



AVALIAÇÃO DA QUALIDADE FÍSICA E SENSORIAL DE CULTIVARES CLONAIS DE CAFEIEIRO ARÁBICA

Deiverson Andrade da **Costa**¹; Paula de Paula **Ramos**²; Alessandra Spiering da **Cruz**³;
Patricia Nicolau **Salles**⁴; Gerson Silva **Giomo**⁵

Nº 21144

RESUMO – É crescente a demanda por cafés especiais com atributos sensoriais diferenciados no Brasil, justificando a seleção de novas cultivares e a definição de procedimentos pós-colheita que favoreçam a expressão da qualidade intrínseca do café. Considerando que diversas cultivares de *Coffea arábica* podem apresentar variabilidade genética quanto ao perfil sensorial, tamanho e formato dos frutos e grãos, o objetivo deste trabalho foi avaliar as principais características físicas e sensoriais de algumas variedades híbridas clonais de cafeeiro arábica em seleção no IAC. Foram avaliadas oito variedades clonais em experimento conduzido na Fazenda Recreio em São Sebastião da Gramma-SP, sendo sete híbridos F1 e uma cultivar comercial utilizada como referência, em delineamento experimental de blocos ao acaso com três repetições. Amostras de frutos maduros de café foram processadas por via seca e analisadas quanto ao rendimento de grãos beneficiados, classificação granulométrica dos grãos em peneiras com perfurações circulares e oblongas e perfil sensorial conforme a escala de classificação de cafés especiais da Specialty Coffee Association (SCA). Os dados apontam que três cultivares híbridas experimentais apresentaram qualidade física e sensorial superior à da cultivar comercial Mundo Novo IAC 376/4, apresentando características tecnológicas de grande interesse para a produção de cafés especiais diferenciados no Brasil. As divergências qualitativas observadas entre os tratamentos provenientes do mesmo ambiente de produção reforçam a influência genética/varietal na definição do perfil sensorial do café, de modo a permitir a seleção e recomendação de cultivares híbridas com elevado potencial agrônomo e tecnológico para atender as demandas do mercado de cafés especiais.

Palavras-chaves: Cafés especiais, híbridos F1, qualidade intrínseca, perfil sensorial.

1 Autor, Bolsista CNPq (PIBITI): Graduação em Tecnologia em Processos Químicos, FATEC, Campinas-SP; deiversonandrade@hotmail.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 demand for specialty coffees with differentiated sensory attributes is growing in Brazil, justifying the selection of new coffee cultivars and the definition of post-harvest procedures that favor the expression of the intrinsic coffee quality. Considering that different Coffea arabica cultivars can present genetic variability in terms of sensory profile, size and shape of fruits and beans, the objective of this work was to evaluate the main physical and sensory characteristics of some clonal hybrid varieties of C. arabica under selection at the IAC. Eight clonal coffee varieties were evaluated in an experiment carried out at Fazenda Recreio in São Sebastião da Gramma-SP, being seven F1 hybrids and one commercial cultivar as reference, in a randomized blocks design with three replications. Samples of ripe coffee fruits were dry processed and analyzed for the yield of clean beans, bean size classification in sieves with circular and oblong perforations and sensory profile according to the Specialty Coffee Association (SCA) scale for specialty coffees. The data indicate that three experimental hybrid cultivars presented physical and sensorial quality superior to the commercial cultivar Mundo Novo IAC 376/4, presenting technological characteristics of great interest to produce differentiated specialty coffees. The qualitative differences observed among treatments from the same production environment reinforce the genetic/variatal influence in defining the sensory profile of coffee, in order to allow the selection and recommendation of hybrid cultivars with high agronomic and technological potential to supply the market demands of specialty coffees.*

Keywords: Specialty coffees, F1 hybrids, intrinsic quality, sensory profile.