

E. Ciências Agrárias - 7. Ciência e Tecnologia de Alimen - 2. Engenharia de Alimentos

QUALIDADE DO CAFÉ DE DIFERENTES GENÓTIPOS DE BOURBON (*Coffea arabica* L.) VISANDO A PRODUÇÃO DE CAFÉS ESPECIAIS

Priscilla Magalhães de Lima¹

Marcelo Ribeiro Malta²

André Domingueti Ferreira³

Gladyston Rodrigues de Carvalho⁴

¹ Aluna do 3º período de Engenharia de Alimentos, UFLA, priscilla@npwtech.com.br

² Pesquisador, D.SC., EPAMIG, Lavras-MG, marcelomalta@epamig.ufla.br

³ Doutorando do Departamento de Agricultura, Universidade Federal de Lavras – UFLA

⁴ Pesquisador, D.SC., EPAMIG, Lavras-MG, carvalho@epamig.ufla.br

RESUMO:

Fatores como espécie, cultivares e condições ambientais das diferentes regiões onde são cultivadas as lavouras cafeeiras podem influenciar na qualidade do café. A variabilidade entre os genótipos de Bourbon existentes e a crescente demanda para o plantio reforçam a necessidade de estudos genéticos, bioquímicos e de qualidade desses cafés. O objetivo foi avaliar o efeito do genótipo, do ambiente e da interação dos mesmos na qualidade de diferentes Bourbons (*Coffea arabica* L.) cultivadas em MG. Foram avaliados 17 genótipos de Bourbon oriundos de diferentes localidades (1-Bourbon Amarelo da Faz. Exp. da EPAMIG de Machado/MG; 2-Bourbon Amarelo da Faz. Exp. do PROCAFÉ de Varginha/MG; 3-Bourbon Amarelo da Faz. Bom Jardim de Santo Antônio do Amparo/MG; 4-Bourbon Amarelo da Faz. Betânia de S. A. A./MG; 5-Bourbon Amarelo da Faz. Boa Vista de Campos Altos/MG; 6-Bourbon Amarelo do IAC/SP; 7-Bourbon Amarelo da Faz. Toriba de São Sebastião do Paraíso/MG; 8-Bourbon Amarelo LCJ 10 do IAC/SP; 9-Bourbon Amarelo da Faz. Castro de Carmo de Minas/MG; 10-Bourbon Amarelo da Faz. Nogueira de Carmo de Minas/MG; 11-Bourbon Amarelo da Faz. Paixão de Carmo de Minas/MG; 12-Bourbon Amarelo da Faz. Samambaia de S. A. A./MG; 13-Bourbon Vermelho da Faz. Exp. do PROCAFÉ de Varginha/MG; 14-Bourbon Vermelho da Faz. São João Batista de Campos Altos/MG; 15-Bourbon Italiano da Faz. Monte Alegre de Alfenas/MG; 16-Bourbon Trigo da Faz. Monte Alegre de Alfenas/MG; 17-Bourbon Limoeiro da Faz. Monte Alegre de Alfenas/MG) e três cultivares utilizadas como controle (1-Mundo Novo IAC 502/9 da Faz. Exp. da EPAMIG de Machado/MG; 2-Catuaí Vermelho IAC 144 da Faz. Exp. de Machado/MG; 3-Icatú Amarelo IAC 3282 da Faz. Exp. de Machado/MG). Os experimentos foram instalados em blocos casualizados com 3 repetições em parcelas constituídas de 10 plantas nos municípios mineiros de Patrocínio (região do Alto Paranaíba) e Santo Antônio do Amparo (região Sul de Minas) em dezembro de 2005. Os cafés avaliados foram colhidos e analisados em 2009. Frutos maduros foram colhidos por derrça manual, sendo lavados, descascados e secos em terreiros de alvenaria. Atingindo 11-12% de umidade, os cafés foram processados e encaminhados para avaliação sensorial realizada segundo normas da BSCA. Verificou-se que os genótipos de Bourbon cultivados apresentam potencial para a produção de cafés especiais, exceto genótipos 3, 10, 14 e 17 (Patrocínio) e 12 (S. A. Amparo), que não atingiram a pontuação mínima (80 pontos).

Palavras-chave: melhoramento, genótipo, qualidade.

XXIII CIUFLA