



## CALIDAD DE TAZA EN NUEVOS HÍBRIDOS DE CAFÉ ARÁBICA

### CUPPING QUALITY EVALUATION OF HYBRIDS OF COFFEA ARABICA

**Berny Mier y Teran Jorge**<sup>1</sup> (jorge@worldcoffeeresearch.org),  
Neuschwander Hanna<sup>1</sup>, Alvarado Julio<sup>1</sup>, Sinnott Peter<sup>1</sup>, José  
Cossa<sup>2</sup>, Fernandez-Alduenda Mario<sup>3</sup>, Giuliano Peter<sup>3</sup>, Kotch  
George<sup>1</sup>

1 World Coffee Research; 2 Colegio de Postgraduados; 3  
Specialty Coffee Association

#### INTRODUCCIÓN

La calidad de taza representa uno de los factores más importantes en las decisiones de compra, el precio, siendo una meta para el mejoramiento. Las variedades de alta calidad de taza no están siempre asociadas a otros caracteres importantes, como el rendimiento y resistencia a enfermedades. Una solución relativamente rápida es el desarrollo de híbridos que pueden combinar alta productividad y calidad de taza.

#### OBJETIVO:

Evaluar la calidad de taza de los nuevos híbridos

#### METODOLOGÍA

Se evaluaron, por 8 catadores profesionales, 31 híbridos y la variedad Marsellesa. Estos híbridos consisten en cruces de cuatro variedades mejoradas con accesiones de origen Etiope, provenientes del banco del CATIE. La producción se realizó en la finca Aquiares en Costa Rica.

#### RESULTADOS

El rango de calidad fue entre 75.3 y 85.8, con una media de 83.3. El efecto de genotipo, catador y su interacción fueron significativas. Se encontraron 6 grupos entre los híbridos y tres entre los catadores. De los descriptores sensoriales, sabor y cuerpo fueron los que mejor predicción de calidad.

#### CONCLUSIONES

La evaluación permitió identificar híbridos con alta calidad de taza, así como parentales promisorios para incluir en los programas de mejoramiento, para mejorar la calidad de taza.