

A Ciência e os caminhos do desenvolvimento

INTERFERÊNCIA DE ASPECTOS TOPOGRÁFICOS, DE ATRIBUTOS DO SOLO E FÍSICO-QUÍMICOS DOS GRÃOS NA QUALIDADE FÍSICA E SENSORIAL DO CAFÉ ARÁBICA

Flávio Pavesi Simão, Geraldo de Amaral Gravina, João Batista Pavesi Simão

Os estados de Minas Gerais e Espírito Santo lideram o ranking de produção nacional de café, sendo os municípios do entorno do Parque Nacional do Caparaó, região situada, em parte, no sudoeste capixaba e também nas Matas de Minas, o lugar onde se encontram alguns dos melhores cafés nacionais, atestados em concursos de qualidade e em contratos de compra e venda no país e no exterior nos últimos anos. A qualidade dos cafés aí produzidos é fruto de peculiaridades do segmento produtivo, envolvendo desde aspectos ambientais, variedades cultivadas, formas de manejo cultural, processos de colheita e de pós-colheita, até esforços conjuntos envolvendo produtores e instituições parceiras. A ciência evoluiu a ponto de compreender interferências, de forma isolada, de alguns fatores na qualidade do café, contudo, as inter-relações de vários atributos, envolvendo o ambiente, o solo e a composição dos grãos utilizados como matéria prima para a obtenção de cafés especiais, de grande valor agregado, ainda não estão elucidadas por completo. Esta pesquisa tem como objetivo avaliar a interferência de aspectos topográficos, de atributos do solo e físico-químicos dos grãos na qualidade física e sensorial do café arábica na região do Caparaó. Os dados foram obtidos em um programa denominado "Grãos do Caparaó", de responsabilidade do Instituto Federal do Espírito Santo, em parceria com o CNPq, o Instituto Federal Sul de Minas, a empresa Caparaó Jr. e Associações de Produtores nos anos de 2014 e 2015. Cento e dez amostras de café arábica, provenientes de treze municípios, foram caracterizadas com informações coletadas a campo, analisadas em laboratórios diversos e provadas por um painel de profissionais com certificação Q-Grader, seguindo o protocolo desenvolvido pela *Specialty Coffee Association of America*. A estes dados, serão empregadas técnicas de análise multivariada (análise de componentes principais) e análise de trilha. Os resultados serão comparados, identificando-se qual ou quais parâmetros coletados exerce(m) maior influência na qualidade final do café, tomando como referência a análise sensorial certificada.

Palavras-chave: Cafés especiais, Qualidade do café, Análise multivariada.

UENF, IFES, CNPq.