

PRODUTIVIDADE E RESPOSTA SENSORIAL DE CAFÉ ARÁBICA A FONTES MINERAIS DE POTÁSSIO NA REGIÃO DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO

Cesar Abel Krohling^{1*}; Lúcio Herzog De Muner²; André Guarçoni Martins¹; Ubaldino Saraiva¹; Douglas Gonzaga de Souza¹; Maurício José Fornazier¹

¹Pesquisador/Extensionista Incaper; ²Bolsista CONCAFE. *cesar.kro@hotmail.com

O Espírito Santo é o segundo Estado maior produtor de café, seu cultivo está presente em mais de 70% das propriedades e gera cerca de 350 a 400 mil empregos diretos. A nutrição influencia diretamente na produtividade. O objetivo do estudo foi avaliar o efeito de diferentes fontes e doses de K na produtividade e na qualidade da bebida de café arábica na região das Montanhas do Espírito Santo. O estudo foi conduzido no município de Marechal Floriano utilizando foi a cultivar Catucaiam 78515, no espaçamento de 2,5 x 0,8 m, plantada em abril/2019, no delineamento de blocos ao acaso, com 11 tratamentos (variações das fontes e doses de K), quatro repetições e parcelas com 10 plantas. Utilizou-se a mesma dose de ureia para todos os tratamentos, como fonte de nitrogênio. Os tratamentos foram aplicados em 3 adubações de cobertura, entre os meses de setembro a março. Nos tratamentos T7, T8, T9 e T10 foram realizadas 4 pulverizações foliares com hidróxido de cobre (450g/kg de cobre metálico), entre dezembro e março. Os demais tratos culturais realizados na lavoura foram os recomendados para a cultura do café arábica na região das Montanhas do ES. A colheita foi realizada a partir de maio de 2021, 2022, 2023 e 2024, de forma manual, de acordo com a maturação natural dos frutos e com uso de peneira nas oito plantas centrais das parcelas; 2,0 L do café (frutos cerejas, verdes e boia) de cada parcela foram medidos com uso de proveta de 1000mL. As amostras dos cafés foram colocadas em redes de nylon para secagem em terreiro suspenso até atingir a umidade de $11\% \pm 1$ de umidade (base úmida, b.u.). Após a secagem as amostras foram pesadas em coco, beneficiadas e depois pesadas novamente e conforme o rendimento de cada parcela foi transformado em sacas beneficiadas de 60 kg. Para a análise sensorial da bebida, amostras de 10 L de café cereja foram lavadas para a retirada do café boia; os frutos verdes foram catados manualmente. As amostras foram descascadas, secadas, beneficiadas, passadas na peneira 16 e depois enviadas para o CECAFÉS/FEVN/INCAPER para a análise sensorial, de acordo com a metodologia SCAA. Para a análise estatística dos dados foi aplicado uma ANOVA e teste de Scott-Knott ($p < 0,05$). Os resultados mostraram que não ocorreu diferença significativa, tanto para a produtividade da safra 2024 quanto para a média das 4 safras avaliadas, também, não foi constatada diferença entre as fontes de K utilizadas para a bebida na safra de 2024 e para a média de 4 safras, com notas sensoriais médias que variaram entre 80,76 a 82,76.

Palavras-chaves: boas práticas agrícolas. nutrição. produção.

Agradecimentos: ao Consórcio Pesquisa Café/CONCAFÉ pelo financiamento do projeto e pela concessão da bolsa de pesquisa para L.H. De Muner.