

INFLUÊNCIA DOS COMPOSTOS CAFEÍNA, TRIGONELINA E ÁCIDO CLOROGÊNICO NA QUALIDADE SENSORIAL E NA DESCRIMINAÇÃO DE AMBIENTES E CULTIVARES RESISTENTES À FERRUGEM

L.O. FASSIO, Tecnóloga em Alimentos, Doutoranda em Ciência dos Alimentos da UFLA, e-mail: larissafassio@yahoo.com.br; M.R. MALTA DSc, Pesquisador da EPAMIG, Lavras-MG; G.R. CARVALHO DSc, Pesquisador da EPAMIG, Lavras-MG; C.J. PIMENTA DSc Professor Adjunto do Departamento de Ciência dos Alimentos UFLA; P.M. LIMA – Engenheira de Alimentos, bolsista de apoio técnico do Programa Pesquisa Café/EPAMIG.

Considerando a importância dos compostos químicos de grãos de café arábica na definição da qualidade sensorial da bebida e na autenticação de regiões cafeeiras, visando a produção de cafés especiais, objetivou-se com o presente trabalho avaliar, a partir de análise de componentes principais, se existe relação entre os conteúdos de cafeína, trigonelina e 5-ACQ com os atributos sensoriais da bebida, e, neste contexto, possibilitar a diferenciação das cultivares em dois locais de Minas Gerais.

Sete cultivares de *C. arabica* portadoras de resistência à ferrugem, desenvolvidas pelo Programa de Melhoramento Genético coordenado pela EPAMIG, em parceria com a UFV e UFLA, e duas cultivares suscetíveis (Bourbon Amarelo e Topázio MG1190) foram avaliadas em dois ambientes de cultivo: Lavras, na região Sul de Minas e Patrocínio, na região Cerrado de Minas. Realizou-se análise de cromatografia líquida de alta eficiência e os dados foram submetidos à análise multivariada em PCA.

Resultados e conclusões

Os dois primeiros componentes principais explicaram 79,18% da variabilidade das respostas (Figura 1), indicando que os conteúdos de cafeína, trigonelina e 5-ACQ não apresentaram boa correlação com os atributos fragrância, sabor, acidez, corpo e nota final. Os cafés alocados no grupo I correlacionaram-se melhor com os atributos sensoriais e nota final sensorial, e os cafés alocados no grupo III apresentaram correlação intermediária com os dois parâmetros estudados. Contudo, os cafés pertencentes ao grupo II, não apresentaram boa correlação com os dois parâmetros avaliados neste estudo.

Houve distanciamento entre os pontos de cultivares e ambientes dentro do biplot, ou seja, as interações avaliadas não apresentaram boa similaridade, o que permitiu a diferenciação dos ambientes Lavras e Patrocínio. Os compostos cafeína, trigonelina e 5-ACQ não foram capazes de discriminar as cultivares resistentes à ferrugem.

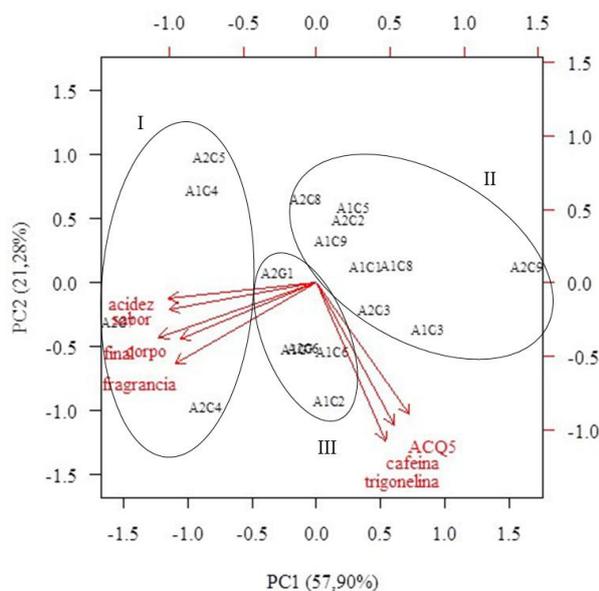


Figura 1 Biplot dos dois primeiros eixos da análise de componentes principais para dados de nove cultivares (C) e dois ambientes (A), em função dos atributos e da nota sensorial final e dos compostos cafeína, trigonelina e 5-ACQ. C1 = Pau Brasil MG1, C2 = Paraíso MGH419-1, C3 = Sacramento MG1, C4 = Araponga MG1, C5= Oeiras MG6851, C6= Catiguá MG1, C7 = Catiguá MG2, C8 = Topázio MG1190, C9 = Bourbon Amarelo, A1 = Patrocínio, A2 = Lavras