



## CARACTERIZAÇÃO DA QUALIDADE INTRÍNSECA DE LINHAGENS DE CAFEEIRO BOURBON AMARELO

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

Nº 22124

**RESUMO** – O Bourbon Amarelo é considerado uma das melhores cultivares para produção de cafés especiais no Brasil, sendo reconhecido por seu aroma e sabor característico. O objetivo deste projeto foi obter informações do perfil sensorial e características físicas dos grãos de linhagens de cafeeiro Bourbon Amarelo do IAC, submetidas ao processamento pós-colheita via seca, visando à identificação de genótipos mais promissores para a produção de cafés especiais diferenciados. A pesquisa foi realizada com amostras de café obtidas na colheita de 2021 em experimento conduzido na Fazenda Recreio, em São Sebastião da Gramma-SP, constituído por 15 genótipos distribuídos em blocos ao acaso com três repetições. Após a devida secagem as amostras de café em coco foram beneficiadas e avaliadas quanto a 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 significativas entre tratamentos, tanto para o rendimento de grãos beneficiados quanto para a qualidade da bebida. Todos os genótipos produziram cafés especiais, com notas sensoriais variando de 83,3 a 89,5 pontos. As linhagens que apresentaram notas superiores a 85 pontos possuem maior potencial para produção de cafés especiais de excelente qualidade, com perfil sensorial característico da cultivar Bourbon Amarelo. De modo geral, as linhagens que apresentaram simultaneamente maior nota sensorial, maior rendimento de grãos e maior quantidade de grãos chatos seriam as mais apropriadas para a produção de cafés especiais diferenciados.

**Palavras-chaves:** Bourbon Amarelo, processamento natural, qualidade intrínseca, perfil sensorial.

1 Autor, Bolsista CNPq (PIBIC): Graduação em Ciências Biológicas, PUCC, Campinas-SP; lauraroncaglia13@gmail.com.

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

3 Colaborador: Bolsista CNPq (PIBIC) Graduação em Engenharia de Alimentos, UNICAMP, Campinas-SP.

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

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



**ABSTRACT** – *Yellow Bourbon is considered one of the best varieties to produce specialty coffees in Brazil, being recognized for its aroma and flavor characteristics. The objective of this project was to obtain information on the sensory profile and physical characteristics of the Yellow Bourbon variety under natural coffee processing, aiming to identify the most promising genotypes to produce differentiated specialty coffees. This research was carried out with coffee samples obtained in the 2021 harvest in an experiment conducted at Fazenda Recreio, in São Sebastião da Gramma-SP, consisting of 15 genotypes distributed in randomized blocks with three replications. After drying, the natural coffee samples were hulled and evaluated for 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) without defective beans. The results obtained indicate that there are significant differences among treatments, both for the yield of cleaned grains and for the beverage quality. All Bourbon genotypes produced specialty coffees, with sensory scores ranging from 83.3 to 89.5 points. The treatments that presented scores above 85 SCA points have greater potential to produce excellent specialty coffees, with a sensory profile characteristic of the Yellow Bourbon variety. In general, the genotypes that simultaneously presented higher sensory scores, higher grain yield and higher amount of flat beans would be the most appropriate to produce differentiated specialty coffees.*

**Keywords:** Yellow Bourbon, natural processing, intrinsic quality, sensory profile.