

AUMENTANDO A QUALIDADE SENSORIAL DA BEBIDA DE *Coffea arabica* L APÓS APLICAÇÕES DE SURROUND® WP.

D.P. Abreu – Graduando em Eng^a Agr^a – UENF - deivissonpabreu.uenf@gmail.com; C. A. Krohling – Eng^o Agr^o Autônomo - cesar.kro@hotmail.com; G.P. Abreu – Graduando em SI – IFES - gideoabreu@gmail.com; E. Campostrini – Dr. Professor de Fisiologia Vegetal – UENF – campostenator@gmail.com

Considerando que o cenário futura aponta para mudanças climáticas significativas, com uma tendência no aumento da temperatura do ar e de alterações na quantidade e padrão das chuvas para os próximos anos (IPCC, 2014), além de trabalhos que mostram um aumento na concentração de CO₂, nesse momento a uma taxa de, aproximadamente, 2 ppm por ano (Rodrigues et al., 2016), problemas de escaldadura, fotoinibição, fotorrespiração, morte foliar e até morte das plantas, tendem a ser mais recorrentes. Essas mudanças influenciarão no metabolismo das plantas, com potencial dano para o desenvolvimento, limitação do crescimento, bem como na qualidade dos frutos produzidos sobre essas condições de estresse (DaMatta et al., 2010). Assim, a aplicação de filmes de partículas em especial o Surround® WP (SWP) pode reduzir os danos pelo excesso da radiação solar (incluindo UV), diminuir a temperatura foliar, e assim evitar a fotoinibição do processo fotossintético (Leskey et al., 2010; Sharma et al., 2015, Dinis et al, 2016). As pesquisas sistemáticas com tecnologia de filme de partículas a base de caulim começaram em 1970 (Abou-Khaled et al., 1970). Segundo Glenn & Puterka, 2005, o SWP é utilizado com o propósito de reduzir a pressão de pragas e doenças, melhorar a aparência de frutas e afetar positivamente as respostas fisiológicas das plantas. Para realização da análise sensorial da bebida do café foram colhidas amostras na área experimental, logo em seguida foram lavadas para a retirada do café do tipo boia e os frutos verdes foram catadas manualmente de tal forma que ficasse somente frutos cerejas. Estes foram levados para secagem em terreiro coberto até atingir a umidade de 12,0%. Após foram descascados para retirada da casca e depois enviado para proceder a análise sensorial da bebida conforme as normas da Associação Americana de Cafés Especiais (SCAA). Para análise sensorial, as amostras foram torradas (torra média) em lotes de 150 g em um forno elétrico rotativo Prabat-Werke e em seguida moídas. Logo após foram avaliadas por seus atributos sensoriais por 04 profissionais. Na preparação foram utilizadas cinco xícaras por amostra, contendo cada uma 10 g de café torrado e moído e 150 mL de água mineral fervente. A degustação foi realizada com a temperatura da infusão a 70°C. Para análise estatística foi aplicando o Teste t.

Neste sentido, o presente trabalho, objetivou quantificar o aumento na qualidade sensorial da bebida de *Coffea arabica* L após aplicações de Surround® WP. O estudo foi conduzido em um solo Latossolo Vermelho Amarelo (LVA) (Embrapa, 2013) nas coordenadas 314187 E e 7738380 S, altitude de 730 metros para uma lavoura de café arábica (*Coffea arabica* L.) Catuaí Vermelho IAC-44, com 22 anos de idade, sendo recepada em 2002 e 2014 e conduzida com 02 hastes/pé, plantada no espaçamento de 2,0 x 0,85 metros (5.882 plantas/hectare). O delineamento experimental é de blocos ao acaso, com 02 tratamentos (Testemunha e Surround® WP a 7,0 Kg/ha), 4 repetições, com 10 plantas por parcela, sendo avaliadas 8 plantas centrais. O clima é tropical com estação seca de inverno e chuvas de verão, segundo a classificação de Köppen. A primeira aplicação foliar de Surround® WP foi realizada em 24/01/2016. A segunda aplicação foi realizada com 07 dias após a primeira aplicação em 30/01/2016. A terceira e a quarta aplicação foram realizadas em 27/02 e 26/03. O equipamento utilizado para aplicação foliar foi pulverizador costal manual com bico do tipo cônico JD (JD-10 A) Jacto disco 1,0 mm azul, formato do jato em cone vazio, disco em aço-inox, gotas pequenas, ângulo de 80 graus a 60 psi. A vazão foi de 800,0 L/ha de calda.

Resultados e conclusões

A presença do filme de partículas por sobre as folhas e frutos das plantas de café arábica Catuaí Vermelho IAC-44, contribuiu para aumenta a nota sensorial da bebida, com nota média de 77,13 pontos, enquanto que as plantas mantidas no manejo convencional do agricultor tiveram nota média de 71,66 pontos, uma diferença de 7,63%. Para o agricultor que vende café por qualidade, o uso de Surround® WP na lavoura é uma alternativa interessante.

Conclui-se, portanto, que - o uso da tecnologia Surround® WP em plantas de *Coffea arabica* L., atuou positivamente aumentando a qualidade da bebida conferindo a esta uma maior nota sensorial final. Para o agricultor que pretende produzir um café com melhores atributos sensoriais o uso de Surround® WP é uma boa alternativa.

Tabela 1. Resultados da média da nota final (metodologia da SCAA) da análise sensorial dos tratamentos com e sem Surround em lavoura de café arábica Catuaí V. IAC-44, Marechal Floriano, ES.

Tratamentos	Nota sensorial final
T1- Manejo convencional do agricultor	71,66 ± 1,45 a
T2- Manejo com o uso da tecnologia Surround® WP	77,13 ± 3,44 b
C.V. (%)	3,55