

## QUALIDADE POTENCIAL DOS CAFÉS PRODUZIDOS NA “REGIÃO DAS MATAS DE MINAS”

ÚR Zaidan, PC Corrêa, WPM Ferreira, IR Zaidan, RC Reis

Em regiões de montanha, como característico na “Região das Matas de Minas”, a cafeicultura é uma atividade que depende de mão de obra, que além de cara está cada vez mais escassa, aumentando os custos de produção da atividade e com isso diminuindo a competitividade dos cafés no mercado mundial. Para que estes cafés produzidos na região se tornem mais competitivos, se faz necessário, o aumento da qualidade final dos mesmos. O café é um produto com aromas e sabores distintos que produz uma das bebidas mais difundidas no mundo, e tem o seu valor de mercado ajustado de acordo com a qualidade final da bebida, a qual pode ser influenciada por muitos fatores, tais como fatores ambientais e variedade da planta. Objetivou-se com este trabalho avaliar os efeitos da encosta da montanha, altitude e variedade de planta sobre os valores médios dos atributos de qualidade potencial dos cafés produzidos na “Região das Matas de Minas” (entre faixas de altitudes pertencentes aos intervalos: EA < 700, 700 < EA ≤ 825, 825 < EA < 950 e EA ≥ 950 metros acima do nível do mar). Frutos de café (*Coffea arabica* L.) das variedades Catuaí Vermelho e Catuaí Amarelo foram colhidos manualmente em ponto de maturação cereja. A colheita foi realizada em fazendas localizadas em quatorze dos 63 municípios que compõem a “Região das Matas de Minas”, distribuídos numa pequena parte da região do Vale do Rio Doce e uma maior parte na região da Zona da Mata, num território de Mata Atlântica, a Leste do estado de Minas Gerais. As amostras foram colhidas, separadas em sacos plásticos e identificadas para posterior processamento, que inclui a lavagem, separação e a secagem dos grãos até o café atingir o teor de água de 12% (b.u.), sendo então armazenados por aproximadamente 2 meses. Após este período foi feito o processo de torra e moagem do café, e posteriormente foram feitas por degustadores/classificadores as análises de qualidade do café pelo teste de degustação (prova de xícara) dentro das normas da Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA) para a classificação dos cafés. . Por meio da análise sensorial da bebida, foram atribuídas notas aos atributos de qualidade dos cafés com o intuito de classificá-los quanto à qualidade da bebida. Para análise das notas atribuídas as bebidas foram adotados dois métodos estatísticos a saber: Estatística Descritiva e o Método de Tocher, para identificar, descrever e agrupar os cafés de melhor qualidade. Os resultados obtidos a partir da avaliação sensorial e atribuição de notas a cada café são representados na Tabela 1 com os valores médios da nota, máxima e mínima, de cada atributo de qualidade (sabor, retrogosto, acidez, doçura, bebida limpa, balanço, corpo, avaliação geral) que se expressam diante da combinação entre as variedades e os fatores do ambiente.

**Tabela 1:** Valores médios das notas máxima e mínima e dos desvios padrão de cada atributo de qualidade dos cafés das variedades Catuaí Vermelho e Catuaí Amarelo, para as respectivas combinações entre variedade de planta, estrato de altitude e orientação da encosta da montanha em relação à radiação solar

| Atributos de Qualidade | de | Noruega      | Estrato | Soalheira    | Estrato         | Variedade        |
|------------------------|----|--------------|---------|--------------|-----------------|------------------|
| Bebida Limpa           |    | 5,90 ± 0,46  | < 700m  | 5,56 ± 0,36  | 825 < EA < 950m | Amarelo          |
| Doçura                 |    | 6,04 ± 0,59  | < 700m  | 5,63 ± 0,34  | 825 < EA < 950m | Amarelo          |
| Acidez                 |    | 5,70 ± 0,20  | ≥ 950m  | 6,09 ± 0,44  | EA ≥ 950m       | Vermelho/Amarelo |
| Retrogosto             |    | 6,11 ± 0,65  | < 700m  | 5,44 ± 0,40  | 825 < EA < 950m | Amarelo          |
| Balanço                |    | 6,00 ± 0,60  | < 700m  | 5,50 ± 0,35  | 825 < EA < 950m | Amarelo          |
| Corpo                  |    | 6,19 ± 0,31  | < 700m  | 5,80 ± 0,31  | 825 < EA < 950m | Amarelo          |
| Sabor                  |    | 6,09 ± 0,53  | < 700m  | 5,57 ± 0,48  | 825 < EA < 950m | Amarelo          |
| Avaliação Geral        |    | 6,19 ± 0,51  | < 700m  | 5,53 ± 0,46  | 825 < EA < 950m | Amarelo          |
| Nota                   |    | 84,61 ± 4,02 | < 700m  | 80,81 ± 2,65 | 825 < EA < 950m | Amarelo          |

EA – Estrato de Altitude

**Com base nos resultados, conclui-se que** - os maiores valores médios dos atributos de qualidade, com exceção do atributo acidez, são encontrados para o café da variedade Catuaí Amarelo, cultivado na faixa de altitude abaixo de 700 metros (EA < 700) na encosta Noruega da montanha.