



## CARACTERIZAÇÃO DA QUALIDADE INTRÍNSECA DE CULTIVARES EXÓTICAS DE CAFEEIRO ARÁBICA

Natalia Correia **Geraldi**<sup>1</sup>; Alessandra Spiering da **Cruz**<sup>2</sup>; Geisiellen Moreira da **Cunha**<sup>3</sup>;  
Laura Montipó **Roncaglia**<sup>4</sup>; Gerson Silva **Giomo**<sup>5</sup>

Nº 22133

**RESUMO** – O conceito de cafés especiais surgiu nos Estados Unidos na década de 1970 e refere-se aos cafés que se sobressaem, diferindo por qualidade superior da bebida, pelo aspecto dos grãos, método de preparo pós-colheita e variedades. O presente trabalho teve como objetivo avaliar características sensoriais e físicas dos grãos de genótipos do Banco de Germoplasma do IAC em estudo no Programa de Cafés Especiais. A pesquisa foi realizada com amostras de café obtidas na colheita de 2021 em experimento conduzido na Fazenda Terra Preta, em Pedregulho-SP, constituído por 20 cultivares distribuídas em blocos ao acaso com três repetições. Foi utilizado o processamento de Cereja Descascado (CD) e após a devida secagem as amostras foram beneficiadas e submetidas à avaliação de retenção de grãos em peneiras com crivos circulares e crivos oblongos, para grãos chatos e grãos mocas, respectivamente. As avaliações sensoriais foram realizadas conforme método proposto pela Specialty Coffee Association (SCA). Os resultados obtidos indicam que há diferenças notáveis entre variedades, tanto para a qualidade de grãos quanto para a qualidade da bebida. Todos os tratamentos produziram cafés especiais, com notas sensoriais variando de 79,5 a 89,5. Ressalta-se que as cultivares que apresentaram notas superiores a 85 pontos SCA possuem maior potencial para exploração na produção de cafés de excelente qualidade, com perfil sensorial bastante desejado pelos consumidores. Dessa forma, sugere-se que o uso das cultivares exóticas de cafeeiro arábica selecionadas pelo IAC pode constituir uma importante alternativa para a produção de cafés especiais diferenciados na região de estudo.

**Palavras-chaves:** Cafés especiais, cafés exóticos, qualidade física, qualidade sensorial.

1 Autor, Bolsista CNPq (PIBIC): Graduação em Engenharia de Alimentos, UNICAMP, Campinas-SP; ncgeraldi@gmail.com.

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

3 Colaborador: Bolsista CNPq (PIBIT), Graduação em Ciências Biológicas, PUCC, Campinas-SP.

4 Colaborador: Bolsista CNPq (PIBIC), Graduação em Ciências Biológicas, PUCC, Campinas-SP.

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



**ABSTRACT** – *The concept of specialty coffees emerged in the United States in the 1970s and refers to coffees that stand out, differing by superiority of the beverage, appearance of the beans, post-harvest method and coffee varieties. The present work had as objective to evaluate sensory and physical characteristics of the beans of genotypes of the Bank of Germplasm of the IAC in study in the Program of Special Coffees. This research was carried out with coffee samples obtained in the 2021 harvest in an experiment conducted at Fazenda Terra Preta, in Pedregulho-SP, consisting by 20 coffee varieties distributed in randomized blocks with three replications. It was used the Pulped Natural process (CD) and after proper drying the coffee samples were hulled and subjected to the evaluation of grain retention in sieves with circular and oblong perforations, for flat and oblong beans, respectively. Sensory evaluations were performed according to the method proposed by the Specialty Coffee Association (SCA). The results obtained indicate that there are notable differences among varieties, both for the beans quality and for the beverage quality. All varieties produced specialty coffees, with sensory scores ranging from 79.5 to 89.5. It is noteworthy that the varieties that presented scores above 85 SCA points have greater potential to produce excellent quality coffees, with a sensory profile that is much desired by consumers. Thus, it is suggested that the use of exotic arabica coffee varieties selecting by the IAC may constitute an important alternative to produce differentiated specialty coffees in the study region.*

**Keywords:** Specialty coffees, exotic coffees, physical quality, sensory quality.