

Análise sensorial e produtividade de 10 cultivares de café arábica no município de Ibitirama-ES

Maurício José Fornazier¹, César Abel Krohling¹, Aristodemos de Paiva Hassen¹,
Elaine Manelli Riva-Souza¹, Fabiano Tristão Alixandre¹, Rogério Carvalho Guarçoni¹,
Maurício Lorenção Fornazier², Luciana Aparecida Botacim³, Cecília Uliana Zandonadi⁴,
David Brunelli Viçosi^{2*}

¹Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper). ²Bolsista do Incaper / Programa de Pós-graduação em Agroecologia, Instituto Federal do Espírito Santo (Ifes Campus de Alegre). ³Programa de Pós-graduação em Ecologia e Recursos Naturais pela Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro (UENF). ⁴Programa de Pós-graduação em Ciências Florestais, Universidade Federal do Espírito Santo (Ufes Campus de Alegre).

*davidvicosi@hotmail.com

O município de Ibitirama, situado na Região do Caparaó Capixaba, tem área total de 5.000 ha de café arábica com produtividade média de 25,0 sc/ha. A cultura do café é a principal atividade econômica com predominância da agricultura familiar. Estudos para avaliação da produtividade, bebida, vigor e adaptabilidade às condições ambientais do local são fundamentais para a recomendação para plantio de determinado material genético. O objetivo deste estudo foi avaliar a produtividade e a qualidade de bebida de 10 cultivares de café arábica em Ibitirama. O experimento está localizado a 830 m de altitude, com delineamento de blocos ao acaso, com quatro repetições e sete plantas/parcela, e dez tratamentos (cultivares): Catucaí 785-15 (CAK), Catucaí A. 2 SL (CAK), Catucaiam 24137 (CAK), Catuaí V. IAC 44, Catiguá MG2, IPR 103, Tupi 1669-40, Arara, Japy e Acauãovo. A colheita das amostras foi realizada de maio a julho de cada ano safra conforme a época de maturação dos frutos nas cinco plantas centrais de cada parcela. Para a avaliação da análise sensorial, amostras de 10 litros de café somente do tipo cereja/parcela foram lavadas e descascadas, secadas em terreiro suspenso e coberto até atingir 11% de umidade e depois foram encaminhadas para a avaliação da bebida por seis avaliadores Q-Grader no Centro de Cafés Especiais do ES (CECAFES). Para a avaliação do rendimento e produtividade, amostras de 2,0 L/parcela do café colhido (cereja, verde e boia) foram colocados para secagem em redes de nylon, até atingirem 11% de umidade. Após secas, as amostras foram pesadas em coco, beneficiadas, pesadas e conforme o rendimento de cada parcela foi transformado em sacas beneficiadas/ha. Para a análise estatística dos dados foi aplicado uma ANOVA e teste de Scott-Knott ($p < 0,05$), usando o programa SISVAR. Os resultados mostram que não ocorreu diferença significativa entre a produtividade das 10 cultivares para a safra de 2025. Entretanto, ocorreu diferença para a média das quatro safras avaliadas (2021, 2022, 2024 e 2025), com a formação de dois grupos distintos. No primeiro, com a menor produtividade, ficou classificado somente a cultivar Catiguá MG2 com 36,7 sc/ha. No grupo dois, com as maiores produtividades, ficaram classificadas as demais cultivares. O destaque, com médias superiores a 55,0 sc/há, foi para as cultivares: Catucaiam 24/137 (CAK) com 59,6 sc/ha, Catucaí A. 2SL (CAK) com 57,9 sc/ha e Acauãovo com 55,2 sc/ha. As notas de bebida variaram de 82,8 (Acauãovo) até 86,2 pontos para a cultivar Catucaí 785-15 (CAK) que se diferenciou significativamente com a maior nota das demais cultivares. Conclui-se que as maiores produtividades médias foram para as cultivares: Catucaiam 24/137 (CAK), Catucaí A. 2SL (CAK) e Acauãovo. A cultivar com a maior nota de bebida foi a Catucaí 785-15 (CAK).

Palavras-chave: *Cafés especiais e de qualidade; Cafeicultura sustentável; Caparaó capixaba.*

Agradecimentos: À Casa do Adubo e à Natufert pela cessão dos insumos para a implantação e condução das unidades experimentais. À Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (Seag-ES) e Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Espírito Santo (Fapes). Aos cafeicultores e Secretarias Municipais de Agricultura pela colaboração no desenvolvimento dos projetos.