



defeito “concha” está representado pela amostra A 34, colhido na planta inteira com 25% de verde, utilizou-se sanitizante e foi obtido pelo processo (bóia), esta foi a menor fração representativa e que se assemelhou a amostra A 28, típica do café “verde” que veio da amostra (cereja + verde), colhida da planta inteira com 25% de verde e com o uso de sanitizante. Os cafês com defeito ardido estão representados na figura 1, à direita na primeira componente principal pela amostra A7, A10, A16, A4 e A22. Essas amostras são oriundas de colheitas da parte superior da planta, processamentos variados (roça, bóia, C.D. e Cereja + verde, respectivamente) e com uso de cloreto de benzalcônio exceto A22. O defeito “casca” foi inconclusivo e o defeito apresentado em maior proporção e significância foram os cafês com defeito “quebrados”, amostras A40, A13, A58, A19, A76, e A1. São obtidas de todos os tipos de colheita analisados, todos os tipos de processamento e com e sem o uso de cloreto de benzalcônio. Conclui-se que indiferente do tipo de amostra, o processamento, a regulagem adequada de maquinário, o correto manejo no terreiro com as práticas adequadas de secagem é que podem garantir a qualidade do café em se tratando de número de defeitos ainda que buscando anular o índice de “quebrados” evita-se a entrada de microorganismos, os quais podem alterar o sabor e aroma do café após a infusão da bebida. Sugere-se Boas Práticas Agrícolas, de Colheita e *APPCC*.