

## ANALISE SENSORIAL DA BEBIDA DO CAFÉ CONILON DE CLONES DE MATURAÇÃO PRECOCE

Antônio Drumond Neto<sup>1</sup>

Gustavo Soares de Souza<sup>2</sup>

Sergio Henriques Saraiva<sup>3</sup>

Samuel de Assis Silva<sup>4</sup>

Julião Soares de Souza Lima<sup>5</sup>

**Resumo:** *Este trabalho foi desenvolvido com os cinco clones de maturação precoce do conilon Vitória, em uma área comercial, em altitude de 520 m. Em três talhões coletou-se café cereja para cada clone e processou-se amostra em fruto natural (coco) e desmucilado. As amostras foram secas inicialmente em terreiro suspenso por 24 h e depois em estufa a 45 graus até obter teor de água de 12% bu. A análise sensorial, da prova de xicara, foi realizada por três degustadores. Os valores obtidos foram analisados pela ANOVA e quando significativos utilizou-se o teste de Tukey para o contraste entre as médias da característica bebida ( $p < 0,05$ ). A bebida apresentou diferença significativa com relação ao processamento das amostras com média de 82,77 para desmucilado e 80,93 para o natural. O processamento dos frutos e os clones não apresentam interação. O clone que apresentou maior valor médio da bebida foi o número 4, com valor de 84,58 pontos.*

**Palavras-chave:** Café de qualidade; Altitude; Café desmucilado.

---

<sup>1</sup> Agronomia/Universidade Federal do Espírito Santo, Brasil. E-mail: [agrodrumond@gmail.com](mailto:agrodrumond@gmail.com).

<sup>2</sup> Agronomia/Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural, Brasil. E-mail: [gsdsouza@hotmail.com](mailto:gsdsouza@hotmail.com).

<sup>3</sup> Engenheiro de Alimentos/Universidade Federal do Espírito Santo, Brasil. E-mail: [sergiohsaraiva@gmail.com](mailto:sergiohsaraiva@gmail.com).

<sup>4</sup> Agronomia/Universidade Federal do Espírito Santo, Brasil. E-mail: [samuel.assilva@gmail.com](mailto:samuel.assilva@gmail.com).

<sup>5</sup> Engenheiro Agrícola/Universidade Federal do Espírito Santo, Brasil. E-mail: [limajss@yahoo.com.br](mailto:limajss@yahoo.com.br).