

---

## QUALIDADE DA BEBIDA DO CAFÉ SUBMETIDO À APLICAÇÃO DE MATURADORES

Luiz Castagine Ferreira Coelho<sup>1</sup>, Livia Cordaro Galdiano Chicone<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Graduando Agronomia, Faculdade Dr. Francisco Maeda, Ituverava, SP

<sup>2</sup> Professora Doutora, Faculdade Dr. Francisco Maeda, Ituverava, SP

---

1303

**RESUMO:** O presente trabalho teve o objetivo de avaliar a influência de maturadores na qualidade da bebida do café, sendo desenvolvido no município de Pedregulho, SP, numa lavoura de quatro anos, variedade Mundo Novo. Os tratamentos foram: Testemunha (sem aplicação), Aminoagro Maturação (dose única) e Aminoagro Plus Fruto (três aplicações). A classificação da bebida foi realizada no Laboratório da Cooperativa de Cafeicultores (COCAPEC), situada no município de Franca SP. A análise da bebida foi feita no padrão internacional de classificação de qualidade de bebida de café. De acordo com os dados observados e a metodologia utilizada nesse experimento conclui-se que a utilização de maturador químico promoveu melhoria na qualidade da bebida do café, sendo o Aminoagro Maturação de melhor desempenho.

**Palavras-chaves:** *Coffea arábica*, fruto, maturação.