



ISBN 978-85-66836-16-5

RELAÇÃO DA AVALIAÇÃO DE SANIDADE DE GRÃOS COM QUALIDADE DE BEBIDA/
Relationship of validity of grain health with drink quality. T.D.C. NUNES¹, A.A. CLEMENTE¹,
C.S. DE OLIVEIRA², I.F. BELOTI⁴, G.M. MACIEL⁵, G.A. de ASSIS⁵; A.C.S. SIQUIEROLI⁶.
¹Discente do Curso de Graduação em Agronomia, Instituto de Ciências Agrárias,
Universidade Federal de Uberlândia, *campus* Monte Carmelo; ²Mestranda no Curso de Pós-
Graduação em Agronomia, Instituto de Ciências Agrárias, Universidade Federal de
Uberlândia; ³Doutorando do Curso de Pós-Graduação em Agronomia, Instituto de Ciências
Agrárias, Universidade Federal de Uberlândia; ⁵Docente do Instituto de Ciências Agrárias,
Universidade Federal de Uberlândia, UFU, *campus* Monte Carmelo; ⁶Docente do Instituto de
Genética e Bioquímica, Universidade Federal de Uberlândia, *campus* Monte Carmelo. E-
mail: nunes.thaissa@gmail.com

O café é um dos produtos básicos que mais se negociam no mundo todo, sendo produzido em mais de 60 países. A aplicação de testes rápidos para avaliação da viabilidade e sanidade das sementes pode agilizar o processo produtivo e auxiliar na decisão dos destinos dos lotes de sementes de café. Um dos métodos mais rápidos e eficientes utilizados para avaliação da qualidade de grãos é o teste de condutividade elétrica. Já o teste de sanidade pode fornecer informações confiáveis acerca da qualidade sanitária do grão e das condições de armazenagem. O objetivo deste trabalho foi correlacionar características organolépticas de bebida (teste de xícara) com a condutividade elétrica e sanidade de sementes (teste de *Blotter*). Foram avaliados três lotes de grãos de *Coffea arabica* (01C, 04C e 07C) cedidos pela Cooxupé (Cooperativa Regional de Cafeicultores em Guaxupé Ltda), unidade de Monte Carmelo. Os testes de condutividade elétrica e o teste de *Blotter* foram realizados no laboratório de Análise de Sementes e Recursos Genéticos (LAGEN) da Universidade Federal de Uberlândia, *campus* Monte Carmelo, no dia 25 de abril de 2017. Para o teste de condutividade foram adicionados 75 ml de água em 50 grãos, mantidos em repouso por 3.5 horas, agitando-se e realizando a leitura em condutímetro de bancada. Para o teste de *Blotter* foram feitas quatro repetições com 25 sementes cada, mantidas em BOD (25 °C e 12 horas de fotoperíodo) durante sete dias, sendo posteriormente avaliados em microscópio estereoscópico a incidência de patógenos. Os testes de xícaras foram realizados na Cooxupé e apresentaram os seguintes resultados quanto ao tipo de bebida: 01C- bebida mole; 04C- bebida riada e 07C- bebida dura. As médias de condutividade e do teste de *Blotter* foram comparadas pelo teste de Tukey ($p=0,05$) e relacionadas com os resultados obtidos pelo teste de xícara. O lote 04C diferiu dos demais apresentando a maior média de condutividade, o que está de acordo com o teste de xícara (bebida riada). Esse lote também é o mais antigo (2015) o que pode ter influenciado nas análises. Os resultados obtidos no teste de *Blotter* demonstraram não haver diferença significativa das amostras para incidência fungos de armazenagem. Assim, pode-se concluir que houve uma íntima relação entre o teste de xícara e de condutividade elétrica demonstrando a importância desses testes para a determinação da qualidade da bebida.

Palavras-chave: Classificação Sensorial; *Coffea arabica*; Condutividade elétrica.