



DESEMPENHO AGRONÔMICO E TECNOLÓGICO DE CULTIVARES CLONAIS DE CAFEEIRO ARÁBICA

Geisiellen Moreira da **Cunha**¹; Alessandra Spiering da **Cruz**²; Natália Correia **Geraldi**³;
Laura Montipó **Roncaglia**⁴; Gerson Silva **Giomo**⁵

Nº 22148

RESUMO – No mercado de cafés especiais existem cultivares que se destacam por atributos sensoriais diferenciados, como sabor, aroma e complexidade da bebida. Considerando a falta de informações quanto ao desempenho qualitativo de cultivares clonais de cafeeiro, este trabalho teve como principal objetivo obter informações sobre o perfil sensorial e características físicas dos grãos de algumas cultivares clonais de cafeeiro arábica em processo de validação pelo Programa de Cafés Especiais do IAC. A pesquisa foi conduzida no Centro de Café do IAC na colheita de 2021, a partir de amostras de café provenientes de experimento conduzido na Fazenda Santo Antônio, Pedregulho-SP. As amostras de café foram processadas por via seca e avaliadas quanto a qualidade de bebida, rendimento de grãos beneficiados e retenção de grãos em peneiras com crivos circulares e crivos oblongos, para grãos chatos e grãos mocas, respectivamente. Os resultados obtidos indicam que há diferenças significativa entre tratamentos, tanto para a qualidade de bebida quanto para a quantidade de grãos mocas. Todas as variedades produziram cafés especiais com elevada qualidade, com notas sensoriais variando de 81,2 a 89,2 pontos SCA. Ressalta-se que as cultivares que apresentaram notas superiores a 85 pontos possuem maior potencial para produção de cafés de excelente qualidade, com perfil sensorial complexo e diferenciado, sendo bastante desejadas pelos consumidores. Dessa forma, infere-se que algumas cultivares clonais em seleção pelo Programa de Cafés Especiais do IAC poderão constituir futuramente novas opções de cultivares comerciais para a produção de cafés especiais diferenciados na região de estudo.

Palavras-chaves: Cultivar clonal, cafés especiais, qualidade intrínseca, perfil sensorial.

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

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

3 Bolsista CNPq (PIBIC): Graduação em Engenharia de Alimentos, FEA/Unicamp, Campinas-SP.

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

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



ABSTRACT – *In the specialty coffee market, there are varieties that stand out for their differentiated sensory attributes, such as flavor, aroma and complexity of the beverage. Considering the lack of information about the qualitative performance of clonal coffee cultivars, this study aimed to obtain information about the sensory profile and physical characteristics of the beans of some clonal Arabica coffee varieties under validation process by the Special Coffee Program of the IAC. This research was carried out at the IAC Coffee Center in the 2021 harvest, from coffee samples from an experiment conducted at Fazenda Santo Antônio, Pedregulho-SP. The coffee samples were dry processed and evaluated for beverage quality, grain yield and grain retention in sieves with circular sieves and oblong perforations, for flat and oblong beans, respectively. The results obtained indicate that there are significant differences among treatments, both for the beverage quality and for the quantity of moca grains. All varieties produced high quality specialty coffees, with sensory scores ranging from 81.2 to 89.2 SCA points. It is noteworthy that the varieties that presented scores above 85 points have greater potential to produce excellent quality coffees, with a complex and differentiated sensory profile, being highly desired by consumers. Thus, it is inferred that some clonal varieties being selected by the IAC Special Coffees Program may constitute new options for commercial cultivars in the future to produce differentiated specialty coffees in the study region.*

Keywords: *Clonal variety, specialty coffee, intrinsic quality, sensory profile.*