



CARACTERIZAÇÃO DE UMA POPULAÇÃO DE CAFÉ ARABUSTA QUANTO AOS ASPECTOS AGRONÔMICOS (FENOTÍPICOS) E QUALIDADE DE BEBIDA.

Mateus Henrique **Bonato**¹; Juliana Rolim Salomé **Teramoto**²; Cássia Regina Limonta **Carvalho**²;
Gerson Silva **Giomo**³; Luis Carlos Silva **Ramos**⁴

Nº 18129

RESUMO – *A qualidade da bebida de café pode ser definida do ponto de vista sensorial, quanto do ponto de vista de saúde e está altamente relacionada ao conteúdo dos componentes químicos dos grãos de café. Pretendeu-se realizar a caracterização da qualidade física e sensorial dos grãos das plantas segregantes da população Arabusta visando tipos e qualidades. Foram selecionados da população criada, 26 indivíduos aleatoriamente para este trabalho, sendo os grãos estudados colhidos maduros (estádio cereja) em agosto de 2017 e beneficiados, sendo avaliados pH, sólidos solúveis, acidez e rendimento. Para alguns genótipos foram realizadas análise de qualidade de bebida. As sementes das plantas estudadas se classificaram como tipo chato. A umidade dos grãos avaliados estava abaixo de 12,5%. O pH dos grãos variaram de 5,51 a 6,69, indicando bom estado dos grãos. Os sólidos solúveis (SS) contribuem para o corpo da bebida e rendimento industrial. Desta forma, plantas com maiores teores de SS e rendimento são desejáveis. As plantas com estas características foram as 157, 239, 165 e 258, promissoras do ponto de vista químico. Acessos de menor acidez no grão cru seriam almejados conforme obtido nas plantas 364 B, 347, 165, 31 B, pois com a torrefação do grão, geralmente tende aumentar, contribuindo para a baixa qualidade da bebida. A cor dos grãos variou do amarelo ao alaranjado. Sensorialmente há potencial de seleção de bons materiais nesta população de Arabusta, uma vez que alguns genótipos apresentaram classificação de bebida como especiais.*

Palavras-chaves: Café; Arabusta; Sólidos Solúveis, Acidez, Rendimento.

1 Autor, Bolsista CNPq (PIBIC): Graduação em Biologia, PUCC, Campinas-SP; mateusbonato2016@hotmail.com

2 Colaborador, Pesquisadoras do Centro de Recursos Genéticos Vegetais, IAC, Campinas-SP

3 Colaborador, Pesquisador do Centro de Café, IAC, Campinas-SP

4 Orientador: Pesquisador do Centro de Recursos Genéticos Vegetais, IAC, Campinas-SP; lramos@iac.sp.gov.br



ABSTRACT – *The coffee cup quality can be established from the sensory point of view, from the health point of view and it is highly related to the chemical components of the coffee beans. The characterization of the physical and sensorial grain quality from the segregating plants of Arabusta were evaluated. Twenty-six individuals were randomly selected for this study, and were harvested ripped at cherry stage in August 2017. The grain extracts were evaluated for pH, soluble solids, acidity and efficiency but some a few genotypes it was evaluated the cup quality. The seeds were classified as flat for shape type. The grain moisture was evaluated as below 12.5%, whereas the pH of the seed extract varied from 5.51 to 6.69, indicating fair status. The soluble solids (SS) contribute to the cup body and industrial yield, such plants with higher SS and yield are desirable in order to supply these characteristics. The plants 157, 239, 165 and 258 can be considered as promising from the chemical view point. Regarding extract acidity, the plants of lower acidity would be sought as obtained in plants 364 B, 347, 165, 31 B. Low acidity grains in roasting usually tends to increase their levels, thus contributing to the poor cup quality. The grain colors ranged from yellowish to orange. Sensorial analysis indicated some coffees with special flavor, indicating room for potential of selection in this Arabusta population.*

Keywords: Coffee, Arabusta, acidity, soluble solids, solids extraction efficiency.