

PROCESSAMENTO VIA ÚMIDA EM CULTIVARES DE CAFÉ (*COFFEA ARÁBICA* L.) E SEUS ATRIBUTOS SENSORIAIS PELA SCAA

B.B RIBEIRO – Doutorando pelo programa Agronomia/Fitotecnia – Universidade Federal de Lavras, A.M.A MARIA – Especialista em Cafeicultura IF- Fazenda Sertãozinho Ltda, A.N G. MENDES – Professor Titular pelo Departamento de Fitotecnia- Universidade Federal de Lavras, J.R.G DIAS – Eng Agr - Fazenda Sertãozinho Ltda, L. FRANCO - Eng Agr - Fazenda Sertãozinho Ltda

A pós-colheita do café apresenta fundamental importância para mantermos a qualidade dos grãos concebida pelo clima, cultivares e todas as práticas agrícolas fornecidas à lavoura. Dentre os processos adotados na pós-colheita, a via úmida apresenta pontos fundamentais no processo de produção, devido a viabilização do tempo e espaço para secagem dos lotes, podendo conceber atributos sensoriais diversificados aos cafés. Diferentes entidades de pesquisa, ensino e extensão buscam nas novas cultivares o aumento de produtividades, resistência pragas/doenças e a compreensão sobre a melhoria contínua da qualidade física e sensorial de cafés. A composição química do grão, consequentemente a qualidade da bebida irá depender de diversos fatores, na qual a genética de cada cultivar associado ao processamento pós-colheita e ao ambiente são fatores que podem interferir na qualidade dos grãos, tornando-se fundamental as pesquisas neste contexto nas diferentes microrregiões produtoras de café.

Para uma melhor compreensão quando ao perfil sensorial de cafés descascados ou desmucilados, o trabalho foi realizado na Fazenda Laranjal/ Fazenda Sertãozinho Ltda, Poços de Caldas - MG, durante a colheita do ano de 2015. Para a realização do planejamento experimental, foram realizados a coleta de frutos maduros de três cultivares de fruto amarelo, sendo Bourbon Amarelo, Catuai Amarelo e Icatu, e três cultivares de frutos vermelhos, das variedades Mundo Novo, Catuai Vermelho e Catucaí Vermelho. Após a coleta, foram feitos os processamentos “via úmida”, realizando o descascamento do café pelo separador de verde sendo esparramado no terreiro as amostras pelo processo de descascado, e no desmucilador as amostras no processo desmucilado. O delineamento conta com 6 cultivares com 2 processos pós colheita (desmucilado e descascado) e 3 repetições em campo, onde resultou em 36 amostras. Todos os cuidados e técnicas necessárias pós colheita foram procedidos até que as amostras de cafés atingiram o teor de água de 11,5 % (b.u).

As análises sensoriais foram feitas na safra agrícola 2014/15, realizadas por provadores treinados e qualificados com credenciamento, para avaliação de cafés especiais (Q-Graders), utilizando-se a metodologia proposta pela Associação Americana de Cafés Especiais – SCAA.

A tabela 1 apresenta as notas finais de cada cultivar em seus diferentes processos. Observando os resultados, das cultivares no processo cereja desmucilado e no processo de cereja descascado, não ocorreu diferença significativa pelo teste.

Tabela 1-Médias das notas finais as cultivares submetidas aos diferentes processos pós-colheita.

Cultivares	Médias	
	Nota Final Cereja desmucilado	Nota Final Cereja Descascado
Catuai Amarelo	81,00a	79,50a
Bourbon Amarelo	77,41a	81,29a
Icatu Amarelo	81,58a	79,95a
Catucai Vermelho	81,83a	79,04a
Mundo Novo	82,33a	82,70a
Catuai Vermelho	78,91a	82,70a

Médias seguidas por letras iguais não diferem entre si na vertical, pelo teste de Scott – knott 5%.

A tabela 2 mostra a diferença dos atributos sensoriais para cada tipo de processo. Podemos observar que para o atributo de aroma o processo desmucilado obteve maior média em relação ao cereja descascado. Para os atributos de sabor, acidez, finalização, corpo, balanço e geral, o processamento cereja descascado e cereja desmucilado, não houve diferença significativa pelo teste de Scott-knott.

Tabela 2 - Médias das notas dos atributos sensoriais para cada processamento pós-colheita.

Processamento	Atributos Sensoriais						
	Aroma	Sabor	Finalização	Acidez	Corpo	Balanço	Geral
Descascado	7,31 b	7,24 a	7,02 a	7,15 a	7,24 a	7,13 a	7,19 a
Desmucilado	7,52 a	7,22 a	6,97 a	7,16 a	7,20 a	7,12 a	7,16 a

Médias seguidas por letras iguais não diferem entre si na vertical, pelo teste de Scott – knott 5%.

A tabela 3 apresenta as médias das notas finais de acordo com cada processo pós colheita. É possível observar o processamento de café cereja descascado e processo cereja desmucilado, não houve diferença significativa entre elas nas médias das notas finais.

Tabela 3 - Médias das notas finais para cada processamento pós-colheita.

Processamentos	Nota Final (médias)
Cereja Desmucilado	80,51 a
Cereja Descascado	80,86 a

Médias seguidas por letras iguais não diferem entre si, pelo teste de Scott – knott 5%.

Apesar da não diferença estatística, cafés que obtiveram na análise sensorial com pontuações finais acima de 80 pontos são considerados especiais e quando igual ou abaixo de 79,75, segundo o protocolo da SCAA, são considerados cafés de excelente qualidade, com padrões de bebidas finas não especiais. Essa diferença é fundamental para a precificação quanto ao padrão de qualidade dos cafés comercializados. Possivelmente, cada variedade pode apresentar uma expressão sensorial, diante do processamento adotado, de forma a ser uma ferramenta valiosa, visto que alguns cafés quando desmucilados não foram considerados especiais pelo protocolo SCAA, porém ao adotar o descascamento, obtiveram notas acima de 80 pontos, e vice versa. Diante de históricos de qualidade, possivelmente o cafeicultor pode criar estratégias de processos, visando obter cafés com notas maiores para cada cultivar implantada.

Como os processamentos não diferiram para a maioria das notas dos atributos sensoriais, torna-se essencial o planejamento estratégico de pós-colheita, quanto ao tempo de secagem dos cafés, redução da utilização de água, implantação ou adoção do processo de retira da mucilagem, danos aos grãos, assim como custos envolvidos e mão de obra a facilitar.