

PERFIL SENSORIAL DE GENÓTIPOS DE CAFEIEIRO BOURBON DE DIFERENTES ORIGENS GEOGRÁFICAS

L. P. Figueiredo – Doutoranda em Ciência dos Alimentos - UFLA; F. C. Ribeiro – Doutoranda em Engenharia Agrícola - UFLA; F. M. Borém - Eng. Agrônomo, Professor Dr. do Depto de Engenharia - UFLA; G. E. Alves – Graduando em Engenharia Agrícola - UFLA; G. S. Giomo – Pesquisador do IAC; L. Carvalho – Graduanda em Engenharia de Alimentos - UFLA. email: lupefi@gmail.com.

O conceito de café especial está intimamente ligado ao prazer que a bebida pode proporcionar, por meio de algum atributo específico, processo de produção ou serviço a ele associado. Portanto, diferencia-se dos cafés comuns por características como qualidade superior da bebida, aspecto dos grãos, forma de colheita, tipo de preparo, história, origem dos plantios, cultivares e quantidades limitadas, entre outras. A qualidade e a complexidade da bebida é, certamente, o principal diferencial de um café especial, o qual é tanto mais valorizado quanto mais rara e exótica for a sensação de prazer e percepção sensorial proporcionada ao consumidor. Considerando que o café especial pode ter um valor de venda de até 50% acima do café commodity, verifica-se a importância dos cafés especiais para a agregação de valor ao café brasileiro.

A cultivar Bourbon apresenta elevado potencial de qualidade de bebida nas regiões de melhor aptidão climática e, por isso, é altamente valorizada nos mercados de cafés especiais. O presente estudo foi realizado com o objetivo de descrever o perfil sensorial de genótipos de cafeeiro Bourbon cultivados em três diferentes regiões cafeeiras do Brasil, visando à identificação de genótipos promissores para a produção de cafés especiais. Foram avaliados 14 genótipos de cafeeiro arábica (*Coffea arabica* L.), sendo 11 pertencentes ao grupo Bourbon e três testemunhas (Tabela 1), cultivados nos municípios de Lavras e Santo Antônio do Amparo, no estado de Minas Gerais, e São Sebastião da Gramma, no estado de São Paulo. Os cafés foram colhidos, processados, secados, armazenados e, posteriormente, analisados sensorialmente. Todos os procedimentos foram realizados de acordo com técnicas específicas estabelecidas pela tecnologia de pós-coleita do café e sob rigorosos padrões de controle de qualidade. A análise sensorial foi realizada por provadores treinados e qualificados como juizes certificados de cafés especiais, utilizando-se a metodologia proposta pela Associação Americana de Cafés Especiais, ou SCAA.

Tabela 1- Relação dos genótipos presentes nos experimentos.

Genótipo/local de origem	
1	Bourbon Amarelo/Epamig – Machado
2	Mundo Novo IAC 502/9/Epamig – Machado
3	Catuá Vermelho IAC 144/Epamig – Machado
4	Icatu Precoce IAC 3282/Procafé – Varginha
5	Bourbon Amarelo/Procafé – Varginha
6	Bourbon Amarelo/Fazenda Bom Jardim – Sto. Antônio do Amparo
7	Bourbon Vermelho/Fazenda São João Batista - Campos Altos
8	Bourbon Amarelo LCJ 9/IAC – Campinas
9	Bourbon Amarelo/Faz. Toriba – São Sebastião do Paraisópolis
10	Bourbon Amarelo LCJ 10/Fazenda São Paulo – Oliveira
11	Bourbon Amarelo/Aluizio Castro - Carmo de Minas
12	Bourbon Amarelo/Fazenda Paixão – Carmo de Minas
13	Bourbon Trigo/Fazenda Monte Alegre – Alfenas
14	Bourbon Amarelo/Fazenda Samambaia – Sto. Antônio do Amparo

Resultados e conclusões

A análise de componente principais (PCA) foi empregada para interpretar os resultados da análise sensorial das amostras de 14 genótipos de café cultivados nos três ambientes. Foi possível agrupar (Tabela 2) os genótipos que se assemelhavam em função das variáveis analisadas (fragrância, sabor, acidez, corpo, equilíbrio e pontuação final). Paralelamente, os resultados das pontuações finais (PF) obtidas na análise sensorial foram submetidos à análise de variância (ANOVA) e, quando diferenças significativas no teste F foram detectadas, o teste de Scott-Knott foi aplicado, a 5% de significância, utilizando-se o programa SISVAR®.

Tabela 2 Pontuação média final dos genótipos dos ambientes Lavras, São Sebastião da Gramma e Santo Antônio do Amparo, considerando os grupos formados na PCA.

Lavras		SSG		SSA	
G/LO	PF	G/LO	PF	G/LO	PF
7	81,38 ^a	13	82,67 ^b	11	81,71 ^a
10	81,17 ^a	14	81,75 ^b	9	80,75 ^a
Grupo I	12	81,00 ^a	Grupo I	9	82,46 ^b
	5	80,80 ^a		5	82,01 ^b
Grupo II	9	80,75 ^a	Grupo II	11	80,54 ^a
	2	80,54 ^a		10	80,50 ^a
	1	80,33 ^a		8	80,46 ^a
	4	80,30 ^a		2	80,13 ^a
	11	80,29 ^a		12	80,13 ^a
	6	80,21 ^a		1	80,04 ^a
-	-	7	80,04 ^a	-	-
Grupo III	8	79,96 ^a	Grupo III	3	79,54 ^a
	3	79,63 ^a		4	78,69 ^a
	13	79,54 ^a		6	78,63 ^a
	14	78,96 ^a		-	-
	-	-		-	-
-	-	-	-	13	79,67 ^a
-	-	-	-	7	79,33 ^a
-	-	-	-	12	79,19 ^a
-	-	-	-	2	79,17 ^a
-	-	-	-	8	78,63 ^a
-	-	-	-	4	78,00 ^a

Médias seguidas pela mesma letra nas linhas não diferem entre si, pelo Teste Scott-Knott (5% de significância). SSG = São Sebastião da Gramma, SSA = Santo Antônio do Amparo, G/LO = genótipo/local de origem, PF = pontuação final, Subg = subgrupo.

Observa-se, pelos dados da Tabela 1, que o grupo I destacou-se em relação aos demais por possuir notas com pontuação final próxima a 81 pontos. Embora esses valores não tenham se diferenciado estatisticamente dos demais, nos ambientes Lavras e Santo Antônio do Amparo, de acordo com a escala de notas para a avaliação sensorial de cafés especiais proposta pela SCAA, os cafés que apresentam notas entre 80 e 84 pontos são classificados como especiais. Já os cafés com notas entre 75 e 79 pontos, embora tenham boa qualidade, são classificados como cafés comuns, não especiais (Lingle, 2001). É importante enfatizar que, do ponto de vista comercial, estas diferenças são extremamente significativas.

Portanto, verifica-se que os genótipos pertencentes ao grupo I apresentam maior potencial para a produção de cafés especiais nos três ambientes estudados, confirmando, desse modo, o grande potencial dos genótipos Bourbon para a produção de cafés de qualidade superior, uma vez que o grupo I é constituído apenas por genótipos de Bourbon. Deve-se ressaltar que, para cada ambiente, foram encontrados genótipos mais promissores, do ponto de vista sensorial. O fato de os melhores genótipos de um determinado local serem diferentes dos melhores genótipos de outro local confirma que a influência do ambiente sobre a qualidade da bebida do café depende da expressão de cada genótipo.

De modo geral, os melhores cafés de São Sebastião da Grama obtiveram maiores notas quando comparados com os melhores cafés dos outros ambientes estudado. Segundo Martins, Camargo, and Bataglia (2005), os cafés produzidos nessa região, conhecida como Mogiana Paulista, são classificados, em sua maioria, como cafés de bebida mole, em virtude de características como temperaturas amenas e acentuada deficiência hídrica na época de maturação e colheita.

A cultivar Mundo Novo IAC 502/9 apresentou potencial para produção de cafés especiais em dois ambientes e as cultivares Catuaí Vermelho IAC 144 e Icatu Precoce IAC 3282, apenas em um local, sendo todos com qualidade inferior aos genótipos de Bourbon.

Nos genótipos que se destacaram positivamente na análise sensorial foram identificadas nuances de sabor e aroma associados a perfis sensoriais predominantemente florais, frutados, caramelados e achocolatados, altamente valorizados no mercado de cafés especiais.