

Produção Vegetal

Caracterização do perfil sensorial de Robustas Amazônicas

Talita Cristina Menezes da Silva¹, Fernando Lucas Caruta Ferreira², Cleomar Betanin Júnior³, Adriele Nunes Rodrigues Silva⁴, Wesley Franco Oliveira Pego⁵ e Aleksandro Lara Teixeira⁶

¹ Bolsista, Embrapa Rondônia, Porto Velho, RO.

² Bolsista, Embrapa Rondônia, Porto Velho, RO.

³ Estagiário, Embrapa Rondônia, Porto Velho, RO.

⁴ Estudante de doutorado, Universidade Federal de Rondônia, Porto Velho, RO.

⁵ Bolsista, Embrapa Rondônia, Porto Velho, RO.

⁶ Pesquisador, Embrapa Rondônia, Porto Velho, RO.

Resumo – Os principais clones de café canéfora comercializados no estado de Rondônia foram desenvolvidos pelos próprios cafeicultores do estado de Rondônia, de forma empírica, sem repetição, casualização e controle local. A partir disso, veio a transformação da cafeicultura rondoniense, com a substituição das lavouras seminais por lavouras clonais, utilizando esses clones sem origem genética e avaliados apenas em uma localidade. O viveirista que comercializa mudas clonais no estado não possui informações sobre o material genético. Esse trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade de bebida de 49 clones de café canéfora de produtores. Essa informação vai complementar a ficha técnica agrônômica dos clones, que servirão para subsidiar o registro do material genético junto ao RNC/MAPA. Para as análises organolépticas foram utilizadas amostras coletadas no campo experimental da Embrapa Rondônia, em Porto Velho, RO e em produtores parceiros, na safra 2021/2022. Todas as amostras foram colhidas com cautela, com frutos no estágio cereja, de quatro pontos diferentes do terço médio superior das plantas. O período de coleta ocorreu nos meses de março e abril, antes do início da colheita, dependendo do grau de maturação do aceso. Em seguida, as amostras foram despulpadas utilizando-se um despulpador manual com fluxo de água contínuo. As amostras despulpadas foram secas em terreiro coberto e cimentado, até atingirem umidade aproximada de 11%. Posteriormente, as amostras secas foram beneficiadas e acondicionadas em embalagens de papel. As análises organolépticas (qualidade de bebida) foram realizadas por empresa terceirizada, especializada em análises sensoriais de café, conforme o Protocolo para análise sensorial de café - Metodologia SCAA (SCAA, 2008). Considerou-se os seguintes atributos: aroma, doçura, acidez, corpo, sabor e bebida limpa. Este conjunto de critérios de qualidade determinou o valor da nota final global de cada amostra (0-100). As notas de qualidade da bebida variaram de 76 a 88 pontos. Do total avaliado, 50% dos clones alcançaram nota de qualidade superior a 80 pontos, classificando-os como bebida fina. Três genótipos atingiram notas acima de 84 pontos, sendo Clone 80 (85 pontos), BRS 2314 (87 pontos) e Parcela 19 (88 pontos). Quanto aos atributos sensoriais, foram observados as nuances de “Mel, frutado e doce” para o Clone 80, “caramelo, acidez complexa, corpo denso, final longo” para a BRS 2314 e “caramelo, doce de leite e frutas amarelas” para a Parcela 19. A identificação de clones de café canéfora com atributos sensoriais superiores são importantes pois demonstram potencial qualidade dos Robustas Amazônicos produzidos em Rondônia e, ao mesmo tempo, podem ser utilizados nos programas de melhoramento para obtenção de novas cultivares.

Termos de indexação: melhoramento, *Coffea canephora*, robusta, conilon.