INFECÇÕES MICROBIANAS E QUALIDADE POTENCIAL DA BEBIDA DE CAFÉ OBTIDA DE GRÃOS DE FRUTOS CEREJA

José Laércio FAVARIN[1], André Luis Gnaccarini VILLELA[2], Maria Heloisa Duarte MORAES[3], Helena Maria Carmignani Pescarin CHAMMA[4], José Dias COSTA[1], Durval DOURADO-NETO[2,5]

[1]Prof. Dr. USP/ESALQ, Departamento de Produção Vegetal, Caixa Postal 9, CEP 13418-900, Piracicaba/SP. jlfavari@esalq.usp.br [2]Estagiários do Departamento de Produção Vegetal, ESALQ/USP [3]Departamento de Entomologia, Fitopatologia e Zoologia Agrícola, ESALQ/USP [4]Departamento de Produção Vegetal, ESALQ/USP [5]Bolsista do CNPq

Esse trabalho teve como objetivo verificar a influência das infecções microbianas que ocorrem naturalmente em frutos cereja, ainda na planta, e da ação continuada desses organismos com o tempo de exposição das cerejas em função do manejo pós-colheita, na qualidade potencial da bebida originada desses grãos. Assumiu-se que grãos de frutos cereja, recolhidos na planta, possuem potencial máximo para a qualidade da bebida, definido pela cultivar e condições climáticas locais. Com base nessa hipótese foram definidos os tratamentos (tempo de exposição às infecções microbianas) com e sem desinfecção por cloreto de benzalcônio, para avaliar a bebida do café por meio de testes rápidos e análise sensorial (padrão): (i) cerejas recolhidas na planta, infectadas naturalmente (Δt0: T1 e T2), (ii) cerejas recolhidas de uma mistura de frutos no pano (Δt1: T3 e T4, 1 hora após a derriça - AD), (iii) cerejas recolhidas da mistura de frutos ensacados (Δt2: T5 e T6, 6 horas AD) e (iv) cerejas recolhidas da mistura de frutos amontoados no terreiro (Δt3: T7 e T8, 12 horas AD). A qualidade potencial da bebida de café não foi afetada pelos grãos oriundos de frutos infectados ainda na planta e, também, pela exposição aos tempos de infecções avaliados nesse experimento. O teste de condutividade elétrica apresentou maior sensibilidade que o teste de lixiviação de potássio e, ambos, evidenciaram alterações nos grãos desses frutos após 6 horas de exposição às infecções microbianas. Os testes rápidos não se correlacionaram, nos períodos avaliados, com a análise sensorial da bebida (padrão). A desinfecção dos frutos diminuíu a infecção por *Cladosporium sp*, *Penicillum sp* e *Alternaria sp* após a primeira hora depois da imersão em cloreto de benzalcônio.

Palavras-chave: *Coffea arabica* L., condutividade elétrica, lixiviação de potássio, análise sensorial.