



QUALIDADE FÍSICA E SENSORIAL DE GRÃOS DE CULTIVARES DE CAFEIEIRO ARÁBICA RESISTENTES À FERRUGEM

Vivian de Carvalho **Rocha**¹; Erilaine Consuelo de Brito **Pimenta**²; Reni **Saath**³; Gerson Silva
Giomo⁴

Nº 15139

RESUMO – O melhoramento genético do cafeeiro possibilitou a obtenção de cultivares resistentes à ferrugem, precoces, vigorosas e mais produtivas que a cultivar Bourbon. Porém, a escassez de informações sobre a qualidade dos grãos dessas cultivares, bem como, receio de produção de cafés com qualidade inferior a da cultivar Bourbon, tem sido obstáculos à adoção dessas cultivares em escala comercial na cafeicultura. Assim, torna-se necessário caracterizar a qualidade física e sensorial dos grãos produzidos pelas novas cultivares. Neste contexto, objetivou-se avaliar as principais características físicas dos grãos e suas inter-relações e/ou efeitos na qualidade da bebida de cultivares de café arábica resistentes à ferrugem. Os resultados mostram que as cultivares resistentes à ferrugem produziram grãos com diferenças nas características físicas dos grãos, cuja qualidade é normal para o café arábica e compatível com a cultivar Bourbon Amarelo. A maioria das cultivares resistentes apresentou grãos de formato alongado e com características sensoriais negativas como sabor herbáceo e/ou sabor amargo, o que reduziu a qualidade da bebida dos cafés das cultivares Tupi IAC 1669-33, Acauã e Catiguá MG2. Embora as diferenças entre a qualidade dos grãos possam ser devidas à constituição genética das cultivares, é necessária maior atenção quanto ao efeito de interações Genótipo x Ambiente para fins de recomendação de cultivares para a produção de cafés com melhor qualidade.

Palavras-chave: *Coffea arabica*, cultivar, desempenho qualitativo, competitividade, sustentabilidade.

¹ Autor, Bolsista CNPq (PIBIC): Graduação em Ciências Biológicas, PUCC, Campinas-SP; rochac.vivian@gmail.com

² Autor, Bolsista CNPq (PIBIC): Graduação em Engenharia Ambiental, FATEC, Jundiaí-SP.

³ Co-orientador: Pesquisador Colaborador (Bolsista PNPd/CAPES/IAC) do Centro de Café, Campinas-SP; reni@iac.sp.gov.br

⁴ Orientador: Pesquisador Científico do Centro de Café, Campinas-SP; gsggiomo@iac.sp.gov.br



PHISICAL AND SENSORY QUALITY OF ARABIC COFFEE RESISTANT VARIETIES TO LEAF RUST

Vivian de Carvalho **Rocha**¹; Erilaine Consuelo de Brito **Pimenta**²; Reni **Saath**³; Gerson Silva
Giomo⁴

Nº 15139

ABSTRACT – *The genetic improvement of coffee plants was efficient to obtain resistant varieties to leaf rust, early, vigorous and more productive than Bourbon variety. However, the scarcity of information on the quality of the grains of these cultivars, as well as the producing coffee with less quality than the cultivar Bourbon, are obstacles to the adoption of these cultivars on a commercial scale in coffee. Thus, it becomes necessary to characterize the physical and sensorial quality of the grains produced by these new cultivars. In this context, the objective of this work was to assess the main physical characteristics of grains and their interrelations or effects on the quality of beverage quality of arabica coffee cultivars resistant to rust. The results showed that the cultivars resistant to rust produced grains with different physical characteristics of the grain, whose quality is normal for arabica coffee and compatible with the cultivar Yellow Bourbon. The most resistant cultivars produced grain elongated and negative sensory characteristics as herbaceous flavor and / or bitter taste, which reduced the beverage quality of coffee cultivars Tupi IAC 1669-33, Acauã and Catiguá MG2. Although the differences between the quality of the grain may be due to genetic constitution of the cultivars, it is necessary more attention to the effect of Genotype x Environment interactions for cultivars recommendation purposes aiming to produce coffees with better quality.*

Key-words: *Coffea arabica*, variety, qualitative performance, competitiveness, sustainability.