

AVALIAÇÃO SENSORIAL E COLORIMÉTRICA DE CAFÉ CEREJA DESCASCADO E TRATADO COM FUNGICIDA

A. J. J. Souza - Mestrando Fitotecnia UESB, jacksonagro@gmail.com; B. B. Ribeiro - Bolsista FAPEMIG, brunoberibeiro@dca.ufla.br; V. A. Silva – Eng. Agr. Dr. Prof. UFLA/DAG, Virgilio@dag.ufla.br; R. R. LIMA – Zoot. Dr. Prof. UFLA/DEX, rllima@dex.ufla.br; M. R. Malta – Pesquisador EPAMIG, Lavras, MG, marcelomalta@epamig.ufla.br; R. J. GUIMARÃES - Eng. Agr. Dr. Prof. UFLA/DAG, rubensjg@dag.ufla.br.

Atualmente, o cafeicultor além de se preocupar com o volume de café produzido, passou a dedicar-se à produção de cafés com melhor qualidade, procurando atender um mercado consumidor cada vez mais exigente. Na avaliação dessa qualidade, são analisados os aspectos químicos e físicos, sendo que nesses, a cor do produto é um dos pontos de destaque, uma vez que, pode estar correlacionada com a qualidade da bebida.

O presente trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade da bebida por meio da prova de xícara e possíveis variações na cor dos grãos de um café cereja descascado, provocadas pela ação de dois fungicidas orgânicos, aqui identificados como “Q” e “B”, cuja finalidade foi evitar a incidência de fungos ocorridos nos processos de colheita e pós-colheita.

“O experimento foi conduzido no campus da Universidade Federal de Lavras – UFLA, localizado no município de Lavras, MG, a uma altitude de 910 m ao nível do mar e coordenadas geográficas de 21° 14’ 06” S e 44° 59’ 00” W. De uma gleba cultivada nessa localidade, com plantas de café *Coffea arabica* L. cultivar Acaiaí, que estava no 12º ciclo produtivo e plantadas no espaçamento de 4,00 x 0,70 m, originaram-se os frutos utilizados no experimento. A colheita foi realizada com uma colhedora mecânica, acoplada nos três pontos de um trator com redutor de velocidade, o que permitiu trabalhar com baixas velocidades e intensidades de vibração das hastes, possibilitando a colheita de um maior percentual de frutos cereja.

Na unidade de processamento de pós-colheita do setor de cafeicultura da UFLA, os frutos passaram pelo lavador e descascador, sendo que, posteriormente, em volumes de 10 litros, constituíram-se nas amostras submetidas aos tratamentos com o fungicida “Q” nas concentrações de 25% e 12,5% e o fungicida “B” nas dosagens de 20 ml e 10 ml. O volume final da solução, foi o suficiente para que as sementes do cafeeiro ficassem submersas, sendo que às concentrações de 25% e 12,5% continham ora 20 ml do fungicida “B”, ora 10 ml.

As parcelas em testes passaram pelo tratamento de submersão por um período de vinte e quatro horas, enquanto que a testemunha permaneceu em balde de plástico com apenas água. Transcorrido esse período, as amostras foram acondicionadas em peneiras com fundo de sombrite e levadas para serem secadas ao sol, sobre terreno de lama asfáltica.

As parcelas experimentais foram constituídas por sete tratamentos (T) em esquema fatorial 3x2, as quais tiveram a quantificação de cor determinada por meio do sistema CIEL “a” e “b”, sendo identificados como: T1 = CDQ25% + B20; T2 = CDQ25% + B10; T3 = CDQ12,5% + B20; T4 = CDQ12,5% + B10; T5 = CDQ25% + B0; T6 = CDQ12,5% + B0 e a testemunha T7 = CD + água.

As análises sensoriais foram realizadas por provador treinado, com base nas recomendações da Specialty Coffee American Association (SCAA, 2007). Essas mesmas amostras, foram submetidas à análise de cor no Pólo de Tecnologia em Qualidade do Café da Universidade Federal de Lavras (UFLA), sendo que nessa avaliação utilizou-se um colorímetro Minolta, modelo CR 300 (Japão), D65 (luz diurna), com ângulo de observação a 10° em triplicata. As medições dos valores de Hunter L, “a” e “b”, foram feitas em cinco pontos de cada amostra em uma placa de Petri e os valores médios comparados pelo teste “F” por meio do software SAS.

Tabela 1 - Análise sensorial para prova de xícara do café (*Coffea arabica*, L.), cultivar Acaiaí, cereja descascado, em função da utilização dos fungicidas “Q” e “B”, UFLA, Lavras, MG, 2010.

Amostra	Bebida	Doçura	Acidez	Cor	Sabor	Gosto	Balanço	Geral	Total	Bebida
T1	6	6	6	6	6	6	6	6	84	Mole
T2	6	7	6	6	6	6	6	6	85	Mole
T3	6	7	6	6	6	6	6	6	85	Mole
T4	5	6	5	6	6	6	6	6	82	Dura
T5	5	6	5	6	6	6	5	5	80	Dura
T6	4	6	6	6	6	5	6	6	81	Dura
T7	5	5	6	6	5	5	5	6	79	Dura

Resultados e discussão

Na Tabela 1, constam os valores atribuídos aos diversos itens avaliados na prova de xícara e a classificação quanto ao tipo de bebida.

Observa-se pela Tabela 1, que ocorreu uma variação crescente na pontuação geral, quando se compara a testemunha (T7) com os demais tratamentos, além de uma melhor classificação do tipo de bebida.

Na Tabela 2, estão os valores encontrados para as leituras realizadas com colorímetro e condutivímetro.

Analisando a Tabela 2, observa-se que a utilização dos fungicidas não interferiu nas leituras de cores (L, “a” e “b”) realizadas com colorímetro, o que possibilita a utilização do produto sem alterar o aspecto visual do café, não colocando em risco a sua classificação, ao ser submetido à avaliação visual.

Nas condições em que se realizou o presente trabalho e pelas informações contidas nas tabelas anteriores, pode-se concluir que: em três tratamentos, os fungicidas promoveram uma melhoria na qualidade de bebida, elevando-a de “dura” para “mole”; os fungicidas não alteraram a cor do café.

Tabela 2 - Resumo da análise de variância referente aos valores Hunter L, “a” e “b” e à condutividade elétrica (CE), em grãos de café (*Coffea arabica*, L.) cereja descascado, cultivar Acaía, em função da utilização dos fungicidas “Q” e “B”, UFLA, Lavras, MG, 2010

CV	GL	QM			CE
		L	a	b	
Q	1	1,426	0,048	0,928	7,696
B	2	0,349	0,018	0,169	25,853
Q* B	2	0,635	0,028	0,073	63,457
FAT*ADIC.	1	9,507	0,001	1,085	2,221
ERRO	14	2,659	0,023	1,131	61,370
TOTAL	20				