

POTENCIAL DE QUALIDADE DO CAFÉ PRODUZIDO NA MICRORREGIÃO DE SÃO JERÔNIMO DA SERRA –PR.

Fernando César MACHADO¹, Maria Brígida dos Santos SCHOLZ² E-mail: mbscholz@iapar.br, e Marcos Aurélio Bacceti.

¹ EMATER, Nova Santa Bárbara-PR 1, PR, ²Instituto Agrônômico do Paraná, Londrina, PR, ³ Bacceti Corretora Café-Londrina -PR

Resumo:

Estudos realizados revelaram que as condições climáticas da microrregião de São Jerônimo da Serra- PR são bastante favoráveis para a produção de café de qualidade. Com o objetivo de avaliar o potencial de qualidade do café produzido nesta microrregião, foram coletadas 40 amostras de café na safra de 2002/2003, após a colheita e práticas de secagem realizadas pelo produtor. O café coco foi beneficiado determinando-se umidade, densidade, granulometria, tipo e classificação da bebida através da prova de xícaras. Devido às condições edafoclimáticas apropriadas para a cultura, pode-se observar que o café da microrregião apresenta bom tamanho de grãos, que exceto uma amostra, as demais apresentam mais que 60% dos grãos retidos na peneira 16. Da mesma maneira a densidade dos grãos variou entre 0,64 a 0,67, com valores médios de 0,65. Em relação ao tipo, constatou-se que 67,5 % das amostras de café apresentavam tipo 6. Porém, a presença de grande número de grãos verdes foi o principal defeito encontrado entre as amostras, e como consequência a maioria das amostras (32) foram classificadas como bebida dura. Decorrente das condições de colheita e secagem, as características de gosto verde, fermentado, mofado e sujo apareceram em muitas amostras, diminuindo a qualidade final do café. Pode-se observar que os principais defeitos encontrados são resultados das práticas inadequadas de colheita e secagem, evidenciando a necessidade de treinamento e conscientização dos produtores para alcançar alta qualidade e a consequente agregação de valor ao seu produto.

Palavras-chaves: café gourmet, café especial, agregação de valor

Título Abstract

POTENTIAL OF QUALITY OF THE SPECIALITY COFFEE PRODUCED IN THE REGION OF SÃO JERÔNIMO DA SERRA – PARANÁ

Studies revealed that the climatic conditions of the microrregião of São Jerônimo da Serra - PR is favorable for the production of speciality coffee. The aim of this work was to evaluate the potential of quality of the coffee produced in this region. Forty samples of coffee were collected in the crop of 2002/2003, after the crop and drying practices accomplished by the producer. The coffee was benefitted and humidity, density, sieving, type and classification of the drink were determined in the coffee bean. It was possible to observe that the coffee this region has a suitable size of grains where more than 60% of the grains were retained in the sieve 16 mesh. In the same way the density of the grains varied among 0,64 to 0,67, with medium values of 0,65. In relation to the type, it was verified that 67,5% of the samples of coffee presented type 6. However, the presence of great number of immature grains was the principal defect found among the samples, and as consequence most of the samples (32) they were classified as pour quality. Due to the crop conditions and drying, the characteristics of herbal, fermented, moldy tastes appeared in a lot of samples, decreasing the final quality of the coffee. Also, It can be observed that the principal found defects are resulted of the inadequate practices of crop and post-harvest techniques, evidencing the training of the producers to reach high quality and the consequent aggregation of value to product.

Key words: gourmet, coffee, speciality, aggregation

Introdução

Na safra (03/04) o Estado do Paraná produziu quase dois milhões de sacas de café com melhora significativa de qualidade. Estudos realizados nos programas governamentais de aumento de qualidade do café no Paraná (Androcioli et al 2003) revelaram regiões onde as condições climáticas são bastante favoráveis para a produção de café de qualidade. Entre as regiões destacou-se a microrregião de São Jerônimo da Serra, que se encontra em uma área de transição climática, com o clima sub-tropical úmido, de verão cálido, onde a temperatura média no mês mais quente é inferior a 22°C e temperaturas médias anuais inferiores são a 19°C e sujeita a geadas anuais. A altitude pode atingir 1000 metros e a precipitação pluviométrica é regular em todos os meses do ano, sem estação seca definida.

Nos últimos cinco anos, a produção mundial de café cresceu em média de 3,6% ao ano, enquanto que o consumo aumentou somente 1,5%. O desequilíbrio crescente entre oferta e demanda gerou um aumento dos estoques nos países consumidores e consequente queda nos preços. Em 1995, os estoques caíram para 10 milhões de sacas e os preços subiram a US\$ 1,34 por libra-peso (índice composto da OIC). No ano de 2000 os estoques mundiais de café atingiram 18 milhões de sacas e os preços despencaram para US\$ 0,60 por libra-peso.

A produção e comercialização de cafés especiais são, sem dúvida, um dos instrumentos que o produtor dispõe para enfrentar momentos adversos de comercialização, mas estes meios somente são eficientes se houver um mercado disposto a pagar pelo esforço adicional para aumentar a qualidade (SOUZA et. al 2002). No mercado nacional os cafés gourmet e

especiais devidamente identificados podem conseguir um ágio médio de 20% em relação ao preço pago por cafés finos (BSCA).

Segundo especialistas em atributos de qualidade do café, o segmento de cafés especiais pode envolver vários tipos de certificação: café gourmet, café de origem certificada, café orgânico e café comércio justo (fair trade). Cada categoria tem atributos que vão além da qualidade final do produto e podem apresentar uma gama de conceitos, passando desde características físicas (origem, variedades, cor e tamanho), características sensoriais (corpo, aroma e acidez), até preocupações ambientais (café orgânico) e sociais (café comércio justo).

A melhor qualidade pode tornar-se uma ótima oportunidade de agregação de valor ao produto que, nas condições requeridas pelo mercado, recebe acréscimos de preços que podem chegar a mais de 30% sobre os preços normais de mercado.

Assim, o objetivo deste trabalho foi avaliar o potencial de qualidade do café produzido na microrregião de São Jerônimo da Serra - Pr, visando agregar valor ao produto final.

Material e Métodos

Material

Foram amostradas 22 propriedades de produtores da APROSSERRA – Associação dos Produtores de São Jerônimo da Serra, nove produtores do município de Nova Santa Bárbara e nove de Santa Cecília do Pavão, associados a ACAFESC – Associação dos Produtores de Café de Santa Cecília do Pavão. Na propriedade de cada produtor coletou-se cerca de 2 kg de café coco, após ter sido processado conforme as práticas de colheita e secagem praticadas pelo produtor. Após o beneficiamento do café coco determinou-se a umidade (medidor universal de umidade da marca Gehaka) e classificou-se o café quanto a presença de defeitos e tamanho de grãos de acordo com Resolução 12/78 n.º 48 C.N.N.P.A 1989. A avaliação da qualidade quanto à categoria de bebida foi realizada por provadores do Centro de Comércio de Café de Londrina, conforme as normas vigentes. No momento da coleta preencheu-se, ainda um questionário, com informações sobre a propriedade e as práticas de colheita e secagem.

Resultados e Discussão

No diagnóstico foi constatado que os produtores da comunidade de Terra Nova, no Município de São Jerônimo da Serra, tem a cultura do café como a principal atividade agrícola na propriedade, predomina o cultivo tradicional, com idade média de 20 anos para os cafeeiros. Nas outras comunidades deste município (Água do Matão, Água do Caratuva, Campina, Vila Nova), e nos Municípios de Nova Santa Bárbara e Santa Cecília do Pavão foi constatado a predominância lavouras novas, em sistema adensado, com idade média de 7anos. Foi verificado também que estes produtores entraram na atividade dentro de uma filosofia de diversificação de culturas, sendo que a principal atividade é a produção de grãos, principalmente soja e trigo, e a cultura de café encontra-se numa ordem de menor importância. Estes produtores, por serem novos na atividade, têm maior facilidade em se adaptarem às novas tecnologias de cultivo, colheita e secagem.

Das 22 (vinte e duas) amostras do município de São Jerônimo da Serra, 13 amostras foram da variedade Mundo Novo, (variedade de porte alto e grão grande), e as outras 9 amostras foram IAPAR 59 (variedade de porte baixo e peneira média). Nos municípios de Nova Santa Bárbara e Santa Cecília do Pavão todas as 18 amostras foram de Iapar 59.

Em relação à colheita, constatou-se que todos os produtores selecionados adotaram a tecnologia de colheita parcelada e no pano desenvolvida pelo IAPAR, com a finalidade de evitar a contaminação com terra e grãos de café caídos no chão, que devem ser processados em separado.

Nesta safra, devido aos baixos preços do café no mercado interno, muitos produtores fizeram a colheita em uma ou duas parcelas e muitos deles anteciparam a colheita. Porém, houve casos em que os produtores atrasaram a colheita ocasionando a queda de frutos no solo, que sendo colhidos na varrição causaram perda de qualidade da bebida..

Em termos de infra-estrutura para secagem e armazenamento do produto, predominam os terreiros de cimento e pequenas tulhas. Nos três municípios estudados existem apenas 3 secadores e 2 unidades de café cereja descascado, devido a pouca motivação dos produtores nas questões de processamento visando melhor qualidade. Na comercialização do café desta microrregião predomina a venda de café em coco para intermediários locais. Porém nesta safra, 18 produtores (45 % das amostras coletadas) venderam o café beneficiado através Associações de Produtores que adquiriu recentemente uma máquina de beneficiamento de café ambulante em São Jerônimo da Serra e outra máquina fixa em Santa Cecília do Pavão. No entanto, somente o beneficiamento somente não garante êxito na comercialização, este deve ser acompanhado da padronização do tipo e bebida dos lotes. Esta padronização do café favorece a comercialização de maneira significativa, onde um café de boa qualidade de bebida e de melhor tipo pode tem um acréscimo significativo em relação ao um café apenas beneficiado.

No presente estudo pode-se verificar variabilidade tanto de aparência como de qualidade de bebida, o que dificultaria a formação de lotes homogêneos exigidos para a comercialização.

Quanto às características físicas do café pode se verificar que todas as amostras apresentaram umidade final dos grãos em torno de 12%, condição que evita as perdas de cor e a multiplicação de microrganismos. A densidade da massa dos grãos é um indicador importante para determinar a procedência e idade dos cafés. O café novo colhido em altitude é mais denso que o café de lugares mais baixos (Duicela et al 2003). A densidade do café verde variou de 0,64 a 0,67 com

um valor médio de 0,65 (Tabela 1) indicando boa formação dos grãos. Estes valores são superiores aos encontrados por Anjos et al (2001) em cafés de boa qualidade de diferentes regiões do Brasil, onde a densidade variou entre 0,6 a 0,676.

A variedade, local da propriedade, manejo do cafezal e precipitação pluvial influenciam no tamanho do grão (Duicela, et al 2003). Os grãos de café podem ser classificados por seu tamanho em grandes, médios e pequenos, sendo que os grãos maiores têm maior aceitação no mercado porque o tamanho dos grãos está associada à boa formação do grão e uniformidade de torra. No presente estudo, todas as amostras, exceto uma, apresentaram mais que 60% dos grãos retidos na peneira 16, resultado da boa formação dos grãos advinda das boas condições edafoclimáticas para a cultura do café encontradas nos municípios desta microrregião.

Tabela 1 Valores médios de umidade, densidade, tipo, tamanho de grão e categoria de bebida de amostras de café colhidos na micro região de São Jerônimo da Serra na safra de 2003.

Amostras	Umidade (%)	Densidade	Tipo	% retida na peneira 16	Defeitos Totais (%)	Defeitos (%)			Bebida
						Verde	Preto Verde	Ardido	
1	11,9	0,65	6	80,32	12,8	3,2	1,7	4,4	dura
2	12,0	0,65	7	84,92	27,2	17,5	5,5	2,7	dura
3	11,9	0,65	7	76,52	22,1	10,9	5,3	2,1	dura
4	11,8	0,67	7	75,76	23,7	16,0	3,4	2,2	dura
5	12,1	0,67	5	77,01	8,1	3,4	0,6	1,7	dura
6	12,1	0,66	5	90,57	9,7	6,2	1,8	0,7	dura
7	11,9	0,66	5	77,7	11,6	7,7	1,2	1,3	dura
8	12,1	0,65	7	70,63	19,7	6,3	1,8	4,8	Apenas mole
9	11,9	0,66	7	71,06	19,2	8,0	1,8	8,6	dura
10	11,7	0,67	6	85,75	15,2	4,4	1,2	6,8	dura
11	12,0	0,65	5	63,81	7,4	2,0	0,4	1,8	Apenas mole
12	11,8	0,66	7	85,97	35,2	8,7	6,0	18,6	dura
13	11,9	0,66	7	82,54	19,5	9,9	2,2	5,9	riada
14	11,9	0,66	6	93,34	16,1	8,0	3,4	3,7	dura
15	12,0	0,67	6	92,82	19,9	12,4	1,8	3,3	dura
16	11,9	0,66	6	81,26	20,5	9,6	2,0	7,0	dura
17	12,1	0,65	6	67,08	10,8	3,4	2,9	2,1	dura
18	12,1	0,66	6	75,35	14,6	8,0	2,7	2,5	dura
19	12,0	0,65	6	69,32	11,0	2,9	0,3	3,4	dura
20	12,0	0,66	6	66,71	12,3	4,2	1,7	2,6	dura
21	11,8	0,65	6	84,62	14,4	6,6	2,5	3,8	dura
22	12,0	0,66	6	84,23	8,7	3,0	3,0	2,1	dura
23	11,8	0,66	4	86,64	4,5	0,8	0,2	2,7	dura
24	12,0	0,65	6	88,34	21,9	13,8	1,6	4,3	riada
25	11,8	0,65	5	89,39	10,3	7,1	0,5	2,2	dura
26	12,0	0,67	6	51,49	13,9	6,1	2,0	5,6	dura
27	12,0	0,65	7	78,18	17,2	4,6	2,5	7,1	dura
28	12,0	0,65	6	87,46	15,9	3,9	2,1	4,3	dura
29	11,9	0,66	5	91,57	19,4	16,0	1,2	1,8	dura
30	11,6	0,66	7	91,58	28,1	19,0	7,2	1,9	dura
31	11,8	0,66	7	83,55	22,0	3,3	3,5	14,2	dura
32	11,8	0,64	7	67,61	36,7	15,7	4,5	8,3	riada
33	12,1	0,66	5	91,69	12,5	7,6	0,0	1,2	dura
34	12,0	0,66	7	85,47	27,7	13,9	1,4	6,0	dura
35	11,9	0,65	6	85,97	15,8	10,6	1,6	2,5	riada
36	11,9	0,64	7	85,18	16,3	1,3	4,8	5,1	rio
37	12,0	0,65	5	93,67	8,0	6,6	0,0	1,2	dura
38	12,0	0,66	6	81,44	18,0	9,9	1,8	3,9	dura

39	11,8	0,66	6	85,37	15,6	10,0	1,1	3,2	dura
40	12,0	0,65	6	79,91	14,3	8,9	1,0	3,0	rio

Em relação ao tipo, constatou-se que 67,5% das amostras de café apresentavam tipo 6, ou seja, café tipo exportação. Porém, segundo SOUZA et al (2002), o café gourmet deve apresentar no máximo tipo 3 porque os defeitos presentes podem encobrir as características próprias do café. Neste estudo nenhuma amostra apresentou esta condição, devido ao grande número de defeitos ou a presença de defeitos graves (verdes, ardidos e preto verde) associados principalmente às práticas inadequadas de colheita e pós-colheita do café. Estes tipos de defeitos predominaram entre as amostras analisadas no presente estudo.

O defeito verde, em quantidade superior a 10 %, ocorreu em 72,5 % das amostras, causados principalmente pelo número irregular de floradas e pela maturação do café desuniforme. Verifica-se assim a ocorrência de grãos verde, semimaduros e maduros no mesmo ramo, exigindo então, a colheita seletiva para separar apenas os grãos maduros (cereja). Isto seria a causa principal de grande ocorrência de grãos verdes e também à colheita antes da completa maturação do grão. Constatou-se ainda a dificuldade do agricultor em identificar o ponto ideal de colheita para cada condição de lavoura onde grãos com aparência externa de maduros estão internamente imaturos, o que somente é identificado após o beneficiamento.

A presença de grão verde é uma das principais causas de perda de qualidade do café não só desta região do Paraná, mas da cafeicultura brasileira, pois no último ano foi a principal causa da desclassificação de café nos principais concursos de qualidade de café no Brasil.

O grão verde não está completamente formado e, portanto não contém as quantidades ideais de sacarose e aminoácidos, compostos responsáveis pela formação de aroma, além de conter grandes quantidades de ácidos clorogênicos e outros compostos fenólicos que conferem um gosto de folhas ou ervas à bebida do café (Mazzafera, 1999).

O defeito grão ardido apareceu em 22,5 % das amostras (9 amostras). Este defeito está associado à secagem inadequada no terreiro, onde os grãos foram pouco movimentados. A falta de movimentação do café no terreiro ou a demora para espalhar o café faz com que a película prateada torne-se escura e permaneça aderida no grão resultando no que se denomina de grão ardido. Este defeito confere à bebida um gosto de fermentado ou azedo que não pode ser eliminado, impedindo a misturas de lotes.

As altas temperaturas nas camadas de secagem de café com grande número de grão verde fazem os grãos secarem rapidamente e levam ao aparecimento de grãos preto verde. Este tipo de defeito também causa gosto de folhas, tem alta adstringência, comprometendo a qualidade final do café. A porcentagem de grãos pretos verdes foi alta nas amostras, indicando processos inadequados de secagem.

Para a comercialização de um lote de café especial, o mesmo deve ter uma aparência uniforme, apresentar no máximo 12 defeitos em 300g o que corresponde ao tipo 3, além de características especiais de bebida (Souza et al 2002). Como pode se observar (Tabela 1) não foi possível identificar nenhuma amostra com tipo 3, o que descaracteriza estes lotes como café especial.

Como o objetivo deste estudo é caracterizar o café da microrregião de São Jerônimo da Serra é preciso uma descrição das características de corpo, aroma, acidez e adstringência da bebida. Para tanto foi realizado inicialmente o teste de classificação da bebida, provando-se o café com grãos defeituosos e identificando-se os tipos de defeitos da bebida de café (gosto de folha verde, fermentado, azedo).

Quando se avaliou o café analisando 5 xícaras, pode-se observar que 22% das amostras não apresentaram nenhum gosto ou aromas desagradáveis e que 27,5 % das amostras tinham pelo menos 3 xícaras em boa qualidade. Estes dados nos indicam que alguns cuidados adicionais na colheita e secagem poderiam melhorar significativamente a qualidade do café desta região.

Os principais gostos e aromas indesejáveis encontrados na bebida de café foram gosto verde, fermentado, sujo e mofado. Estes gostos são defeitos graves na bebida de café e são conseqüências dos defeitos encontrados. A presença destes defeitos impede a comercialização destes lotes como café de boa qualidade e muitas vezes também impedem a misturas com outros lotes.

Na avaliação de qualidade de bebida, somente duas amostras foram identificadas como apenas mole. Encontraram-se ainda seis amostras riada /rio e as demais (32) foram classificadas como bebida dura. Pode-se observar que apesar de apresentar bom desenvolvimento de grão (densidade e tamanho de grande), as técnicas de colheita e secagem afetaram a qualidade final do café.

Conclusões:

Este estudo indicou que as condições climáticas da microrregião de São Jerônimo da Serra propiciam um bom desenvolvimento do café, com a formação de grãos de tamanho e densidade adequados. Os principais defeitos encontrados no café são grãos verdes, preto verde e ardidos em quantidade que causam grandes perdas econômicas para os produtores. Pode-se identificar que a colheita de café está sendo iniciada quando ainda existe grande quantidade de grão verde nas plantas e as técnicas de secagem estão causando a perda de qualidade do café. E, em decorrência dos defeitos físicos a bebida é descaracterizada pela presença de gosto verde, fermentado, mofado e sujo.

Pode-se ainda notar o potencial na produção de café na microrregião, porém os produtores devem ser treinados nas técnicas de colheita e secagem para que possam produzir café com melhor qualidade e assim poder buscar novos caminhos de comercialização.

Referências

- ANDROCIOLO FILHO. A., LIMA, F.B., TRENTO, E.J., CARNEIRO FILHO, F., CARAMORI, P.H, SCHOLZ, M.B.S. Caracterização da qualidade da bebida dos cafés produzidos em diversas regiões do Paraná. III Simpósio de Pesquisas dos Cafés do Brasil, Anais do Porto Seguro-BA. p. 256. 2003.
- DUICELA, L.A., CORRAL, R., FARFÁN, D., PALMA, R. SANCHEZ, J., VILLACIS, J, C. Caracterización física y organoléptica de cafés arábigos em los principales agroecosistemas del Ecuador. Consejo Cafetero Nacional. Manta-Manabí-Ecuador. 248p. 2003
- MAZZAFERA, P. Chemical composition of defective coffee beans. **Food Chemistry**, Oxford, v. 64, p. 547-554. 1999
- MORI E. E. M., ANJOS V. D. A., COSTA M. Contribution to the study of brazilian coffees – physical characteristic. Campinas, SP, ASIC N. 19, p. 2001.
- MORI E. E. M., BRAGAGNOLO N., MORGANO M. A., YOTSUYANAGI K., FARIA E. V., IYOMASA J. M. Brazil coffee growing regions and quality of natural, pulped natural and washed coffees. Campinas, SP, ASIC N. 14, p. 2001
- SOUZA, M.C.M., SAES, M.S.M., OTANI, M.N. Pequenos agricultores familiares e sua inserção no mercado de cafés especiais. **Informações Econômicas**, v.32, n.11, 2002.