

Inic. Científica - Agronomia

Características físico-químicas de diferentes genótipos de café resistentes à ferrugem, em cafés integrais e torrados

Matheus Ogando do Granja - 3º módulo de Agronomia, UFLA, bolsista PIBIC/CNPq.

Roseane Maria Evangelista Oliveira - Co-Orientadora.

Sttela Dellyzete Veiga Franco da Rosa - Orientadora DAG, UFLA.

Adriano Delly Veiga - Pesquisador Embrapa Cerrados.

Lucas Nardelli Chalfoun de Souza - 5º módulo de Agronomia, UFLA, bolsista Embrapa.

Aline da Consolação Sampaio Clemente - Pós- Doutorado, PNPd- CAPES.

Resumo

Uma das principais doenças do café é a ferrugem alaranjada, acarretando grandes perdas na produção e na qualidade. Nos últimos anos, a atividade cafeeira vem se adaptando para atender a demanda do mercado. Portanto, altas tecnologias têm sido aplicadas para o aumento da produtividade, resistência a doenças, redução de custos e restrição ao uso de agroquímicos. Vale ressaltar que, a qualidade do café depende da interação entre fatores genéticos, ambientais, métodos de colheita, processamento, armazenamento, torração e moagem que garantem ao grão as características de sabor e aroma desejados. Com isso, o conhecimento do potencial de cada cultivar melhorada geneticamente quanto a produtividade, qualidade de sementes e composição química são ferramentas importantes para complementar os trabalhos de melhoramento genético. Neste sentido, o objetivo no presente trabalho foi caracterizar sementes de diferentes genótipos de café resistentes à ferrugem por meio de análises físico-químicas em amostras integrais e torradas, afim de investigar as alterações sofridas após a torração. Os tratamentos foram compostos pelos seguinte clones de Coffea arabica L.: 1 - Pau Brasil MG1; 59 - IPR; 101- Catuaí amarelo 2SL; 111 – Sacramento MG1; 112 - Catigua MG2; 116 - Tupi IAC 1669-33; 123 – Catigua MG3; 144 – Catuaí vermelho; 217 – Obatã vermelho 1669; 308 – Acauã; 413 – Araponga MG1 e 421 IPR 103. Para a caracterização físico-química foram realizadas a determinação da umidade, extrato etéreo, fibra bruta, proteína, minerais fixos, carboidratos, compostos fenólicos e açúcares totais. De acordo com os resultados obtidos, nota-se diferenças consideráveis para todos os parâmetros avaliados. Foi observada redução na fibra bruta e nos açúcares totais após torração. Já para as demais variáveis, cinzas, proteína bruta, lipídeos totais, carboidratos e polifenóis totais, foram observadas alterações significativas nos teores para todas as amostras.[Roseane, o que quer dizer com “alterações significativas nos teores para todas as amostras”?] Em relação ao extrato etéreo, a amostra 111 obteve o menor valor (7,23 %), estando, apenas esta, abaixo do limite permitido pela Portaria Nº 377, de 26 de Abril de 1999 da ANVISA. Portanto, conclui-se que, nas amostras de clones de cafés resistente à ferrugem, apesar das alterações ocorridas na torração, as mesmas apresentam teores dentro dos padrões preconizados pela legislação em café torrado. Embrapa Café. Apoio CNPq, FAPEMIG e CAPES.

Palavras-Chave: Coffea arabica L., análises, legislação.

Instituição de Fomento: Embrapa/Café