

AVALIAÇÃO SENSORIAL DA QUALIDADE DA BEBIDA UTILIZANDO MÉTODO COMPARATIVO EM DIVERSAS CULTIVARES DE CAFÉ

JT Gonçalves. Graduando em Agronomia. Centro Universitário do Cerrado-Patrocínio, Unicerp. jtarabal@hotmail.com; AJ Cunha. Eng. Agrôn. MSc Fitotecnia. Centro Universitário do Cerrado-Patrocínio, Unicerp. aquiles@funcecp.br; SF Lima. Eng. Agrôn. DSc Fitotecnia. Centro Universitário do Cerrado-Patrocínio, Unicerp. sebastiaolima@unicerp.edu.br

Com a crescente demanda do mercado por cafés especiais, produzidos com alta tecnologia e extremamente exigentes em qualidade de bebida, torna-se cada vez mais importante a formatação de ferramentas e metodologias que auxiliem o produtor na tomada de decisões em busca de qualidade e sustentabilidade de sua cadeia produtiva. O objetivo deste trabalho foi avaliar sensorialmente a qualidade de bebida de diversas cultivares de café arábica, indicando a potencialidade dessas cultivares para o mercado de cafés especiais. Os dados foram coletados em uma propriedade denominada Fazenda Sucuri, localizada no município de Coromandel/MG, cujas coordenadas geográficas são: latitude 18°28'53" S; longitude 46°55'36" W e altitude 1.100 metros. O espaçamento das lavouras correspondentes foi 4,00 x 0,50, com estado vegetativo considerado bons, e condições de manejo semelhante para todas as cultivares estudadas. Avaliou-se 7 cultivares de café arábica: Acaí cerrado (MG-1474), Catuaí amarelo (IAC-17), Catuaí vermelho (IAC-144), Icatu amarelo (IAC-3282), Mundo Novo (IAC-379-19), Rubi (MG-1192) e Topázio (MG-1190). Para cada cultivar, coletou-se 4 lotes de amostras aleatoriamente, utilizando-se 25 plantas por amostra, em um total de 5 litros de café para cada lote. Os frutos foram coletados no mês de julho de 2007, manualmente, fazendo-se a colheita seletiva no estágio cereja, secados por via natural em terreiro de cimento. Após secos, os respectivos lotes foram beneficiados separadamente e posteriormente levados a um laboratório de análise sensorial onde foram torrados e conduzidos as provas da bebida de cada lote correspondente. A prova da xícara foi realizada diante os procedimentos estabelecidos pela Associação Americana de Cafés Especiais (SCAA), onde cada lote, foram dadas notas de de 0 a 100. Os lotes coletados foram provados e avaliados por um degustador nomeado juiz de prova de cafés pela SCAA, o qual estabeleceu notas a cada lote, especificando as características intrínsecas de cada lote e comparando as bebidas das diferentes cultivares. Os resultados foram submetidos à análise de variância e as médias das notas de cada cultivar foram comparadas pelo teste Skott-knott ao nível de 5% de probabilidade.

Resultado e Conclusões

A avaliação sensorial mostrou que as cultivares de café analisadas comportaram-se diferentemente quanto à qualidade de bebida. As cultivares que apresentaram melhor qualidade de bebida segundo os procedimentos da SCAA foram: Catuaí amarelo (IAC-17) com nota 78,75; Rubi (MG-1192) com nota 76,50; Icatu amarelo (IAC-3282) com nota 76,00 e Topázio (MG-1190) com nota 75,00. Essas cultivares foram superiores às demais e não apresentaram diferenças estatísticas entre si. As 3 cultivares de frutos amarelos avaliadas estão entre as melhores, o que comprova a superioridade dessas cultivares de frutos amarelos em relação às cultivares de frutos vermelhos. As cultivares Catuaí vermelho (IAC-144) com nota 73,75 e Mundo novo (IAC-379-19) com nota 73,50 apresentaram uma bebida intermediária, enquanto a cultivar Acaíá cerrado (MG-1474) com nota 70,75 foi a que apresentou uma bebida de pior qualidade. Cabe salientar que os padrões de bebida, observados na região do cerrado, variam em média de 75,00 pontos para uma bebida dura para melhor, enquanto os melhores cafês atingem nota máxima de 85,00 pontos.

Cultivares	Nota *
Catuaí amarelo (IAC-17)	78,75 a
Rubi (MG-1192)	76,50 a
Icatu amarelo (IAC-3282)	76,00 a
Topázio (MG-1190)	75,00 a
Catuaí vermelho (IAC-144)	73,75 b
Mundo Novo (IAC-379-19)	73,50 b
Acaíá cerrado (MG-1474)	70,75 c

* Médias seguidas pela mesma letra não diferem entre si pelo teste Skott-Knott ao nível de 5%

A avaliação sensorial da qualidade da bebida pelo método comparativo mostrou que as cultivares com melhores padrões de bebidas na região do cerrado foram: Catuaí amarelo (IAC-17), Rubi (MG-1192), Icatu amarelo (IAC-3282) e Topázio (MG-1190). As cultivares Catuaí vermelho (IAC-144) e Mundo Novo (IAC-379-19) apresentaram bebida intermediária, enquanto a cultivar Acaíá cerrado (MG-1474) foi a que apresentou bebida inferior.