

Qualidade Sensorial de Café Arábica Produzido na Região Litoral Norte de Santa Catarina, Brasil.

Bisso, F.P¹, Schmedler, G², Oliveira, D³, Steffem, J⁴, Hess H.D⁵, Paiva, L.C⁶, Monzani, R.M⁷, Zambonim, F.M⁸

1. Engenheiro Florestal e Agrônomo, Professor, Instituto Federal Catarinense-*Campus* Araquari, fernando.bisso@ifc.edu.br
2. Acadêmico do Curso de Agronomia/Instituto Federal Catarinense-*Campus* Araquari, geverson.schmedler@gmail.com
3. Acadêmica do Curso de Agronomia/Instituto Federal Catarinense-*Campus* Araquari, daioliveira166@gmail.com
4. Estudante, Curso Técnico em Agropecuária/Instituto Federal Catarinense-*Campus* Araquari, jhonnysteffem@gmail.com
5. Estudante, Curso Técnico em Agropecuária/Instituto Federal Catarinense-*Campus* Araquari, helodhess@gmail.com
6. Engenheiro Agrônomo, Professor, Instituto Federal Sul de Minas-Campus Machado, leandro.paiva@ifsuldeminas.edu.br
7. Engenheiro Agrônomo, Professor, Instituto Federal Catarinense-*Campus* Araquari, rodrigo.monzani@ifc.edu.br
8. Engenheiro Agrônomo, Pesquisador, EPAGRI-CIRAM, zambonim@epagri.sc.gov.br

Resumo: A cafeicultura foi uma atividade de expressão econômica em séculos passados em Santa Catarina. Estudos recentes de Bisso et al. (2019), comprovam o potencial da região litorânea de SC para o cultivo do café arábica. Aspectos culturais e de riqueza histórica, associados ao diferencial climático decorrente da elevada latitude e baixa altitude da região, permitem a produção de café arábica de elevado valor agregado no mercado de cafés especiais. O objetivo deste trabalho foi determinar a qualidade sensorial da bebida de amostras de grãos de café produzidos em municípios do norte catarinense. Para determinação da qualidade de grãos, foram coletadas amostras de frutos de *Coffea arabica* em populações de plantas estabelecidas em pomares de banana localizados nos municípios de Araquari, Corupá, Luiz Alves e Itapema. A caracterização da qualidade sensorial utilizou a metodologia de avaliação da Specialty Coffee Association of America - SCAA (2014). As amostras obtiveram a seguinte pontuação final da qualidade sensorial: Araquari, 82,25 pontos, com notas de chocolate e caramelo; Corupá, 82,50, com notas doce, caramelo; Luiz Alves, 82,50, com notas doce, caramelo, equilibrado; Itapema, 84,75, frutas amarelas, doce. De acordo com resultados obtidos, pode-se concluir que: 1. A região litoral de Santa Catarina possui potencial para produção de cafés especiais. 2. Mais estudos acerca da adaptabilidade e do ciclo fenológico de diferentes variedades de *C. arabica* nas condições edafoclimáticas do litoral catarinense, bem como do manejo de cultivo e pós-colheita devem ser realizados.

Palavras-chave: *Coffea arabica* L.. Qualidade do café. Café Catarinense. Café especial.

Sensory Quality of Arabic Coffee Produced in the Northern Coastal Region of Santa Catarina, Brazil.

Abstract: In past centuries coffee-growing was an economic activity practiced in Santa Catarina. Recent studies by Bisso et al. (2019) verify the potential of growing coffee arabica in the coastal region of Santa Catarina. The association of cultural aspects of great historical value with particular climate, resulting from the region's high latitude and low altitudes, allow the production of coffee arabica with high added value in the specialty coffee market. The aim of the present study was to determine the sensory quality of the drink made from samples of coffee beans produced in municipalities from North-Santa Catarina. In order to determine the quality of the beans, samples of *C. arabica* berries from populations established in banana fields from the municipalities of Araquari, Corupá, Luiz Alves and Itapema. The sensory quality characterization used evaluation methodology from Specialty Coffee Association of America – SCAA (2014). The samples sensory quality marks obtained were: Araquari, 82,25 points, chocolate and caramel notes; Corupá, 82,50, with Sweet and caramel notes; Luiz Alves, 82,50, with Sweet, caramel, balanced notes; Itapema, 84,75, with yellow fruits and sweet notes. According to the results it is possible to conclude that: 1. The coastal region of Santa Catarina has potential to produce specialty coffees. 2. More studies concerning the adaptability and the phenological cycle of the different varieties of *C. arabica* in the soil and climate conditions of

the coastal region of Santa Catarina, as well as management and post-harvest practices should be conducted.

Key Words: *Coffea arábica*. Coffee Quality. Santa Catarina Coffee. Special Coffee.

Introdução:

O café é uma das principais culturas agrícolas no Brasil, maior produtor e exportador mundial deste grão, e o segundo maior consumidor desta que é a bebida mais consumida no mundo. A cafeicultura foi uma importante atividade econômica no Estado de Santa Catarina, quando figurava entre as principais lavouras da região litoral centro norte catarinense, tanto que permanece representada na bandeira do Estado, onde simboliza as lavouras do litoral (BISSO e SOBREIRA, 2017). As primeiras lavouras de café foram introduzidas em Santa Catarina na década de 1780 e à época, destacavam-se pela elevada qualidade dos grãos, em comparação com o café produzido em outras regiões do Brasil (Reis Várzeas, 1984). As regiões do Vale do Itajaí e do litoral centro norte constavam como aptas para o cultivo desta cultura no primeiro zoneamento de aptidão climática para a cafeicultura no Brasil (CARVALHO, 1977 apud MEIRELLES et al., 2007).

Após a implementação da política pública nacional de erradicação de cafezais como medida de regulação do estoque, implementada na década de 1960, a cultura entrou em declínio e passou a ser praticada no âmbito da subsistência (PANAGIDES, 1968). Atualmente, ainda podem ser vistos exemplares de cafeeiros que ainda permanecem cultivados, em inúmeras propriedades rurais familiares dispersas por todo o litoral catarinense. O cultivo remanescente geralmente apresenta um número reduzido de plantas situadas ao longo de estradas internas, junto ao sombreado florestal ou de plantações de bananeiras. Pode-se observar nestas plantas remanescentes, considerável desenvolvimento vegetativo, aspecto fitossanitário e produtividade, levando-se em conta que seu cultivo ocorre desprovido de emprego de tecnologias modernas, o que corrobora com os registros históricos, a adaptação da cultura e o potencial da cafeicultura na região litoral catarinense.

Além da adaptação edafoclimática e produtividade da cultura, a qualidade dos grãos produzidos é um fator muito importante para viabilizar o cultivo comercial do café. Trabalhos recentes de Bisso e Sobreira (2017) e Bisso et al. (2019), indicam que Santa Catarina possui áreas com condições climáticas potencialmente aptas para o cultivo de café arábica especial.

Este trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade sensorial do café arábica produzido em diferentes municípios da região litoral norte do Estado de Santa Catarina.

Material e Métodos:

O estudo foi realizado durante a safra de 2020, a partir da colheita de grãos de café arábica de plantas localizadas ao longo da região litoral centro e norte do Estado de Santa Catarina, Brasil. As colheitas foram realizadas entre os meses de maio e agosto, de acordo com a maturação dos frutos de cada planta. Foram coletadas 4 amostras em populações de plantas localizadas nos municípios de Araquari, Corupá, Luiz Alves e Itapema. Os frutos foram colhidos no estágio de maturação cereja maduro, sendo imediatamente lavados e secos à temperatura ambiente. As amostras foram encaminhadas para avaliação no Laboratório de Análise de Qualidade da Bebida do IFSuldeMinas-Campus Machado. A caracterização sensorial e de qualidade da bebida do café, foi realizada de acordo com os critérios utilizados na avaliação da qualidade do café segundo Malta (2011).

Resultados e Discussão:

As amostras de café cereja provenientes de quatro municípios ao longo do litoral catarinense obtiveram nota final entre 8,25 e 84,75 pontos (Tabela 01), caracterizando essas

como cafés especiais conforme a escala de classificação da *Specialty Coffe Association of America* (SCAA, 2014).

Todas as amostras apresentaram níveis de doçura dentro do padrão esperado para cafés especiais, com nota máxima para uniformidade, xícara limpa e doçura, indicando padrão de qualidade homogêneo no lote e ausência de defeitos na bebida (Tabela 01). Os demais atributos da bebida apresentaram notas semelhantes entre si nas amostras de Araquari, Corupá e Luiz Alves (7,50), exceto para Araquari, com acidez 7,25 e Itapema, que obteve o melhor desempenho na amostra, com notas entre 7,75 e 8,00. Os resultados demonstram que os cafés produzidos no litoral catarinense apresentaram bom equilíbrio entre as características sensoriais, não ocorrendo empobrecimento de qualidade em nenhuma delas.

Tabela 01 – Características sensoriais de amostras de café arábica colhidas em municípios da Região Litoral Norte de Santa Catarina, SC, Brasil.

Atributos	Pontuação final das amostras			
	Araquari	Corupá	Luiz Alves	Itapema
Fragrância/Aroma	7,50	7,50	7,50	7,75
Sabor	7,50	7,50	7,50	8,00
Acidez	7,25	7,50	7,50	7,75
Corpo	7,50	7,50	7,50	7,75
Uniformidade	10,00	10,00	10,00	10,00
Xícara limpa	10,00	10,00	10,00	10,00
Balanço	7,50	7,50	7,50	7,75
Finalização	7,50	7,50	7,50	8,00
Doçura	10,00	10,00	10,00	10,00
Defeitos	0,00	0,00	0,00	0,00
Balanço Geral	7,50	7,50	7,50	7,75
Pontuação Final	82,25	82,50	82,50	84,75
Notas	Chocolate Caramelo	Doce Caramelo	Doce Caramelo	Frutas amarelas Doce

O melhor desempenho na pontuação final da amostra de Itapema, possivelmente deve-se ao melhor nível de fertilidade do solo, pelo fato das plantas estarem localizadas em área de cultivo sob certificação orgânica de longa data. No caso de Araquari, que obteve desempenho um pouco inferior na pontuação final (8,25), devido à maior acidez da bebida, sendo que obteve a menor nota neste atributo, 7,25 pontos. Este resultado também deve estar relacionado às condições edáficas, haja vista localizar-se em área arenosa de restinga litorânea, com níveis de argila inferiores a 10% e pouco emprego tecnológico no manejo.

Observa-se que foram identificadas variações nas características de fragrância e sabor entre as amostras, com maior frequência para “caramelo” e “doce”, presentes em três amostras. A amostra de Araquari diferenciou-se por apresentar notas “chocolate”, sendo que a amostra de Itapema apresentou maior complexidade e a percepção do aroma e sabor “frutas amarelas”.

Conclusão:

De acordo com resultados obtidos, pode-se concluir que: 1. A região litoral de Santa

Catarina possui potencial para produção de cafés especiais. 2. Mais estudos acerca da adaptabilidade e do ciclo fenológico de diferentes variedades de *C. arábica* nas condições edafoclimáticas do litoral catarinense, bem como do manejo de cultivo e pós-colheita devem ser realizados.

Agradecimento: Suporte financeiro Edital 54/2019/IFC CNPq-PIBIC-EM.

Referências:

BISSO, F. P.; SOBREIRA, F. M. Cafeicultura catarinense: resgate histórico e potencialidades. In: Congresso Brasileiro de Pesquisas Cafeeiras, 43º, Anais, 2017.

BISSO, F.P; RICE.W.S; ZAMBONIM, F.M.; NACHTIGALL, A.M.; PAIVA, L.C. SCHMEDLER, G.; OLIVEIRA, D. Produção de cafés especiais no estado de Santa Catarina, Brasil: aspectos climáticos e avaliação qualitativa de grãos. Anais do X Simpósio de Pesquisas Cafeeiras. Vitória- ES. 2019.

MALTA, M.R. Critérios utilizados na avaliação da qualidade do café. In: Informe Agropecuário. Belo Horizonte, v. 32, n. 261, p. 123, out./dez. 2011.

MEIRELES, E. J. L.; VOLPATO, M. M. L.; ALVES, H. M. R. ; VIEIRA, T. G. C. . Zoneamento agroclimático: um estudo de caso para o café. Informe Agropecuário (Belo Horizonte), v. 28, p. 50-57, 2007.

PANAGIDES, S. Erradicação do café e diversificação da agricultura brasileira. IPEA: Rio de Janeiro. 1969.

REIS VÁRZEA, V. Santa Catarina: a ilha. Florianópolis: IOESC, 1984.

SCAA-Specialty Coffee Association of America SCAA Protocols -Cupping Specialty Coffee.SCAA, Santa Ana.7p. 2014.