



## RELATO DE EXPERIÊNCIA: caracterização da qualidade dos cafés da região de Bueno Brandão-MG

<sup>1</sup>Milena B. da Silva; <sup>2</sup>Thamara Costa; <sup>3</sup>Alane G. Alexandre; <sup>4</sup>Ricardo G. Baltazar; <sup>6</sup>Breno de S. Dias; <sup>6</sup>Bruno M. R. de Melo.

### RESUMO

A cafeicultura brasileira é marcada por grande diversidade, em função das diferentes cultivares, formas de manejo e condições edafoclimáticas, resultando em distintos perfis de qualidade. A valorização desses cafés pode ser reconhecida por meio das indicações geográficas. Diante disso, objetivou-se realizar a caracterização dos cafés participantes do concurso de qualidade da região de Bueno Brandão-MG. O evento foi realizado na Cafeeira Boa Vista e contou com a participação de produtores locais e de municípios vizinhos. As amostras foram avaliadas por provadores certificados, utilizando os critérios da Specialty Coffee Association (SCA). Como resultado, 83,67% das amostras foram classificadas como cafés premium e 14,29% como cafés especiais de alta qualidade. Apesar da ausência de manejo específico voltado ao concurso, os cafés apresentaram excelentes qualidades, com destaque para os atributos sensoriais de acidez cítrica, caramelo e frutas amarelas. A experiência reforça o potencial da região para produção de cafés diferenciados, o que pode contribuir com ações de valorização como as Indicações Geográficas.

**Palavras-chave:** Acidez cítrica; Altitude; Indicação Geográfica; SCA.

### 1. INTRODUÇÃO

A cafeicultura nacional abrange 35 regiões produtoras, com características edafoclimáticas distintas, o que influencia em sobremaneira na qualidade da bebida (BSCA, 2024). Essa diversidade proporciona a produção de cafés com atributos únicos, associados às suas origens.

Regiões produtoras vêm buscando valorizar seus cafés por meio das indicações geográficas (IG), reconhecendo e protegendo a identidade e a qualidade atribuída às características locais. A valorização dos cafés de origens e suas complexidades retrata o aperfeiçoamento da cadeia produtiva brasileira no que tange os cafés de alta qualidade, rastreabilidade e sustentabilidade (ALVES *et al.*, 2024).

Giomo, Teles e Nogueira (2024) destacaram que as cultivares de café interagem de maneira distinta com as condições edafoclimáticas e processamento, resultando em cafés com variações na qualidade e perfil sensorial, o que torna os cafés de cada região únicos.

Assim, objetivou-se realizar a caracterização dos cafés participantes do concurso de qualidade da região de Bueno Brandão-MG.

### 2. MATERIAL E MÉTODOS

<sup>1</sup>Discente da Engenharia Agrônômica, IFSULDEMINAS – *Campus* Inconfidentes. E-mail: milena.batista@alunos.ifsuldeminas.edu.br

<sup>2</sup>Discente da Engenharia Agrônômica, IFSULDEMINAS – *Campus* Inconfidentes. E-mail: Thamara.costa@alunos.ifsuldeminas.edu.br

<sup>3</sup>Discente da Engenharia Agrônômica, IFSULDEMINAS – *Campus* Inconfidentes. E-mail: alane.alexandre@alunos.ifsuldeminas.edu.br

<sup>4</sup>Discente da Engenharia Agrônômica, IFSULDEMINAS – *Campus* Inconfidentes. E-mail: ricardo.baltazar@alunos.ifsuldeminas.edu.br

<sup>5</sup>Discente da Engenharia Agrônômica, IFSULDEMINAS – *Campus* Inconfidentes. E-mail: breno1.dias@alunos.ifsuldeminas.edu.br

<sup>6</sup>Orientador, IFSULDEMINAS – *Campus* Inconfidentes. E-mail: bruno.melo@ifsuldeminas.edu.br

O 1º Concurso de Cafés Especiais da região de Bueno Brandão, foi realizado pela empresa Cafeeira Boa Vista em parceria com o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais (IFSULDEMINAS) Campus Inconfidentes. O concurso permitiu a participação de cafeicultores das cidades de Bueno Brandão, Inconfidentes, Borda da Mata, Tocos do Mogi, Ouro Fino e Santa Rita de Caldas, todas localizadas no sul do estado de Minas Gerais e Pinhalzinho do estado de São Paulo.

A classificação climática para a região é do tipo Cwa - subtropical, com verão quente e inverno seco de acordo com a classificação de Köppen. As médias anuais de precipitação e temperatura são de 1.800 mm e 19 °C, respectivamente (PEREIRA *et al.*, 2011).

O cafeicultor no ato da inscrição, entregava uma amostra de cinco quilos de café em coco e descrevia informações sobre a cultivar de café, altitude da lavoura, processamento realizado e cidade de origem.

Todos os cafés foram avaliados por prova de xícara para analisar a qualidade, o sabor e o aroma. As análises sensoriais foram conduzidas no IFSULDEMINAS - Campus Machado, por provadores treinados e qualificados, credenciados para avaliação de cafés especiais (Q-Graders), utilizando a metodologia proposta pela Associação Americana de Cafés Especiais – SCA (2023).

Os resultados das pontuações das notas sensoriais de todos participantes foram distribuídas em três classes de frequências, realizadas no software Sisvar (FERREIRA, 2011). Todos cafés com notas iguais ou superior a 80 pontos na escala SCA, foram plotados em gráficos de colunas e linhas, a qual estavam atribuídas a altitude das lavouras e das cultivares de café.

### 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Participaram do concurso 49 cafeicultores. Desses, 83,67% das amostras foram consideradas cafés premium e 14,29% categorizadas como cafés especiais de alta qualidade (Tabela 1), segundo os padrões da SCA (SERVIN-JUÁREZ *et al.*, 2021). Apenas uma amostra ficou abaixo da pontuação mínima para cafés especiais (Tabela 1).

**Tabela 1.** Distribuição de frequência das notas sensoriais obtidas pelos participantes do concurso de cafés especiais da região de Bueno Brandão-MG.

Pontuação da análise sensorial na escala SCA	Frequência	Frequência Relativa (%)
76 a 79,99	1	2,04
80 a 84,99	41	83,67
85 a 88,99	7	14,29
<b>Total</b>	49	100

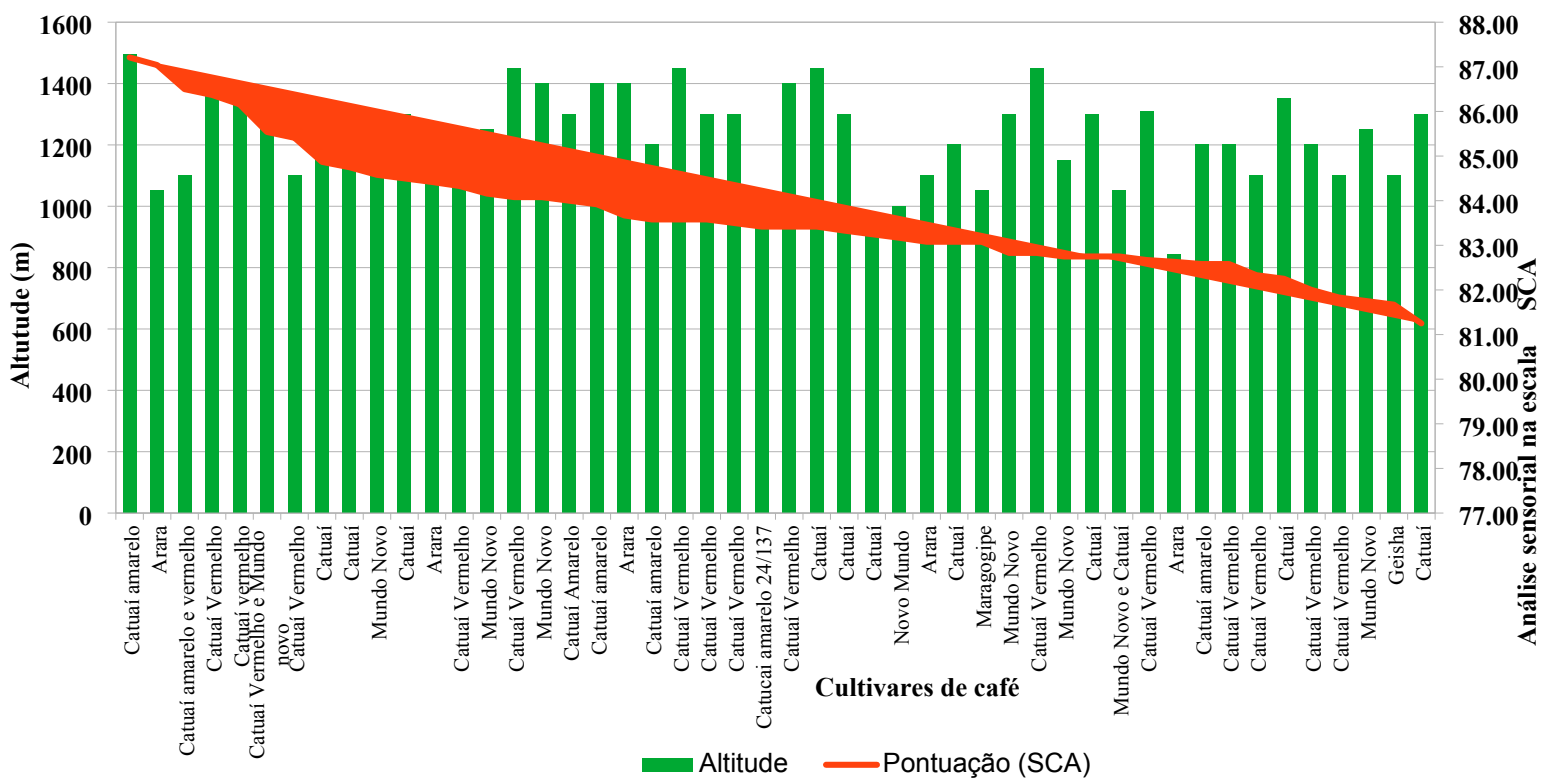
Fonte: dos autores (2025).

Grande parte dos produtores participantes se caracterizaram como pequenos agricultores. Pelos relatos dos participantes, nenhum deles realizou um manejo diferenciado visando o concurso. Isso demonstra o potencial da região e das cultivares utilizadas em produzir cafés de alto padrão.

As cultivares de cafés, identificadas no ato de inscrição do concurso, foram majoritariamente Catuaí (65,31 %) e Mundo Novo (16,33 %), seguidas de Arara (12,24 %), Catucaí (2,04%), Geisha (2,04%) e Maragogipe (2,04%). Essa predominância de Catuaí e Mundo Novo no concurso, apresenta relação com a constituição do parque brasileiro que ainda em sua maioria tem essas cultivares, iniciando a introdução de novas cultivares como Arara e Catucaí.

Entre os cafés com notas superiores a 80 pontos na escala SCA, somente dois não estavam com altitude superior a 1.000 metros (Figura 1).

**Figura 1.** Caracterização das cultivares de cafés, altitude e nota sensorial na escala SCA do 1º Concurso de Cafés Especiais da região de Bueno Brandão-MG.



Fonte: dos autores (2025).

O perfil sensorial característico dos cafés foi predominantemente de acidez cítrica (57,14)%, caramelo (51,02%) e frutas amarelas (14,29%) das amostras analisadas. Essa informação é de suma importância visando uma IG que confere a um produto uma identidade própria a qual está atrelado a sua origem (ALVES *et al.*, 2024).

#### 4. CONCLUSÃO

A experiência permitiu vivenciar a importância da caracterização sensorial dos cafés e o potencial da região de Bueno Brandão para a produção de cafés especiais. Os resultados apontam para qualidades superiores nas amostras analisadas, com destaque para atributos sensoriais de acidez cítrica, caramelo e frutas amarelas, que podem fundamentar ações de valorização territorial, como a busca por uma Indicação Geográfica.

#### AGRADECIMENTOS

A todos os cafeicultores participantes do concurso, a sócia proprietária da Cafeeira Boa Vista, Gislene Monferdini e a toda sua equipe e ao IFSULDEMINAS - Campus Inconfidentes.

#### REFERÊNCIAS

ALVES, H. M. R.; VOLPATO, M. M. L.; BORÉM, F. M.; MARQUES JUNIOR, J.; SIQUEIRA, D. S.; HAMADA, E.; BORÉM, R. A. T. Efeito das características ambientais na qualidade do café. In MALTA, M. R. (Org.). **Informe Agropecuário: Inovações na pós-colheita e qualidade do café**. Belo Horizonte: EPAMIG, 2024. p. 17-26.

BSCA - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE CAFÉS ESPECIAIS. **Cafés do Brasil são cultivados em 35 regiões produtoras no país**. [Varginha]: BSCA. 2024. <https://www.bsca.com.br/news/cafes-Brasil-cultivados-35-regioes-pais>. Acesso em: 24 jul. 2025.

FERREIRA, D. F. Sisvar: a computer statistical analysis system. *Ciência e Agrotecnologia*. Lavras, v.35, p.1039-1042, 2011.

GIOMO, G. S.; TELES, C. R. A.; NOGUEIRA, R. S. Produção de cafés especiais. In: MALTA, M. R. (Org.). **Informe Agropecuário: Inovações na pós-colheita e qualidade do café**. Belo Horizonte: EPAMIG, 2024. p. 7-16.

PEREIRA, M. W. M.; CARVALHO, K. R. de; PINTO, L. V. de A. Avaliação da produtividade e adaptabilidade de acessos de amendoim forrageiro para potencial formação/consorciação de pastagens no sul de Minas Gerais. *Revista Agrogeoambiental*, v.3, n. 2, p.37-45, 2011. DOI: 10.18406/2316-1817v3n22011330.

SCA - SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION. Metodologia SCAA de avaliação de cafés especiais - guia rápido - green coffee. 2009. Disponível em em: [http://coffeetraveler.net/wp-content/files/903-SCAACuppingMethod\\_RESUMO\\_3a.pdf](http://coffeetraveler.net/wp-content/files/903-SCAACuppingMethod_RESUMO_3a.pdf) Acesso em: 24 jul. 2025.

SERVIN-JUÁREZ, R.; TREJO-PECH, C. J. O.; PÉREZ-VÁSQUEZ, A. Y.; REYES-DUARTE, Á. Specialty coffee shops in mexico: factors influencing the likelihood of purchasing high-quality coffee. *Sustainability*, v. 13, n. 7, 3804, 2021. DOI: <https://doi.org/10.3390/su13073804>.