

E. Ciências Agrárias - 2. Engenharia Agrícola - 6. Processamento de Produtos Agrícolas

AVALIAÇÃO DO TEOR DE TRIGONELINA DE GENÓTIPOS DE BOURBON CULTIVADOS EM DIFERENTES REGIÕES

Letycia Carvalho¹

Luisa pereira figueiredo²

Fabiana carmanini ribeiro³

Valquíria Aparecida Fortunato⁴

Ivan Thiago Ferreira⁵

Flávio Meira Borém⁶

1. UFLA

2. UFLA

3. UFLA

4. UFLA

5. UFLA

6. UFLA

RESUMO:

Existe uma necessidade em valorizar os cafés brasileiros frente ao mercado nacional e internacional, visto que sua produção é a maior do mundo. O genótipo Bourbon apresenta maior potencial de qualidade de bebida nas regiões de melhor aptidão climática, sendo assim altamente valorizado nos mercados de cafés especiais. Em decorrência da carência de estudos correlacionando o efeito genético destes genótipos com sua composição química e qualidade de bebida objetivou-se, com esta pesquisa, caracterizar diferentes genótipos de Bourbon, através da análise do teor de trigonelina dos grãos crus de café. A pesquisa foi realizada na Universidade Federal de Lavras – MG, onde foram analisados 11 genótipos Bourbon e 3 outros cultivares (testemunhas) cultivados em três importantes regiões cafeeiras: Lavras e Santo Antônio do Amparo (sul de Minas Gerais) e São Sebastião da Grama (Mogiana Paulista). O café foi processado na forma cereja descascado e secado ao sol. O teor de trigonelina foi determinado por cromatografia líquida de alta eficiência (HPLC) no Laboratório de Química do Café (Instituto Agronômico de Campinas - IAC). Os genótipos cultivados em São Sebastião da Grama e Santo Antônio do Amparo apresentaram diferença significativa entre si, já os genótipos plantados em Lavras não diferiram entre si. Os cafés de São Sebastião da Grama obtiveram os maiores valores médios de trigonelina, sugerindo que este local poderá apresentar maior potencial de qualidade de bebida em função do maior teor de trigonelina

Instituição de Fomento: fapemig

Palavras-chave: análise química, coffea arábica L. , qualidade.