

LINHAGENS DE BOURBON AMARELO PROMISSORAS PARA A PRODUÇÃO DE CAFÉS ESPECIAIS NO ESTADO DE SÃO PAULO

LS Romano¹, GS Giomo², SRB Santos³. ¹Eng. Agrônoma, Bolsista do Consórcio Pesquisa Café/IAC; ²Eng. Agrônomo, Pesquisador do Instituto Agronômico (IAC); ³Graduanda em Engenharia Agrônoma, Bolsista de Iniciação Científica no IAC; e-mail: lucicleiaromano@gmail.com

Devido ao aumento da demanda internacional por cafés de melhor qualidade, o Instituto Agronômico (IAC), de Campinas-SP, intensificou ao longo dos anos pesquisas para avaliar o desempenho tecnológico de genótipos sensorialmente promissores em diversas regiões de produção. Estudos preliminares do germoplasma Bourbon Amarelo de *Coffea arabica* L. no Brasil indicaram predisposição deste material para produzir bebidas com atributos sensoriais excepcionais. O objetivo deste trabalho foi comparar o desempenho qualitativo de progênes de Bourbon Amarelo em ambiente de altitude elevada para identificar genótipos com potencial para constituírem futuramente cultivares adaptadas e estáveis para a produção de cafés especiais com qualidade superior.

O experimento de campo foi conduzido em 2017 na Fazenda Recreio Estate Coffee, em São Sebastião da Gramma-SP, em condições de sequeiro a 1100 metros de altitude. Foram avaliadas 14 linhagens de Bourbon Amarelo, sendo BA IAC-19.18, BA IAC-15.16, BA IAC-26.06, BA IAC-24.06, BA IAC-28.08, BA IAC-26.08, BA IAC-30.20, BA IAC-14.20, BA IAC-09.16, BA IAC-20.17, BA IAC-06.09, BA IAC-08.02, BA IAC-03.01, BA IAC-04.10 e uma linhagem de Mundo Novo Amarelo (MNA IAC-4266), usada como referência, em blocos casualizados (DBC) com três repetições. As análises foram realizadas no laboratório de Tecnologia Pós Colheita de Café do IAC, em Campinas SP, a partir de amostras de grãos de. Frutos maduros foram processado por via úmida (café descascado) e secos até atingirem 12% de teor de água. A classificação física dos grãos seguiu a Instrução Normativa N. 8 do Ministério da Agricultura e a caracterização sensorial foi realizada seguindo a metodologia da Specialty Coffee Association (SCA). Os dados foram submetidos à análise de variância e as médias comparadas pelo teste de Tukey ($p>0,05$).

Resultados e Conclusões

Na Tabela 1 são apresentados os dados da classificação física dos grãos de café. Nota-se que há diferenças significativas de tamanhos de grãos entre as linhagens de Bourbon Amarelo estudadas. Os genótipos BA IAC-19.18.10, BA IAC-26.06, BA IAC-20.17, BA IAC-04.10 e M.N.A. 4266 se destacaram por apresentarem os maiores percentagens de retenção de grãos graúdos (somatória de grãos retidos nas peneiras 17, 18 e 19), enquanto que os tratamentos BA IAC-15.16 e BA IAC-03.01 apresentaram a maior quantidade de grãos chatos médios. Ressalta-se que para todos os tratamentos não houve retenção de grãos abaixo de peneira 15, o que é uma característica qualitativa vantajosa para a comercialização do café. Quanto aos grãos mocos, embora sejam desfavoráveis à produtividade de grãos do cafeeiro, nota-se que não houve diferença significativa entre os tratamentos, variando entre 9,8 e 15,6%. Pelos dados expostos pode-se considerar que as linhagens de Bourbon Amarelo apresentaram desempenho qualitativo de grãos similar à cultivar Mundo Novo Amarelo IAC-4266, utilizada como referência no experimento.

Tabela 1. Dados da porcentagem de rendimento de grãos beneficiados e retenção de grãos chatos e grãos mocos em peneiras para diferentes linhagens de Bourbon Amarelo e Mundo Novo Amarelo, São Sebastião da Gramma-SP

Genótipos	Rendimento %	Retenção de grãos em peneira (%)		
		Chato Graúdo ⁽¹⁾	Chato Médio ⁽²⁾	Moca ⁽³⁾
BA IAC-19.18	79,5 a	50,8 b	33,9 ab	13,1 a
BA IAC-15.16	76,7 a	18,8 a	61,7 cd	11,7 a
BA IAC-26.06	77,1 a	50,3 b	33,3 ab	13,6 a
BA IAC-24.06	66,7 a	39,5 ab	41,7 ab	15,3 a
BA IAC-28.08	80,0 a	40,3 ab	41,2 ab	15,6 a
BA IAC-26.08	79,6 a	36,5 ab	48,8 bcd	11,4 a
BA IAC-30.20	78,2 a	35,8 ab	47,2 bcd	12,6 a
BA IAC-14.20	80,2 a	37,8 ab	42,5 ab	15,4 a
BA IAC-09.16	75,8 a	40,2 ab	43,9 abc	11,6 a
BA IAC-20.17	80,1 a	48,7 b	38,8 ab	10,2 a
BA IAC-06.09	74,0 a	36,7 ab	48,3 bcd	11,6 a
BA IAC-08.02	79,9 a	40,7 ab	39,9 ab	15,3 a
BA IAC-03.01	77,8 a	20,8 a	65,0 d	9,8 a
BA IAC-04.10	78,7 a	55,2 b	31,0 ab	10,0 a
MNA IAC-4266	80,1 a	58,2 b	27,5 a	12,5 a
Média	77,6	40,6	43,0	12,6

Médias seguidas pela mesma letra na coluna não diferem entre si pelo teste de Tukey ($p>0,05$); ⁽¹⁾ Grãos chatos retidos nas peneiras 19, 18 e 17; ⁽²⁾ Grãos chatos retidos nas peneiras 16 e 15; ⁽³⁾ Grãos mocos retidos nas peneiras 11 e 12 x ¾ de peneira.

Em relação à avaliação sensorial, exposta na Tabela 2, nota-se que a linhagem de Bourbon Amarelo IAC-04.10 apresentou a maior pontuação na escala da Specialty Coffee Association (SCA), com 89,9 pontos, e atributos de sabor e aroma com nuances de casca de tangerina, frutas vermelhas, mel, floral e cítrico, sendo considerada uma bebida de caráter complexo e exótico. Já as linhagens BA IAC-15.16, BA IAC-28.08 e BA IAC-03.01 se destacaram pelas menores notas sensoriais (80,3 a 81,5 pontos), enquanto as demais linhagens de Bourbon Amarelo e o Mundo Novo Amarelo IAC-4266 apresentaram qualidade sensorial intermediária, com notas variando entre 82,3 e 87,5 pontos.

Tabela 2. Dados da nota sensorial (SCA) e descrição do perfil sensorial para diferentes linhagens de Bourbon Amarelo e Mundo Novo Amarelo, São Sebastião da Gramma-SP

Genótipos	Nota SCA (*)	Perfil Sensorial
BA IAC-19.18	83,0 ab	Frutado, caramelo, cítrico, floral
BA IAC-15.16	80,3 a	Caramelo, frutado
BA IAC-26.06	85,7 ab	Frutado, floral, cítrico, mel, baunilha
BA IAC-24.06	82,3 ab	Frutado, polpa de café
BA IAC-28.08	81,5 a	Frutado, baunilha, chocolate, caramelo
BA IAC-26.08	83,1 ab	Frutado, mel, floral, cítrico, caramelo, chocolate
BA IAC-30.20	87,5 ab	Caramelo, cítrico, floral, baunilha, frutado
BA IAC-14.20	83,0 ab	Caramelo, erva cidreira, frutado
BA IAC-09.16	84,9 ab	Floral, mel, chocolate, frutado, caramelo, cítrico
BA IAC-20.17	85,4 ab	Frutado, floral, avinhado, cítrico
BA IAC-06.09	84,5 ab	Frutado, polpa de café, caramelo, baunilha, chocolate
BA IAC-08.02	83,8 ab	Mel, floral, baunilha, cítrico
BA IAC-03.01	80,7 a	Mel, baunilha, floral, frutado
BA IAC-04.10	89,9 b	Floral, baunilha, mel, chocolate, casca de tangerina
MNA IAC-4266	87,0 ab	Frutas vermelhas, mel, cítrico

Médias seguidas pela mesma letra na coluna não diferem estatisticamente entre si pelo teste de Tukey ($p > 0,05$). Média = 84,3; F = 3,33*; CV (%) = 2,93; (*) Specialty Coffee Association.

Vale destacar que, conforme a metodologia usada, os cafés com nota sensorial entre 85 e 90 pontos são classificados como cafés especiais excelentes, nos quais se enquadram os genótipos BA IAC-26.06, BA IAC-20.17, MNA IAC-4266, BA IAC-30.20 e BA IAC-04.10. Todos os demais tratamentos apresentaram notas médias acima de 80 pontos, se enquadrando na categoria de cafés especiais. Verificou-se que na safra estudada houve um desempenho diferenciado entre as linhagens de Bourbon Amarelo, indicando que existe possibilidade de seleção de genótipos mais adaptados para a produção de cafés especiais com qualidade sensorial superior na região.