

DESEMPENHO QUALITATIVO DE VARIEDADES CLONAIS DE CAFEIRO ARÁBICA

Isabella Baessi **Kranzegger**¹; Yasmin de Souza **Beraldo**²; Alessandra Spiering da **Cruz**³;
Gerson Silva **Giomo**⁴

Nº 24150

RESUMO – O Brasil é o maior produtor mundial de café commodity e de cafés especiais. O principal descritor da qualidade de um café é a sua bebida e dentre os fatores essenciais que nela interferem está o genótipo. A busca pela exclusividade em atributos de qualidade sensorial remonta à necessidade de prospecção de variedades alternativas, incluindo híbridos inéditos com perfis sensoriais diferenciados. Destarte, este trabalho objetivou obter informações quanto ao desempenho qualitativo de doze genótipos clonais de cafeeiro arábica em processo de validação pelo Programa de Cafés Especiais do IAC levando em consideração suas características físicas e sensoriais. O trabalho foi desenvolvido no Centro de Café do IAC, Campinas-SP. O tamanho e formato dos grãos foi determinado em jogo de peneiras com crivos circulares e oblongos de diferentes tamanhos para a retenção de grãos chatos e mocas, respectivamente. O rendimento foi mensurado em razão das massas de café seco em coco e café beneficiado e a qualidade da bebida foi avaliada através da metodologia proposta pela Specialty Coffee Association (SCA). As médias das variáveis analisadas foram comparadas estatisticamente pelo teste de Scott-Knott a 5% de significância. Houve diferença estatística significativa para todas as características analisadas com exceção da nota sensorial. Foram identificados genótipos com alto rendimento de grãos beneficiados e todos apresentaram ótimo desempenho na produção de cafés especiais, com notas sensoriais acima de 80 pontos. Esses resultados reforçam a assertividade na seleção de genótipos para constituir futuramente cultivar clonal para o mercado de cafés especiais.

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

1 Autor: Bolsista CNPq (PIBITI), Graduação em Engenharia Agrícola, UNICAMP, Campinas-SP; isabaessi14@gmail.com.

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

3 Colaborador: Bolsista CNPq, Pós Graduação em Biotecnologia, Genética e Melhoramento de Plantas, IAC, Campinas-SP.

4 Orientador: Pesquisador Científico, Centro de Café, IAC, Campinas-SP; gerson.giomo@sp.gov.br.

ABSTRACT – Brazil is the world's largest coffee producer, supplying both the commodity and specialty coffees market. The primary descriptor of coffee quality is its beverage and one of the essential factors that influence it is the genotype. The quest for exclusivity in sensory quality attributes underscores the need for the exploration of alternative varieties, including novel hybrids with distinct sensory profiles. Therefore, this work aims to obtain information on the qualitative performance of 12 clonal genotypes of Arabica coffee being validated by the IAC Specialty Coffee Program, considering their physical and sensory characteristics. The study was carried out at the IAC Coffee Center in Campinas, SP. The size and shape of the beans were determined using a set of sieves with circular and oblong perforations of different sizes for retaining flat and peaberry beans, respectively. Yield was measured based on the weights of dried coffee in cherry and processed coffee. Beverage quality was evaluated by the methodology proposed by the Specialty Coffee Association (SCA). The means of the analyzed variables were statistically compared using Scott-Knott test at 5% significance level. There was a statistically significant difference for all analyzed characteristics except for sensory score. Genotypes with high yield were identified, producing coffees with high added value, and all showed excellent performance in the production of specialty coffees, with sensory scores above 80 points. These results reinforce the accuracy in developing novel clonal genotypes, aiming to contribute to the future as a commercial cultivar in the specialty coffee market.

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