

## TEOR DE GRAU BRIX EM PROGÊNIES DE CAFEEIROS DE GRÃOS GRAÚDOS “BIG COFFEE VL”

DL, Almeida<sup>1</sup>, CS dos Santos<sup>2</sup>, PSO, Nunes<sup>3</sup>, JPS, Pavan<sup>1</sup>, LGA, Santos<sup>1</sup>, MC, Alves<sup>1</sup>, VP, Pereira<sup>1</sup>, WS, Carvalho<sup>1</sup>, VA, Silva<sup>4</sup>, SP, Carvalho<sup>4</sup> <sup>1</sup>Graduando em Agronomia, UFLA; <sup>2</sup>Doutoranda em Fitotecnia, UFLA; <sup>3</sup>Mestrando em Fitopatologia, UFLA;

<sup>4</sup>Professor do Departamento de Agricultura, UFLA.

O Brasil é o maior produtor e exportador mundial de café, e ocupa a posição de segundo maior consumidor do produto. O café faz parte do grupo dos principais produtos de exportação do agronegócio brasileiro, sendo o principal produto de agronegócio do estado de Minas Gerais (CONAB, 2016). Isso se deve ao fato de que a cafeicultura brasileira ao longo dos anos tem realizado investimentos para aumento da produtividade, por meio dos programas de melhoramento genético na busca por plantas resistentes a doenças e pragas, com alta produtividade, aliadas a qualidade de bebida.

Um fator considerado importante na comercialização são as diversas características que compõem a qualidade do café, dentre as quais se destacam características químicas e físicas dos grãos, sensoriais, climáticas, e todo manejo de colheita e pós-colheita (PEREIRA, 2008). A classificação brasileira do café (BSCA) advém de duas formas: pela bebida e pelo tipo, de acordo com Alves (2009) a classificação por bebida tem relação com grau brix.

O °Brix é a quantidade de sólidos solúveis no sumo de frutas e em outros produtos líquidos, tais como, caldo de cana, melado, melaço, xarope de frutas. Como esses sólidos são, em grande parte, representados pelos açúcares totais, o grau brix também é utilizado como estimativa de açúcares. O brix é avaliado em diversas culturas para estimação da quantidade de sólidos solúveis, como na cana de açúcar (SILVA et al., 2014) e tomate (ANDREUCCETTI et al., 2007).

Segundo estudos realizados por Pinto et al. (2002), as bebidas finas, de classificações estritamente mole, mole, apenas mole e duro, apresentaram maiores teores de sólidos solúveis totais, o que é desejável tanto pelo ponto de vista do rendimento industrial como pela contribuição para assegurar corpo à bebida, sendo importante para o café expresso. O objetivo do presente trabalho foi avaliar o teor de grau brix e verificar sua relação com a qualidade de bebida em cafeeiros de frutos graúdos.

As progênies do cafeeiro Big Coffee (*Coffea arabica*) VL estão instaladas no setor de cafeicultura do Departamento de Agricultura da Universidade Federal de Lavras (UFLA), o experimento foi instalado em 2012, com 100 progênies, cuja, sua principal característica é grãos maiores que os de cafeeiros convencionais. Para a realização da avaliação do teor de brix no presente trabalho foram utilizadas 12 progênies.

Para a determinação do teor de brix foi realizada a coleta de frutos no estágio de maturação “cereja” das progênies usando um refratômetro portátil da marca Hand Held.

### Resultados e conclusões

O grau brix das progênies de Big Coffee variaram de 23 a 31, sendo que maiores valores foram observados nas progênies M4, M7 e G31. Já as progênies P14 e G8 apresentaram menores valores de grau brix (Tabela 1).

Os valores de grau brix indicam a quantidade de sólidos solúveis, principalmente açúcares, presentes na polpa do fruto (ALVES, 2005). Os açúcares participam de importantes reações químicas que ocorrem durante a torração, como a reação de Maillard e a caramelização, que são responsáveis pela formação da cor, sabor e aroma e essas características conferem melhor qualidade de bebida (SILVA, 1999).

**Tabela 1.** Valores de grau brix em frutos cereja de progênies de Big Coffee VL.

Progênie	Grau brix
P12	25
P14	23
M4	30
M7	30
M31	24
G8	23
G10	24
G12	26
G17	25
G20	25
G30	25
G32	31

Alves (2009), observou relação entre valores de grau brix e qualidade de bebida, sendo que os cafés que obtiveram notas superior a 80 pontos, apresentaram valores de brix maiores que 20. No presente trabalho, todas as progênies apresentaram valores acima de 20 grau brix, podendo ser este um indicativo de qualidade de bebida.

Portanto, conclui-se que existe variabilidade de valores de grau brix entre as progênies de Big Coffee VL, o que pode indicar potencial para cafés de bebidas superiores.