



## PRODUCCIÓN Y CALIDAD EN VARIEDADES DE CAFÉ (*Coffea arabica* L.) EN VERACRUZ, MÉXICO

### YIELD AND QUALITY OF COFFEE CULTIVARS (*Coffea arabica* L.) IN VERACRUZ, MÉXICO

Francisco Javier López-García<sup>1</sup>, Esteban Escamilla-Prado<sup>1</sup>,  
Alfredo Zamarripa-Colmenero<sup>2</sup> y J. Guillermo Cruz-Castillo<sup>1\*</sup>

<sup>1</sup>Centro Regional Universitario Oriente, Universidad Autónoma Chapingo. Km 6 Carretera Huatusco-Xalapa. 94100, Huatusco, Veracruz; México.

<sup>2</sup>Campo Experimental Rosario Izapa, Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias. Km 18 Carretera Tapachula a Cacaohatan, 30870. Tuxtla Chico, Chiapas, Mexico.

\*Autor de correspondencia (jcruzcastillo@yahoo.com)

#### RESUMEN

En Veracruz, México, el cultivo de café (*Coffea arabica* L.) se hace predominantemente con sistema de producción bajo sombra. Las principales variedades son Typica, Bourbon y Caturra, y la producción promedio de frutos por planta es baja en comparación con la de otros países. Aquí se evaluó la producción de fruta (café cereza), el rendimiento agroindustrial cereza-pergamino y la calidad sensorial de la bebida en 20 cultivares de café durante cinco ciclos de producción (1998 a 2003). Las variedades con mayor producción promedio de fruto (café cereza) a través de esos cinco años fueron: Catuai Amarillo (23.8 kg/planta), Caturra Rojo (22.6 kg/planta), Colombia Brote Café (23.2 kg/planta) y Colombia Brote Verde (22.5 kg/planta). La variedad con mayor rendimiento agroindustrial cereza-pergamino fue Pluma Hidalgo 177 con 237.3 kg. El rendimiento de pergamino-oro fue mejor para Colombia Brote Verde (54.7 kg) en comparación con Garnica Tres Cruces Porte Alto (59.3 kg). La proporción de granos planchuela fue alta para Caturra Amarillo y Blue Mountain, con 86.2 y 83.2 % respectivamente. Pacamara tuvo la menor producción de fruto, pero presentó la mayor proporción de granos para preparación europea; este cultivar también presentó los mejores atributos en aroma, acidez y cuerpo. Para una preparación de café tipo Americano, las variedades Bourbon Salvadoreño y Bourbon Tres Cruces, tuvieron el tamaño de grano adecuado.

**Palabras clave:** *Coffea arabica*, variedades, productividad y calidad, evaluación sensorial del café.

#### SUMMARY

In Veracruz, México coffee (*Coffea arabica* L.) plantations are mainly grown under the shaded production system. The varieties typically used are Typica, Bourbon and Caturra, and their average fruit yield per plant is low compared to other countries. Fruit yield (cherry coffee), agro-industrial yield of cherry-parchment coffee, and sensorial quality of the beverage were evaluated in 20 coffee cultivars growing in Veracruz, México, during five years of production (1998 to 2003). Varieties with higher average fruit yield (cherry coffee) during the evaluation period were: Catuai Amarillo (23.8 kg/plant), Caturra Rojo (22.6 kg/plant), Colombia Brote Café (23.2 kg/plant) and Colombia Brote Verde (22.5 kg/plant). The variety with the highest agro-industrial yield cherry-parchment was Pluma Hidalgo 177 with 237.3 kg. Colombia Brote Verde produced more parchment-green coffee (54.7 kg) compared to Garnica Tres Cruces Porte Alto (59.3 kg). The largest proportion of normal grains corresponded to Caturra Amarillo and Blue Mountain, with 86.2 and 83.2 % respectively. Cv. Pacamara had lower fruit yield but presented the highest proportion of grains for preparing European-style coffee; this cultivar also achieved the best attributes in smell, acidity and body. For the preparation of American-style coffee, varieties Bourbon Salvadoreño and Bourbon Tres Cruces achieved adequate grain size.

**Index words:** *Coffea arabica*, cultivars, yield and quality, sensorial evaluation of coffee.