the methodology of the Specialty Coffee Association - SCA. The data were submitted to Principal Component Analysis - PCA (Chemoface) and Analysis of Variance and Scott-Knott test for comparison of means at 5% probability level. The exploratory data analysis (PCA) showed that the BA and VE samples are grouped in different quadrants, where the VE samples are closer to the SCA score, corroborating with the data from the mean test for the varieties, since they differ in terms of sensory quality (VE = 88.78 and BA = 87.53 SCA). The sensory profile of the VE samples also confirms their exoticness, e.g. notes of berries, tamarind, blackberry and carambola. It was concluded that the VE have a higher sensory potential in the cup when compared to BA, which are currently a reference in quality.*

**Keywords:** Specialty coffee, exotic varieties, Yellow Bourbon, intrinsic quality.