

INFLUÊNCIA DO NITROGÊNIO NA QUALIDADE FINAL DA BEBIDA DE CAFÉ

J. P. C. Cabral – Estudante de Agronomia – UFLA; D. R. G. Silva – Professor do DCS/UFLA; T. L. Souza – Doutorando em Fertilidade do Solo e Nutrição de Plantas - DCS/UFLA; É. R. S. Resende – Estudante de Agronomia - UFLA; A. A. A. Pozza – Professora do DCS/UFLA

Além dos efeitos climáticos e regionais sobre a qualidade de bebida do café, a composição química dos grãos também está muito envolvida no aroma e no sabor do líquido. Além disso, a nota atribuída à bebida é um fator determinante no preço do produto final. Levando em consideração a importância que o café tem para o Brasil, o maior país produtor e exportador de café in natura do mundo, as características e propriedades da bebida devem ser conduzidas com mais afinco, e por isso, em 1989, a Associação Brasileira de Industrias de Torrefação e Moagem de Café (ABIC) criou um selo de pureza para o café, modificando a forma de produção nas fazendas e transformando a qualidade de bebida um fator determinante para definir e regular o mercado externo e interno, tendo influencia direta na margem de lucro ou até prejuízo para o negociante. Nesse processo, as técnicas produtivas tomaram rumos diferentes, não focando somente em quantidade. Diante da importância do processo produtivo e no reflexo que ele trás ao produtor, o presente trabalho avaliou a classificação quanto ao tipo de bebida, que se refere ao número de defeitos de diferentes fontes e doses de nitrogênio (N).

A lavoura de cafeeiro pertence à espécie *Coffea arabica* L., cultivar Catuaí-99 e foi implantada no ano de 2012 no espaçamento de 3,40 x 0,65 m. O experimento foi delineado em blocos casualizados com esquema fatorial 3 x 4 + 1, com 3 repetições: 3 fontes de N (ureia convencional, ureia + NBPT e nitrato de amônio) e 4 doses de nitrogênio: 150; 275; 400 e 525 kg ha⁻¹ de N, e um tratamento controle, sem adubação nitrogenada. As doses de nitrogênio foram aplicadas em três parcelamentos. As parcelas experimentais foram constituídas de 16 plantas e colhidas apenas os grãos cereja das 10 plantas centrais. Após serem colhidas as parcelas, o café foi descascado, despulpado e seco em casa de vegetação até atingirem umidade no intervalo entre 10,8 a 11,2%. A prova de xícara foi realizada por três provadores na Universidade Federal de Lavras, MG. Foi realizada uma média aritmética das três notas atribuídas. Os dados foram submetidos à análise de variância e as médias foram comparadas pelo teste de Scott-Knott ao nível de 5%.

Resultados e conclusões

Para a classificação da qualidade de bebida a apenas o tratamento controle apresentou a maior nota global, de 84,3 (Tabela 4). Os demais tratamentos não diferiram em si. Segundo a tabela de classificação oficial da SCAA, todos os tratamentos se classificam como especial e descrição especial muito bom.

Tabela 1. Notas atribuídas à classificação do café quanto qualidade da bebida.

| Fontes | Nota |
|-------------------|--------|
| Nitrato de amônio | 82,7 b |
| Ureia | 83,3 b |
| Ureia + NBPT | 82,4 b |
| Controle | 84,3 a |

Com o aumento das doses de N, a nota atribuída a qualidade de bebida apresenta decréscimo linear, chegando a nota 82,2 na dose de 525 kg ha⁻¹ (Figura 7).

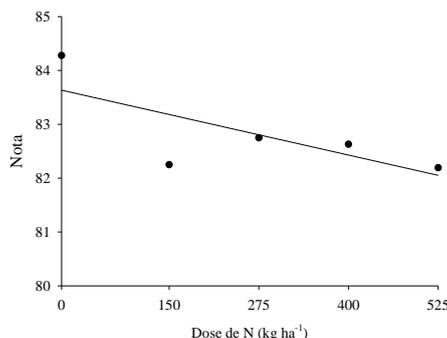


Figura 1. Nota para qualidade do café em função das doses de N aplicadas no cafeeiro.

A maior nota atribuída ao tratamento controle se deve ao fato da maturação dos grãos acontecerem precocemente e no momento da colheita o grãos se apresentarem em um estágio mais avançado de maturação.