

COMO EVITAR PERDAS NA COLHEITA DE CAFÉ

MENOLI SOBRINHO, N.¹

¹ Engenheiro-Agrônomo - Empresa Paranaense de Assistência Técnica e Extensão Rural - EMATER-Paraná, Rua Pernambuco, 23 - Centro - Grandes Rios - PR CEP.: 86.845-000, Fone: (0xx43) 474-1321 <emagrios@ldnet.com.br>

RESUMO: Os maiores e piores defeitos do café estão relacionados com a qualidade de colheita e preparo, aliado às condições climáticas. O Paraná apresenta características climáticas próprias, o que leva a uma maturação desuniforme e, conseqüentemente, a uma necessidade de se efetuar colheita parcelada (mais de uma colheita) do café, devendo-se procurar colher menor quantidade de frutos verdes. O objetivo deste trabalho foi determinar a quantidade aceitável de frutos verdes em uma amostra de café, auxiliando os cafeicultores na tomada de decisão sobre o percentual de frutos verdes adequados durante a colheita, de modo que eles possam fazer um “balanço” entre o ponto de colheita, o percentual de frutos verdes colhidos, as perdas e o preço do café, podendo propiciar melhor resultado econômico. Efetuou-se a derriça total manual no pano de frutos de café da cultivar Catuaí Vermelho em plantas espalhadas por uma área homogênea, os quais foram separados manualmente em verdes e maduros; posteriormente foram misturadas quantidades crescentes de frutos verdes com 5, 15, 30 e 50% na amostra de frutos maduros. As amostras foram para a secagem em terreiro de tijolos, tendo sido movimentadas a cada 30 minutos. Após secas, as amostras foram beneficiadas e classificadas, observando para efeito de análise: quantidades e tipo de defeitos, perdas de peso, quantidade de escolha (catação) e perdas em valores monetários considerando para tal os valores médios de preços de café no Paraná entre as safras 96/97 e 99/2000. Como conclusão, tem-se que: quanto maior a porcentagem de grãos verdes, maiores são as perdas. Estas perdas são por: 1) peso (grãos verdes pesam em média 12,4% a menos que os maduros); 2) depreciação no tipo e aspecto; e 3) as perdas em valores monetários podem variar de 0,75% (amostras com 5% de verdes) até 27,00% (amostras com 50% de verdes) em relação a amostras com 100% de frutos maduros.

Palavras-chave: colheita parcelada, frutos verdes, defeitos, perdas.

HOW TO AVOID LOSSES IN THE COFFEE CROP

ABSTRACT: The greatest and the worst defects of coffee are related with the kind of crop and prepare, allied totue climate condition. Paraná has peculiar climate characteristics, that convey at a unequal

maturation and how consequence that necessity of to be parceled crop (more of one crop) of coffee; obligating search spoon a minor quantily of green fruits. The objective of this work is to determine the accepted quantily of green fruit in a model of coffee, assisting the coffee producer at to decision take about the appropriate percentage of green fruit during the crop, so that even to be a trial between crop point, percentage of green fruit croped, a loss and price of coffee will can propitiate a best economical result. It was effected the total manual crop on cloth, of coffee fruits of variety Catuaí Vermelho in plants scattered by homogeneous area, which was separate handling in green fruit and mature; it was later mixtured crescent quantaty of green fruits with 5, 15, 30 and 50% in mature fruits samples. After drying the samples and in brick yard, moved at every 30 minutes. After dryness, samples were processed and was classified, observering the effect of analyse: The quantily and type of defect, the loss of weight, quantily of choice and loss in monetary value regarding such, the medium values of prices of coffee in Paraná between the harvest 96/97 till 99/2.000. As conclusion we thad: how much greater the percentage of green fruits, greater are the loss. This loss are by: 1) Weigh (green grains weight less that mature grains); 2) Depreciation on type and aspect; and 3) The loss in monetary values can vary fron 0,75% (samples with 5% of green grain) till 27,00% (samples with 50% of green grain) relation to the samples with 100% of mature fruits.

Key words: parceled crop, green fruits, defects, loss.

MATERIAL E MÉTODOS

Foram colhidos aleatoriamente no pano e com derriça total 60 litros de café da roça em diversas plantas de uma área homogênea de 3 hectares, da cultivar Catuaí Vermelho com 5 anos de idade. Os frutos foram separados manualmente em verdes, maduros (cereja) e “verdes-cana”, sendo os últimos descartados para o trabalho, mas analisados separadamente. Foram acrescentadas aos frutos maduros quantidades crescentes de frutos verdes na ordem de 5, 15, 30 e 50%, para comporem as quatro amostras. As amostras foram para a secagem em terreiro de tijolos em camadas de 3 centímetros com lotes separados, sem repetição, sendo movimentadas com rodo de madeira a cada 30 minutos e enleiradas ao final da tarde. Após a “meia-seca”, as amostras passaram a ser amontoadas a partir das 15h 30 e esparramadas no dia seguinte, a partir das 10 horas, visando a “igualação da umidade”, até a secagem completa, chegando a 11,5% de umidade. As amostras foram então beneficiadas em descascador mecânico tipo “máquina de renda”, sendo classificadas por tipo (de acordo com a tabela oficial para classificação de café) e aspecto; foi ainda calculado o peso

médio dos grãos normais (maduros) e dos grãos verdes com balança de precisão, além da quantidade de escolha (catação), também pesada em balança de precisão.

RESULTADOS

		5% VERDES
COLHENDO NESTE ESTÁGIO:		
Defeitos	29	
Tipo	4	
Perdas de peso a cada 100 sacas	33,6 kg	
Volume de escolha a cada 100 sacas	29,4 kg	
Perdas totais a cada 100 sacas	0,75%	

		30% VERDES
COLHENDO NESTE ESTÁGIO:		
Defeitos	170	
Tipo	7	
Perdas de peso a cada 100 sacas	199 kg	
Volume de escolha a cada 100 sacas	197 kg	
Perdas totais a cada 100 sacas	14,29%	

		15% VERDES
COLHENDO NESTE ESTÁGIO:		
Defeitos	89	
Tipo	6	
Perdas de peso a cada 100 sacas	105 kg	
Volume de escolha a cada 100 sacas	54 kg	
Perdas totais a cada 100 sacas	6,13%	

		50% VERDES
COLHENDO NESTE ESTÁGIO:		
Defeitos	280	
Tipo	7/8	
Perdas de peso a cada 100 sacas	306 kg	
Volume de escolha a cada 100 sacas	535 kg	
Perdas totais a cada 100 sacas	27%	

CONCLUSÕES

As perdas decorrentes da colheita dos frutos maduros de café diferente do estágio maduro variam proporcionalmente com a quantidade de frutos verdes, ou seja, quanto maior a porcentagem de frutos verdes colhidos, maiores as perdas. Essas perdas são por: peso (grãos verdes pesam em média 12,4% a menos que os maduros), depreciação no tipo e aspecto. As perdas em valores monetários podem variar de 0,75% (amostras com 5% de frutos verdes) até 27,00% (amostras com 50% de verdes), em relação ao café colhido com 100% de frutos maduros; isso significa dizer que as perdas podem variar de R\$127,25 (5% de verdes) a R\$4528,76 (50% de verdes) para cada 100 sacas de café beneficiadas, tomando como média os preços das safras 96/97 a 99/2000 (preços coletados no Centro do Comércio de Café do Paraná). Desmistificando a tese de que se pode colher sem prejuízo os frutos denominados popularmente “verdes-cana”, o trabalho demonstrou ser no mínimo imprudente tal alegação, necessitando de maiores estudos.