

AVALIAÇÃO QUALITATIVA DE CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DE CLONES PRECOSES DO CAFÉ CONILON

Antônio Pereira Drumond Neto¹

Lucas Barbosa Laurindo²

Tiago da Silva Machado³

João Batista Pavesi Simão⁴

Samuel de Assis Silva⁵

Julião Soares de Souza Lima⁶

Resumo: O objetivo do trabalho foi avaliar as notas das características sensoriais aroma, sabor e doçura do conjunto de clones precoces do café conilon Vitória cultivado a altitude média de 520 m. Para realizar o trabalho, foram delimitados três talhões e colhidos 10 litros do fruto cereja por clone e as amostras foram divididas em: frutos desmucilado e em coco (natural). Após secagem em terreiro suspenso por 24 h, utilizou-se a estufa a 45 graus até as amostras atingirem teor de água de 12% bu. A análise sensorial foi feita pelo teste prova de xicara com três degustadores. Os clones precoces apresentaram diferenças significativas em relação ao processamento das amostras, com maior média para o aroma e a doçura na condição desmucilado. O clone 4 apresentou diferença significativamente para o aroma e a doçura comparativamente com os demais pelo teste de Tukey ($p < 0,05$). O sabor não apresentou diferença significativa no processamento das amostras entre os clones.

Palavras-chave: Prova de xicara; Café especia; Clones Vitória.

¹ Agronomia/Universidade Federal do Espírito Santo, Brasil. E-mail: agrodumond@gmail.com.

² Agronomia/Universidade Federal do Espírito Santo, Brasil. E-mail: lucas.lb12@hotmail.com.

³ Agronomia/Universidade Federal do Espírito Santo, Brasil. E-mail: tiagosmachado_@hotmail.com.

⁴ Agronomia/Instituto Federal do Espírito Santo, Brasil. E-mail: jbpavesi@ifes.edu.br.

⁵ Agronomia/Universidade Federal do Espírito Santo, Brasil. E-mail: samuel.assilva@gmail.com.

⁶ Engenheiro Agrícola/Universidade Federal do Espírito Santo, Brasil. E-mail: limajss@yahoo.com.br.