

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

WE de B Andrade, Eng. Agr., Pesquisador da Pesagro-Rio/EEC - wanderpesagro@yahoo.com.br; L de M Rêgo Filho, Eng. Agr., Pesquisador da Pesagro-Rio/EEC; JM Ferreira, Eng. Agr., Pesquisador da Pesagro-Rio/EEC.

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

Além da questão 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 seja, o 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 desta 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 de uma amostragem na lavoura somente com grãos no estágio de cereja (café cereja). A colheita foi realizada no pano e feitas no mesmo dia, sendo levadas posteriormente para secagem em terreiro cimentado. Após a seca 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 tem 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 da safra 2006/2007, relacionados ao café verde (da roça) e cereja.

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, obteve-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. Isto 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 “Limpo”. Consideram-se grãos ardidos a colheita de frutos verdes e o contato desses com o solo; brocado o grão com perfuração de broca do café; mal granado o grão com algum problema

fisiológico na sua formação; quebrado o grão oriundo de seca inadequada e má-regulagem do descascador e grão verde a colheita de frutos na fase verde, que vão para a seca diretamente, sem passar pela fase cereja.

Os resultados discutidos anteriormente influenciaram no 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 uma torração mais uniforme, já que os grãos maiores torram lentamente e, os mais miúdos, mais rapidamente. Se não houver uniformidade nos grãos, os 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, no final prejudicou a qualidade do produto.

Em termos de produtividade, obteve-se rendimento em 2006/2007 de 52 sacas de café beneficiado por hectare. Um dos objetivos iniciais do uso da irrigação era o de se controlar melhor a questão da bienalidade de produção do cafeeiro, mas que nos últimos anos não foi comprovada. Esta maior produtividade obtida em 2006/2007 pode ser explicada pelo aumento no número de hastes por planta, no número de ramos por haste, no comprimento do ramo e no número de roseta 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 essas práticas, é necessária a valorização do produto de melhor qualidade, o que não tem sido levado em consideração no momento.