

## QUALIDADE DOS GRÃOS DE CAFÉ (*Coffea arabica* L.) PRODUZIDOS NAS CONDIÇÕES DA REGIÃO CENTRO OESTE PAULISTA

AN Martins, Departamento de Descentralização do Desenvolvimento/APTA, Marília, SP; PHN Turco, Departamento de Descentralização do Desenvolvimento/APTA, Monte Alegre do Sul, SP; AA Neto, FAEF/Garça, SP; E Suguino, Departamento de Descentralização do Desenvolvimento/APTA, Ribeirão Preto, SP; LMB Precipito, Universidade Estadual do Norte do Paraná – UENP, Bandeirantes, PR.

O Brasil produz café em vasta área territorial. Assim sendo, o café brasileiro abrange ampla diversidade, atendendo os mercados, desde os convencionais, até os mais exigentes. A qualidade final do grão beneficiado de café pode ser encarado como o resultado da interação de vários fatores, como clima, nutrição, manejos fitossanitários, fenologia das plantas (maturação dos frutos), procedimentos de colheita, secagem, beneficiamento e armazenagem dos grãos. Normalmente, o fruto que agrega o maior conjunto de atributos de qualidade é aquele que atingiu o ápice da maturação fisiológica, ou seja, o grão cereja. Entretanto, devido à desuniformidade de floração dos cafeeiros, quando da colheita as plantas apresentam diversos tipos de frutos (verde, cereja, passa). Este trabalho teve como objetivo a produtividade e o rendimento de cultivares de café arábica, de porte baixo, nas condições edafoclimáticas da região Centro Oeste do estado de São Paulo, em seu primeiro ano de plantio a campo. A área experimental está instalada na Fazenda Recreio, Vera Cruz, SP (Lat. 22° 7' Long. 49° 29', altitude 645 metros). O clima da região é caracterizado, na classificação climática de Koeppen, como Cwa, ou seja, clima tropical de altitude, com chuvas no verão e seca no inverno, com a temperatura média do mês mais quente superior a 22°C. O plantio das mudas foi realizado em março de 2014, no espaçamento de 0,6 x 3,3 m, com sistema de irrigação localizada, via gotejamento. O delineamento estatístico utilizado no campo é o de blocos ao acaso, sendo cada tratamento representado por 3 blocos de 60 plantas cada, totalizando 180 plantas/tratamento. Foram avaliadas 10 plantas úteis/bloco. As plantas foram colhidas manualmente, sendo derrichadas no pano. As amostras (2 kg) foram acondicionadas em embalagens de malha aberta e secas em terreiro, sendo viradas diversas vezes ao dia. Os resultados foram analisados através do software estatístico SAS.

### Resultados e conclusões

O café é classificado por peneiras, que separam os grãos por forma e tamanho. Os crivos das peneiras são dados em frações de 1/64 de polegada, sendo que o número da peneira corresponde ao numerador da fração (p.e. peneira 18 significa que os crivos possuem dimensões de 18/64 polegadas). Grãos com dimensões da peneira 16 e acima são considerados de boa qualidade e, normalmente, apresentam valores mais elevados no mercado, caracterizando um lote de café de qualidade superior. Nas avaliações das cultivares deste ensaio, foram obtidos grãos que variaram da peneira 12 até a peneira 23. De acordo com os resultados apresentados na Tabela 1, grande parte dos materiais avaliados mostrou elevado percentual de grãos de maiores tamanhos. Destaque deve ser dado para as cultivares IPR 106 e IPR 107, além da linhagem IAPAR 77028-33-8-11-3, com mais de 93% dos grãos nas peneiras 16 e acima. Outros materiais como Obatã 1669-20, Catuaí Vermelho IAC 144, Araponga MG, IPR 100 (não enxertado) e IPR 103 também foram evidenciados com grãos de melhores tamanhos. Já a cultivar Paraíso MG mostrou grãos de menores tamanhos, sendo seguida pelas cultivares Pau Brasil MG e IPR 102.

Com relação aos tipos de grãos, não foi identificada significância estatística entre as cultivares no que diz respeito à produção de grãos chatos, todas acima de 82%. Esse tipo de grão é considerado o melhor para a uniformidade de torrefação, garantindo um produto final de melhor qualidade.

A cultivar Pau Brasil MG foi a que apresentou maior percentual de grãos do tipo Moka, entretanto abaixo de 10%. Com relação aos grãos dos tipos Chocho e Concha, os percentuais foram baixos para todas as cultivares, com valores abaixo de 3%.

As cultivares IAC 125 RN e Obatã 19669-20, ambas não enxertadas, retornaram os maiores percentuais de grãos quebrados, concordando com resultados obtidos de baixo rendimento. No caso específico da cultivar IAC 125 RN (não enxertada) foi observado durante o processo de secagem a necessidade de maior tempo e, no processo de beneficiamento dos grãos, maior dificuldade para a retirada das cascas dos frutos em coco. Esse fato pode ter proporcionado maior taxa de quebra de grãos durante o processo de benefício. O mesmo pode ser observado na cultivar IAC Tupi 4093, que ficou com o terceiro maior percentual de grãos quebrados (7,9%) entre todos os tratamentos.

**Tabela 1.** Peneiras 15 e abaixo (%), peneiras 16 e acima (%) e classificação dos grãos (%) das cultivares de café (*Coffea arabica*). Fazenda Recreio, Vera Cruz, SP. Safra 2015/2016.

Cultivares	P15 abaixo (%)	P16 acima (%)	Tipos de grãos (%)				
			Chato	Moka	Chocho	Concha	Quebrado
Obatã 1669-20 (não enxertado)	18,4 abcd*	81,6 abc	85,4 <sup>ns</sup>	4,9 abc	0,0 c	1,2 a	8,6 a
Ouro verde	9,3 abcd	90,7 abc	90,6	2,7 abc	2,6 a	1,1 a	2,9 abcd
IAC 125 RN	11,0 abcd	89,0 abc	87,0	2,4 abc	2,7 a	1,5 a	6,4 abc
IAC 125 RN (não enxertado)	16,1 abcd	83,9 abc	82,9	5,3 abc	0,0 c	1,2 a	10,6 a
Topázio MG 1190	14,5 abcd	85,5 abc	90,7	1,2 bc	2,1 ab	2,8 a	3,2 abcd
Paraíso MG	24,2 a	75,8 c	91,2	6,8 ab	0,0 c	0,1 b	1,9 abcd
Obatã 1669-20	7,9 abcd	92,1 ab	91,4	4,4 abc	1,2 ab	1,2 a	1,8 abcd
Ouro verde IAC Ourama	15,1 abcd	84,9 abc	92,6	1,7 abc	2,4 a	1,3 a	2,1 abcd
Ouro verde H5010-5	8,9 abcd	91,1 abc	91,0	2,9 abc	1,7 ab	1,7 a	2,6 abcd
Catuaí Vermelho IAC 144	7,2 bcd	92,8 ab	91,1	2,1 abc	2,2 a	2,0 a	2,5 abcd

Catuaí IAC 62	8,5 abcd	91,5 ab	93,8	0,6 c	1,2 ab	1,9 a	2,6 abcd
IAC Tupi 4093	17,4 abcd	82,6 abc	83,2	4,4 abc	2,2 a	2,4 a	7,9 ab
Pau Brasil MG	22,2 abc	77,8 bc	86,4	8,2 a	1,2 ab	0,8 a	3,3 abcd
Araponga MG	7,7 abcd	92,3 ab	94,2	4,5 abc	0,5 b	0,2 ab	0,7 cd
IAPAR 59	8,5 abcd	91,5 ab	93,1	2,9 abc	1,5 ab	0,5 a	1,9 abcd
IPR 98	19,4 abcd	80,6 abc	87,1	1,8 abc	2,7 a	1,7 a	6,7 abc
IPR 99	8,6 abcd	91,4 abc	94,4	3,7 abc	0,7 ab	0,1 ab	1,0 bcd
IPR 100 (não enxertado)	7,6 abcd	92,4 ab	93,2	5,0 abc	0,8 ab	0,6 a	0,5 d
IPR 102	21,7 ab	78,3 bc	92,3	5,8 abc	1,5 ab	0,9 a	1,6 abcd
IPR 103	8,0 abcd	92,0 ab	92,5	5,0 abc	0,7 ab	0,7 a	1,1 bcd
IPR 106	5,7 d	94,3 a	91,3	4,4 abc	1,2 ab	1,3 a	1,8 abcd
IPR 107	6,9 cd	93,1 a	92,7	2,3 abc	1,8 ab	1,2 a	2,0 abcd
IAPAR 77028-33-8-11-3	5,7 d	94,3 a	94,5	2,9 abc	0,7 ab	0,6 a	1,2 bcd
IPR 100	8,6 abcd	91,4 abc	92,5	4,9 abc	0,8 ab	0,7 a	1,1 bcd
C.V. (%)	15,7	5,6	4,1	15,9	5,2	19,9	7,1

\* - valores seguidos por letras iguais nas colunas não diferem entre si através do Teste de Tukey a 5% de significância. As variáveis P15 abaixo, grãos moka, chocho, concha e quebrado tiveram seus dados transformados em log X para efeito de análises estatísticas.

Os resultados de qualidade dos grãos evidenciaram que todas as cultivares avaliadas têm potencial para produção de cafés de qualidade diferenciada, nas condições irrigadas da região Centro Oeste Paulista. As próximas safras serão acompanhadas e avaliadas de modo a confirmar, ou não, essas características desses materiais genéticos, quando cultivados nas condições edafoclimáticas específicas do trabalho.