

Agronomia

## **SELEÇÃO DE PROGÊNIES DE CAFEIEIRO PRODUTIVAS E COM MENORES NÍVEIS DE ACIDEZ TOTAL TITULÁVEL NOS GRÃOS**

Henrique Lemos - 3º módulo de Agronomia, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA

Heloisa Guimarães Santos - Estudante de Doutorado em Genética e Melhoramento de Plantas, UFLA

Gabriela Ester Ferraz - Estudante de Mestrado em Genética e Melhoramento de Plantas, UFLA

Regis de Castro Carvalho - Pesquisador, UFLA

Marcelo Ribeiro Malta - Pesquisador, EPAMIG

Flávia Maria Avelar Gonçalves - Orientadora DBI, UFLA - Orientador(a)

### **Resumo**

O sabor típico da bebida do café se dá pela presença e pelos teores de vários compostos voláteis e não voláteis. A acidez é uma característica que tem sido utilizada para avaliar a qualidade de bebida, sendo que quanto maior o teor, menor a qualidade. Deste modo, o objetivo da pesquisa foi selecionar progênies de *Coffea arabica* com alta produtividade e baixos teores de acidez total nos grãos. Foram utilizadas 22 progênies das gerações F2:3, F2:4 e F2:5, previamente selecionadas para alta produtividade, oriundas do primeiro ciclo de seleção recorrente do Programa de Melhoramento Genético do Cafeeiro (UFLA/EPAMIG) e três testemunhas, sendo as cultivares Catuaí, Palma 2 e Topázio. Os experimentos foram instalados na área experimental do Departamento de Agricultura da Universidade Federal de Lavras. O delineamento experimental foi blocos completos casualizados, com três repetições, 12 plantas por parcela (geração F2:3) e 10 plantas por parcela (gerações F2:4 e F2:5). As amostras foram colhidas manualmente, com frutos no estágio cereja e, em seguida, secas em terreiro até umidade próxima de 12%. Os grãos, classificados em peneira 16 acima, foram inicialmente homogeneizadas em moinho de facas até a obtenção de partículas de tamanho reduzido. A quantificação da acidez total titulável foi determinada por titulação com NaOH 0,1 N, adaptando-se a metodologia citada por AOAC(1990). A análise foi realizada no Laboratório de Qualidade do Café da EPAMIG, em Lavras-MG. Foram pesados 2 gramas da amostra de café moído e adicionados 50 mL de água destilada, agitando-se por 1 hora. Em seguida, realizou-se a filtração em papel de filtro e retiraram-se 5 mL da solução filtrada, colocando-a em um erlenmeyer com cerca de 50 mL de água destilada. Acrescentaram-se três gotas de fenolftaleína e, em seguida, titulou-se até a viragem com NaOH 0,1N. O resultado foi expresso em mL de NaOH 0,1 N por 100g de amostra. Os dados foram submetidos à análise de variância e para comparação entre médias utilizou-se o teste de agrupamento de Scott-Knott à 5% de probabilidade. Houve diferença significativa entre os genótipos para a geração F2:5, sendo que 17 progênies, variando de 200 a 227,5 mL de NaOH 0,1N/100g, diferiram estatisticamente pelo Scott-Knott das demais. Conclui-se que existe progênies com teores reduzidos de acidez e alta produtividade de grãos que poderão ser utilizadas no segundo ciclo de seleção do programa de melhoramento de seleção recorrente do cafeeiro.

Palavras-Chave: *Coffea arabica*, melhoramento genético, análise química.

Instituição de Fomento: FAPEMIG, CNPq

Link do pitch:

[https://www.youtube.com/watch?v=ppoEbjTkIpA&feature=youtu.be&ab\\_channel=HENRIQUELE  
MOS](https://www.youtube.com/watch?v=ppoEbjTkIpA&feature=youtu.be&ab_channel=HENRIQUELE<br/>MOS)