

EXPERIMENTO DE LONGA DURAÇÃO

QUALIDADE DE CAFÉS ARÁBICA (BEBIDA E TIPO) DE PEQUENOS
PRODUTORES DE MICROBACIAS HIDROGRÁFICAS
DE PORCIÚNCULA E VARRE-SAI, NOROESTE FLUMINENSE¹

PRIMEIROS RESULTADOS

Wander Eustáquio de Bastos Andrade²; José Márcio Ferreira³;
Luiz Antônio Antunes de Oliveira⁴; José Ferreira Pinto⁵; Ademir P. C. das Virgens⁶

INTRODUÇÃO

A moderna cafeicultura fluminense tem incluído, em suas metas, a obtenção de cafés de qualidade, com vistas a dar sustentabilidade à atividade, sobretudo na inclusão da pequena produção. A partir daí, surgiu a necessidade de se contar, inicialmente, com um rápido diagnóstico da situação atual da qualidade do café, para direcionamento de trabalhos futuros. Assim, foram coletadas amostras de café de alguns produtores na safra 2012/2013, para caracterização da qualidade final de seu produto quanto ao tipo e bebida.

Durante esse período, foi possível coletar 17 amostras de café, de três produtores de Porciúncula e de um produtor de Varre-Sai, municípios do Noroeste Fluminense.

Em Porciúncula, foram estabelecidos contatos com os produtores Marcos Fernando Pelegrini Menezes, Microbacia Bonsucesso, Distrito de Purilândia, Comunidade Arataca, Sítio Arataca, com a coleta de 12 amostras. Outros produtores selecionados foram Samuel Vianey Menin, Microbacia Ouro, Distrito Santa Clara, com 3 amostras, e José Sávio Murici Vieira, Microbacia Bonsucesso, Sítio Santa Terezinha, Distrito de Purilândia. Em Varre-Sai, foi coletada uma amostra na propriedade de José Ferreira Pinto, Microbacia Ribeirão Varre-Sai, Fazenda Malacacheta, com 1 amostra. O total de 17 amostras foi enviado ao Laboratório de Análises de Café Grão Mestre, localizado na cidade do Rio de Janeiro. Neste trabalho são apresentados os dados obtidos para qualidade da bebida (tipo, aroma, bebida, corpo e acidez).

Dando continuidade ao trabalho, os mesmos produtores de 2012/2013 de Porciúncula foram amostrados em 2013/2014, incluindo outros cinco novos produtores de Varre-Sai. Essas amostras ainda estão sendo processadas com vistas à análise, e serão discutidas posteriormente.

¹ Trabalho conduzido com recursos do CBP&D/Café, FAPERJ e RIO RURAL.

² Eng. Agr., Pós-Doutor, Pesquisador da PESAGRO-RIO/Centro Estadual de Pesquisa e Desenvolvimento da Pecuária Leiteira. E-mail: wanderpesagro@yahoo.com.br

³ Eng. Agr., M.Sc., Pesquisador da PESAGRO-RIO/Centro Estadual de Pesquisa em Agroenergia e Aproveitamento de Resíduos.

⁴ Eng. Agr., M.Sc., Pesquisador da PESAGRO-RIO/Sede/Coordenador do Núcleo de Pesquisa Participativa do Programa Rio Rural.

⁵ Técnico Agrícola do MAPA e produtor rural.

⁶ Extensionista da EMATER-RIO/Escritório Local de Porciúncula-RJ.

OBJETIVOS

- Identificar, preliminarmente, a qualidade de bebida e tipo de café produzido na região, para análise de possíveis pontos que estejam prejudicando a obtenção de cafés superiores.
- Apresentação e discussão com os produtores sobre as avaliações, visando a possíveis ações e/ou adoção de práticas mais adequadas para a melhoria da qualidade do café local.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A descrição das amostras de café coletadas em 2012/2013 é apresentada no Quadro 1 e, no Quadro 2, pode-se verificar o resultado da análise da qualidade e tipo. A relação dos produtores encontra-se em seguida.

Quadro 1. Identificação das amostras de café. Municípios de Porciúncula e Varre-Sai, Noroeste Fluminense. 2013.

Nº	MUNICÍPIO	MICROBACIA	DESCRIÇÃO
01	Porciúncula	Bonsucesso	Variedade Catuai Vermelho colhido (safra 2012 e beneficiado 2013) bem maduro direto no pano. Não foi lavado. Bica corrida. Fez cata.
02	Porciúncula	Ouro	Variedade Catuai Vermelho, passado no lavador. Despulpado, secado em estufa.
03	Porciúncula	Ouro	Variedade Catuai Vermelho, passado no lavador. Despulpado, secado em terreiro (chão).
04	Porciúncula	Ouro	Variedade Catuai Vermelho, passado no lavador. Despulpado, secado em terreiro (cimento).
05	Porciúncula	Bonsucesso	Variedade Catuai Vermelho, colhido no pano e despulpado. Uso do secador.
06	Porciúncula	Bonsucesso	Variedade Catuai Vermelho, colhido no pano e despulpado. Uso do secador.
07	Porciúncula	Bonsucesso	Variedade Catuai Vermelho, colhido no pano e despulpado. Uso do secador.
08	Porciúncula	Bonsucesso	Variedade Catuai Vermelho, colhido no pano e despulpado. Uso do secador.
09	Porciúncula	Bonsucesso	Variedade Catuai Vermelho, colhido no pano e despulpado. Uso do secador.
10	Porciúncula	Bonsucesso	Variedade Catuai Vermelho, colhido no pano. Uso do secador.
11	Porciúncula	Bonsucesso	Variedade Catuai Vermelho, colhido no pano e passado no lavador. Seco e boia.
12	Porciúncula	Bonsucesso	Variedade Catuai Vermelho, colhido com terra. Passado no lavador. Seco em terreiro cimento.
13	Porciúncula	Bonsucesso	Variedade Catuai Vermelho, colhido com terra. Passado no lavador. Seco em terreiro cimento.
14	Porciúncula	Bonsucesso	Variedade Catuai Vermelho, colhido com terra. Passado no lavador. Seco em terreiro cimento.
15	Porciúncula	Bonsucesso	Variedade Catuai Vermelho, colhido com terra. Passado no lavador. Seco em terreiro cimento.
16	Porciúncula	Bonsucesso	Variedade Catuai Vermelho, colhido com terra. Passado no lavador. Seco em terreiro cimento.
17	Varre-Sai	Ribeirão Varre-Sai	Variedade Catuai Vermelho. Passado no lavador. Cereja descascado, seco em estufa e terreiro cimento.

Quadro 2. Resultados da classificação das amostras quanto ao tipo e de qualidade do café de produtores amostrados em Porciúncula e Varre-Sai. 2013. *

Nº DA AMOSTRA **	TIPO	AROMA	BEBIDA	CORPO	ACIDEZ
01	5 – 40	Bom	Apenas Mole	Semiencorpada	Baixa
02	6 – 10	Bom	Dura	Semiencorpada	Baixa
03	5 - 45	Bom	Dura	Encorpada	Leve
04	5 – 20	Bom	Apenas Mole	Semiencorpada	Leve
05	6 – 20	Bom	Dura	Semiencorpada	Baixa
06	6 – 25	Regular	Dura (verde)	Encorpada	Baixa
07	Inferior ao tipo 8	Mau	Rio Suja	Encorpada	Leve
08	7 – 5	Mau	Rio Zona	Encorpada	Baixa
09	7	Regular	Riada	Semiencorpada	Baixa
10	7 - 40	Mau	Rio fermentada	Semiencorpada	Acética média intensidade
11	7 – 10	Mau	Rio Zona	Encorpada	Baixa
12	6 – 15	Mau	Rio	Encorpada	Baixa
13	6 – 15	Mau	Rio Zona	Encorpada	Leve
14	5 – 45	Mau	Rio Zona	Encorpada	Baixa
15	4 – 40	Mau	Riada	Semiencorpada	Baixa
16	6 – 20	Regular	Riada	Semiencorpada	Baixa
17	-	Bom	Mole limpa	Semiencorpada	leve

*Análises realizadas no Laboratório de Análises de Café Grão Mestre, Rio de Janeiro – RJ.

**Amostras retiradas pelos próprios produtores.

Nº DA AMOSTRA	NOME DO PRODUTOR	Nº DA AMOSTRA	NOME DO PRODUTOR
01	José Sávio Murici Vieira	10	Marcos Fernando Pelegrini Menezes
02	Samuel Vianey Menin	11	Marcos Fernando Pelegrini Menezes
03	Samuel Vianey Menin	12	Marcos Fernando Pelegrini Menezes
04	Samuel Vianey Menin	13	Marcos Fernando Pelegrini Menezes
05	Marcos Fernando Pelegrini Menezes	14	Marcos Fernando Pelegrini Menezes
06	Marcos Fernando Pelegrini Menezes	15	Marcos Fernando Pelegrini Menezes
07	Marcos Fernando Pelegrini Menezes	16	Marcos Fernando Pelegrini Menezes
08	Marcos Fernando Pelegrini Menezes	17	José Ferreira Pinto
09	Marcos Fernando Pelegrini Menezes		

Para melhor entendimento dos resultados da análise de qualidade, algumas considerações prévias se fazem necessárias. A classificação por bebida, feita por meio da prova de xícara, é feita pelos degustadores em função, principalmente, dos sentidos do gosto, do olfato e do tato. A classificação por bebida segue apresentada no Quadro 3.

Quadro 3. Classificação da bebida do café pela prova de xícara.

DENOMINAÇÃO	CLASSIFICAÇÃO
Estritamente Mole	Melhor café
Mole	-
Apenas Mole	-
Dura	Padrão para comercialização
Riado	-
Rio	-
Rio Zona	Pior café

Fonte: Teixeira (1999) adaptado pelos autores.

Quanto à qualidade (Quadro 2), algumas amostras se destacaram, com bebida mole limpa (amostra 17), apenas mole (amostras 1 e 4) e bebida dura (amostras 2, 3, 5 e 6). A bebida mole e apenas mole estão acima da bebida dura (Quadro 3), e são cafés de qualidade superior. A bebida dura é a utilizada na cotação oficial do produto.

As amostras de qualidade superior (Quadro 2) foram coletadas nas propriedades de José Ferreira Pinto (mole suave), José Sávio Murici Vieira (apenas mole) e Samuel Vianey Menin (duas amostras dura e uma apenas mole). Da propriedade de Marcos Fernando Pelegrini Menezes, duas amostras apresentaram padrão bebida dura e as demais como bebida Rio, Riada e Rio Zona.

Confrontando-se os dados do Quadro 1 (descrição das amostras de café) com os do Quadro 2 (análise de bebida), verifica-se que melhor qualidade de bebida foi obtida nos cafés cereja descascado, independentemente dos produtores. Isso é indicativo de que os descascadores instalados na região terão grande importância na melhoria da qualidade. Por outro lado, seguindo o mesmo raciocínio, as piores amostras em termos de bebida da propriedade de Marcos Fernando Pelegrini Menezes referem-se a amostras de café colhido com terra (café de varrição), apesar de algumas amostras de cereja descascado também não terem obtido boa classificação em termos de bebida nessa propriedade.

Quanto ao tipo, os cafés de melhor qualidade foram classificados entre os tipos 5 - 6, encaixando-se no tipo exigido pela cotação oficial do café (Quadro 2). Pode-se observar, ainda, que os piores cafés, em termos de bebida, foram os que obtiveram tipo acima de 6, devido à maior presença de defeitos.

Baseado nesses resultados, a ideia inicial era realizar o acompanhamento mais próximo dos produtores, procurando identificar gargalos que pudessem influenciar na bebida. Com o atraso das análises, não foi possível aplicar os resultados na safra 2013/2014. Espera-se que, com as novas amostras, seja possível atualizar as informações iniciais e discutir com os produtores as ações e/ou adoção de práticas mais adequadas para a melhoria da qualidade do café local, a partir da safra 2014/2015.

REFERÊNCIA

TEIXEIRA, A. A. Classificação do café. In: ENCONTRO SOBRE PRODUÇÃO DE CAFÉ COM QUALIDADE, 1999, Viçosa, MG. Livro de palestras... Viçosa, MG: UFV, Departamento de Fitopatologia, 1999. p. 81-95. Editado por Laércio Zambolim.



Secador de café instalado na Microbacia Bom Sucesso, na propriedade de José Maria Pelegrini, Distrito de Purilândia (Porciúncula-RJ). É um secador metálico cilíndrico rotativo, modelo PA-SR/7.6, com capacidade para 7.600 litros de café/dia. Foto de 2013.