

Relações entre nutrientes do solo, aspectos químicos, físicos e sensoriais de qualidade do café arábica do Caparaó

Richardson Sales Rocha, João Batista Pavesi Simão, Flávio Pavesi Simão, Israel Martins Pereira, Tâmara Rebecca Albuquerque de Oliveira, Geraldo de Amaral Gravina

Sabe-se que a região do Caparaó é uma das maiores produtoras de café do país, cuja altitude supera 1.000 metros no entorno do Pico da Bandeira. Além disso, esses cafés se destacam pelos aspectos sensoriais diferenciados. Sendo assim, o objetivo deste trabalho foi identificar as relações entre nutrientes do solo, aspectos químicos, físicos e sensoriais de qualidade do café arábica do Caparaó. Através do projeto “Grãos do Caparaó”, coordenado por pesquisadores do Instituto Federal do Espírito Santo, Campus de Alegre, e com o apoio da empresa Junior de Cafeicultura “Caparaó Jr.”, foram realizadas consultorias técnicas em propriedades rurais, nos anos de 2014 e 2015, obtendo amostras de solo e grão para serem submetidas às análises químicas. Para as amostras de café, análises físicas e sensoriais também foram realizadas. Estes dados foram coletados em 110 lavouras do Caparaó. As análises de correlações foram importantes para mostrar a significância e o grau de correlação entre as variáveis estudadas. Correlações moderadas 0,40 a 0,69 (+/-) foram identificadas entre Mn no solo com Mn no grão em 2014; Zn e Mn no solo com Mn no grão em 2015; P-rem no solo com Moca 9 e Moca 11 em 2015; Fe no grão com Moca 9 em 2014; Doçura, Uniformidade e Xícara Limpa com Moca 12 e Moca Graúdo em 2014; Uniformidade, Xícara Limpa e Final com Moca 12 e Moca Graúdo em 2015. Com relação a adubação com micronutrientes, sabe-se que esses são exigidos em pequenas quantidades pelas plantas. Outro ponto importante é que os micronutrientes estão mais disponíveis no solo quando o pH está entre 7 e 7,5. Como os agricultores participantes do projeto “Grãos do Caparaó” seguem à risca o manejo de calagem e adubação, justifica-se o aumento do Mn no grão à medida que aumenta no solo, onde a correlação foi positiva com 0,58. O mesmo acontece no ano de 2015 onde a disponibilidade de Mn no solo contribuiu para um maior teor de Zn e Mn nos grãos com 0,41 e 0,42 respectivamente. Poucos trabalhos na literatura mostram as análises físicas dos grãos de café arábica. Leão (2018) percebeu que o aumento dos níveis de adubação nitrogenada e potássica diminui a quantidade de grãos moca médio, havendo um decréscimo de 0,53% para cada 30% de incremento na adubação. No presente estudo, o aumento do P-rem no solo tende a aumentar o número de Moca 11 e diminuir o número de Moca 9. O teor de Fe nos grãos no primeiro ano de pesquisa aumentou à medida que o número de Moca 9 também aumentou, esperava-se a mesma resposta para o segundo ano de pesquisa, mas não ocorreu. Normalmente, cafés especiais tendem a receber nota máxima para os atributos: Doçura, Uniformidade e Xícara Limpa em função de um manejo pós-colheita apropriado. Além disso, a colheita do grão nessa Região é feita seguindo a orientação técnica, colhendo-se apenas os grãos cerejas. Dessa forma, correlações altas e negativas entre Uniformidade, Xícara Limpa e Final com Grão Moca eram esperadas, uma vez que esse grão é encontrado em menor quantidade. Os resultados sugerem que não há correlação forte entre características químicas do solo, composição química dos grãos crus, análises físicas e sensoriais dos grãos em 110 amostras de café na Região do Caparaó, ES/MG em dois anos de pesquisa, 2014 e 2015.