

QUALIDADE DO CAFÉ CONILON IRRIGADO EM DUAS ÉPOCAS DE COLHEITA NO NORTE FLUMINENSE¹

Wander Eustáquio de Bastos Andrade²; Luiz de Moraes Rêgo Filho²; José Márcio Ferreira²

(¹Trabalho conduzido com recursos da FAPERJ; ²Pesquisador da Pesagro-Rio)

INTRODUÇÃO

Apesar de pouco expressiva em termos estaduais, a região Norte Fluminense tem desenvolvido a cultura do café conilon em pequenas áreas, caracterizada pela exploração familiar, totalizando cerca de 100 hectares. Nessa região, no município de Campos dos Goytacazes, tem-se destacado no cultivo o distrito de Santo Eduardo, que faz divisa com o Espírito Santo. No distrito têm sido efetuadas ações de pesquisa voltadas para o sistema irrigado por gotejamento, devido ao déficit hídrico observado nos últimos anos na região produtora de café. A irrigação é um importante fator a ser levado em consideração na região, tornando essa atividade mais rentável.

Além da irrigação, desde a safra 2005/2006 estão sendo realizados alguns estudos em relação à qualidade do café. Na safra 2005/2006, foram coletadas amostras do café colhido pelo produtor para análise de qualidade, cujo resultado mostrou que a irrigação manteve a qualidade dos grãos de café nas normas de classificação brasileira: tipo 7/8, com 261 defeitos, peneira 15 acima (34%), peneira 13 (38%) e catação (29%), com bebida médio corpo suave.

Na safra 2006/2007, o produtor, por questões financeiras, decidiu comercializar o café por quilo, por saco colhido ou, como é mais conhecido, por café da roça sem secagem. Neste caso, o produtor optou pela colheita do café ainda com alto percentual de verde, por julgar o café, nesse estágio, "mais pesado". No caso, não interessou ao comprador a questão da qualidade.

Procurando mostrar ao produtor a influência dessa colheita na qualidade final do produto, foram feitas duas amostragens na área de produção: a do produtor, com alto percentual de verde (café verde) e uma amostragem na lavoura somente com grãos no estágio de cereja (café cereja). As colheitas foram realizadas no pano e feitas no mesmo dia, sendo levadas, posteriormente, para secagem em terreiro cimentado. Após a secagem, as amostras foram encaminhadas para análise na Certicafé, em Venda Nova do Imigrante-ES, no Centro de Certificação e Controle de Qualidade do Café.

Assim, este trabalho teve como principal objetivo avaliar a qualidade do café conilon irrigado no Norte Fluminense, em duas épocas de colheita: café verde e café cereja.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados obtidos encontram-se no Quadro 1.

Quadro 1 – Dados de qualidade de grãos de café verde (da roça) e de café cereja da safra 2006/2007.

Identificação da amostra		Café colhido verde	Café colhido cereja
Resultado da amostra	Umidade (%)	12,0	12,1
	Aspecto	Bom	Bom
	Cor	Amarronzado	Amarronzado
Secagem		Terreiro	Terreiro
Colheita		Pano	Pano
Fava		Bica/Bom	Boa
Catação (%)	Ardido	4,0	0,5
	Brocado	1,0	1,0
	Mal granado	12,0	3,0
	Quebrado	2,0	1,0
	Verde	22,5	1,0
	Total	41,5	6,5
Peneiras (%)	13	28,0	20,5
	15	30,5	73,0
	Total	58,5	93,5
Parecer final	Defeitos	297	48
	Peneira 15 AC	31%	73%
	Peneira 13	28,0	20,5
	Catação	41,5	6,5
	Tipo	7/8	6
	Bebida	Limpo Gosto Médio	Limpo
Observação		Peneira 15 acima, tipo 7/8, de acordo com a Tabela Oficial Brasileira de Classificação. Café Conilon	Peneira 15 acima, tipo 6, de acordo com a Tabela Oficial Brasileira de Classificação. Café Conilon

Após o beneficiamento, o teor de umidade deve estar entre 11,0% e 11,5%, quando adotada a seca “via seca”. A umidade obtida após a seca, neste trabalho, foi de 12,0%, bem próximo ao ideal.

A importância da colheita no ponto ideal, ou seja, na fase de cereja, comprova-se no resultado da catação (Quadro 1). No caso, quanto maior a catação, maiores os problemas na qualidade do café. Assim, obtiveram-se 41,5% de catação total no café colhido pelo produtor (café verde) e apenas 6,5% no café colhido no estádio cereja. O café colhido verde eleva o problema de grãos mal granados, 12,0% no café verde e apenas 3,0% no café cereja. A diferença entre os dois tipos de café fica evidente ao se analisar o percentual de verdes, 22,5% e 1,0%, respectivamente no café verde e cereja. As bebidas de café conilon são geralmente consideradas como “neutra característica”, cuja qualidade vai piorando à medida que aumenta o número de defeitos graves na amostra. Isso também fica bem caracterizado nos resultados obtidos, em que a bebida do café verde foi classificada como “Limpo Gosto Médio” e a do café cereja apenas como “Limpo”.

Para melhorar o entendimento dessa questão, consideram-se como grãos ardidos a colheita de frutos verdes e o contato desses com o solo; como brocado, o grão com perfuração de broca do café; como mal granados, os grãos com algum problema fisiológico na sua formação; como quebrado o grão oriundo de secagem inadequada e má regulação do descascador e, como grão verde, a colheita de frutos na fase verde, que vão diretamente para a secagem, sem passar pela fase cereja.

Os resultados discutidos anteriormente influenciaram o parecer final (Quadro 1), em que o número de defeitos foi muito maior no café verde (297) em relação ao café cereja (48); o percentual de peneira 15 acima foi de apenas 31% no café verde e de 73% no café cereja, o que classifica os grãos do café por peneira de "chatinho" na colheita do café verde e de "chato médio" na colheita com o café cereja. A separação dos cafés por peneira é importante para possibilitar a torração mais uniforme, já que os grãos maiores torram lentamente e, os mais miúdos, mais rapidamente. Se não houver uniformidade nos grãos, os grãos menores podem ficar carbonizados e os maiores ainda não totalmente torrados, com reflexos na bebida do café.

Deve-se ressaltar, finalmente, que a escolha da melhor época de colheita vai refletir na classificação final, ou seja, a colheita do café verde originou um café que, apesar de obter classificação padrão (tipo 7/8), foi inferior ao tipo obtido pelo café colhido cereja (tipo 6). No sistema empregado pelo produtor, de colher o café ainda com alto percentual de verde, por estar o café "mais pesado", já que a venda foi efetuada por quilo, a qualidade do produto foi prejudicada.

Em 2006/2007, o rendimento obtido foi de 52 sacas de café beneficiado por hectare. Um dos objetivos iniciais do uso da irrigação era o de se controlar melhor a bienalidade da produção do cafeeiro, o que, nos últimos anos, não foi comprovado. Essa maior produtividade obtida em 2006/2007 pode ser explicada pelo aumento do número de hastes por planta, do número de ramos por haste, do comprimento do ramo e do número de rosetas por ramo.

CONCLUSÕES

Tanto a produtividade final quanto a qualidade do café conilon podem ser melhoradas na região Norte Fluminense com o uso da irrigação associada à colheita do café na fase cereja.

Para que o cafeicultor seja estimulado a adotar estas práticas, no entanto, é necessário que o comprador valorize o produto de melhor qualidade, o que não tem sido levado em consideração.